

PERBAIKAN DAPUR SESUAI STANDAR GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN PERBAIKAN KEMASAN PADA POKLAHSAR VALENTIN

Arintoko, Cut Misni Mulasiwi*

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

*Corresponding author: cutmisnimulasiwi@unsoed.ac.id

Diterima 02/02/2022 Direvisi 05/03/2022 Diterbitkan 30/04/2022

Abstract

The purpose of this Community Service is to repair the kitchen to comply with the Good Manufacturing Practices (GMP) Standards. Another goal is to improve the packaging for Poklahsar Valentin products using cardboard and metal paper to ensure product safety. The community service method used is to assist the importance of a GMP standard kitchen to increase awareness of Poklahsar Valentin members to continue to improve the hygiene of the production process and help the importance of product packaging quality to improve product branding. The main target of this community service is all members of Poklahsar Valentin. They are in Karangnangka Village, Kedungbanteng District, Banyumas Regency. The result of this dedication is the creation of a kitchen that meets GMP standards and the realization of improvements to the Poklahsar.

Keywords: *Good Manufacturing Practices (GMP), Packaging, Poklahsar*

Abstrak

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah melakukan perbaikan dapur agar sesuai dengan Standar Good Manufacturing Practices (GMP). Tujuan lainnya adalah perbaikan kemasan produk Poklahsar Valentin dengan bahan karton dan paper metal guna menjamin keamanan produk. Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan yaitu memberikan pendampingan pentingnya dapur yang terstandar GMP sehingga meningkatkan kesadaran anggota Poklahsar Valentin untuk terus meningkatkan higienitas proses produksi dan pendampingan pentingnya kualitas kemasan produk untuk meningkatkan branding produk. Target utama pengabdian kepada masyarakat ini adalah seluruh anggota Poklahsar Valentin yang berada di Desa Karangnangka Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Banyumas. Hasil dari pengabdian ini adalah terwujudnya dapur yang sesuai standar GMP dan terwujudnya perbaikan kemasan Poklahsar Valentin.

Kata Kunci: *Good Manufacturing Practices (GMP), Kemasan, Poklahsar*

A. PENDAHULUAN

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Valentin yang berdiri sejak tahun 2014 berada di Desa Karangnangka, Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas. Poklahsar ini terbentuk berkat pemrakarsanya yaitu ibu Tuti Sriyani, dan sampai saat ini memiliki 8 anggota. Poklahsar Valentin bergerak di bidang industri pangan dan sudah memproduksi berbagai jenis olehan makanan yaitu sistik tulang gurameh, sistik daging gurameh, abon ikan tuna, abon ikan salmon, abon ayam gepuk, sriping pisang dan jenang sirsak. Wilayah pemasaran poklasar ini meliputi toko-toko retail, rumah makan dan juga hotel seperti Moro Mall Purwokerto, Toko Cermei, Tahu Sumedang, Niki Asri Sawangan, Sopana, Pringsewu dan Java Heritage. Poklahsar Valentin ini juga telah mendapatkan dukungan dari Dinas Peternakan Dan Perikanan Kabupaten Banyumas dan Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Terpadu Satu Pintu, sehingga memang jangkauan pasarnya di Purwokerto sudah cukup luas bahkan omzetnya pun menembus angka 10 juta perbulan. Pemasaran online nya meliputi wilayah Semarang dan Jakarta. Poklahsar ini juga sudah memiliki Nomer Ijin Berusaha (NIB) dan Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT).

Perkembangan teknologi pada era globalisasi saat ini memberikan dampak positif bagi perkembangan industri pangan di Indonesia seperti adanya peningkatan persyaratan mutu agar berkualitas dan aman untuk konsumen. Keamanan makanan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit dan keracunan pada konsumen. Dewanti (2001) menyatakan bahwa dalam penjaminan mutu produk yang dihasilkan, suatu perusahaan sudah seharusnya menerapkan Cara Memproduksi Makanan yang Baik (CPMB)

atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). Oleh karena itu Poklahsar Valentin memerlukan dukungan dan bantuan guna melengkapi fasilitas dapur agar sesuai standar GMP.

Kondisi dapur saat ini milik Poklahsar Valentin belum sesuai standar GMP diantaranya karena ruangan pokok dapur belum memiliki susunan bagian yang diatur sesuai urutan proses produksi, ruangan pelengkap belum memiliki luas yang sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan ukuran jendela belum memiliki luas sesuai besaran bangunan, serta masih diperlukannya penampung air bersih sebagai sarana sterilisasi ketika karyawan hendak memasuki dapur. Berikut ini tampak kondisi dapur milik Poklahsar Valentin:



Gambar 1. Dapur Produksi Poklahsar



Gambar 2. Dapur Packing Poklahsar Valentin



Gambar 3. Dapur Packing Poklachsar



Gambar 4. Lokasi Perluasan Dapur

Selain permasalahan diatas Poklachsar Valentin juga membutuhkan bantuan penyediaan kemasan yang lebih layak guna menunjang pemasarannya yang sudah memasuki pasar modern berupa kemasan karton. Bagaimanapun *branding* dan kemasan pada produk usaha lebih dari sekedar menciptakan tagline dan logo, produk yang dikemas dengan menarik di sebuah toko maka tentunya akan lebih menarik perhatian *customer* (Underwood, 2015) . *Branding* pada sebuah produk akan menunjukkan profesionalitas dan kualitas produk kita (Setiawan, 2013). Oleh karena itu Poklachsar Valentin membutuhkan bantuan pemenuhan bahan *paper metal* dan karton untuk memperkuat kepercayaan konsumen bahwa produknya aman dan terpercaya karena

kemasannya menggunakan karton. Selama ini hanya produk abon saja yang menggunakan kemasan karton, sedangkan yang lainnya masih menggunakan kemasan sederhana yaitu *standing pouch*.



Gambar 5. *Standing Pouch*



Gambar 6. Kemasan Karton Untuk Produk Abon

Dalam upaya membangun keyakinan kepada konsumen bahwa produk dari Poklachsar Valentin bermutu dan aman dikonsumsi serta memenuhi standar higiene maka diperlukan dapur yang memenuhi standar GMP. Sampai saat ini dapur untuk mengolah produk milik Poklachsar Valentin masih sederhana dan belum memenuhi standar GMP. Ketiadaan dapur yang memenuhi standar GMP tentunya menjadi kendala bagi ekspansi pemasaran ke pasar-pasar modern dan toko-toko modern karena mereka tentunya mensyaratkan produk yang dalam pengolahannya memenuhi standar mutu dan higiene GMP.

Permasalahan lain yang dihadapi oleh Poklachsar Valentin adalah terkait dengan pengemasan produk. Berdasarkan hasil diskusi

dengan pihak Poklahsar Valentin produknya yang menggunakan pengemasan karton baru abon sementara yang lain masih menggunakan plastik (*standing pouch*), padahal pemasarannya yang sudah ke beberapa toko ritel dan hotel memerlukan kepraktisan dan keamanan penggunaan karton sebagai bahan pengemasnya. Mengingat produk pangan yang memiliki resiko kerusakan cukup tinggi selama proses penyimpanan dan pendistribusian berlangsung, maka diperlukan kemasan karton. Karton juga memberikan perlindungan ekstra terhadap isi kemasan, yang dengan demikian tentunya menjadi kekuatan *branding* bagi Poklahsar Valentin.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra program yang telah disepakati bersama untuk kedua aspek utama yaitu produksi dan manajemen dalam kurun waktu realisasi program Penerapan Iptek Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan terdiri dari;

Pemberian hibah bahan habis pakai untuk perbaikan dapur.

Masalah pertama yang dihadapi oleh Poklahsar Valentin adalah dapur yang belum sesuai dengan standar GMP. Sehingga perlu adanya dukungan fasilitas untuk mewujudkan dapur yang sesuai standar GMP sehingga membantu Poklahsar Valentin untuk memberikan keyakinan kepada para pelanggannya bahwa produk yang dihasilkan bermutu dan aman dikonsumsi serta memenuhi standar hygiene.

Pemberian hibah paper metal untuk perbaikan kemasan.

Masalah kedua adalah pengemasan produk yang masih perlu pembaharuan. Poklahsar Valentin sejauh ini mengemas produknya sebagian besar dengan plastik, baru produk abon yang di kemas dengan karton tipis. Pentingnya pengemasan karton dan paper

metal guna mendukung efisiensi dan keamanan produk, sehingga tim akan menghibahkan kemasan karton dan paper metal yang sangat diperlukan oleh Poklahsar Valentin. Hal tersebut untuk menunjang perluasan wilayah pemasaran ke toko-toko dan pasar-pasar modern.

Pemberian pendampingan tentang pentingnya dapur yang terstandar GMP dan Pemberian penyuluhan tentang arti penting kemasan dan label.

Materi pendampingan yang akan dilakukan meliputi pendampingan tentang pentingnya dapur yang terstandar GMP dan Pemberian penyuluhan tentang arti penting kemasan dan label.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Masalah yang dihadapi Poklahsar Valentin adalah dapur yang belum sesuai dengan standar GMP. Ketiadaan dapur yang memenuhi standar GMP tentunya menjadi kendala bagi ekspansi pemasaran ke pasar-pasar modern dan toko-toko modern karena mereka tentunya mensyaratkan produk yang dalam pengolahannya memenuhi standar mutu dan hygiene GMP. Oleh karena itu tim menghibahkan peralatan habis pakai untuk melengkapi kebutuhan dapur agar sesuai dengan standar GMP. Bahan habis pakai yang diberikan kepada poklahsar valentine merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk membangun sarana dapur agar sesuai dengan standar GMP. Dengan pemberian peralatan tersebut diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen bahwa produk-produk dari poklahsar valentin bersih dan higienis karena pengolahannya dilakukan pada dapur yang sesuai dengan standar GMP.

Masalah kedua yang dihadapi oleh poklahsar valentin adalah pengemasan produk yang masih perlu pembaharuan. Pengemasan sebagian besar produk menggunakan media plastik, hanya produk abon yang menggunakan

kemasan karton dan masih terbatas jumlahnya. Oleh karena itu tim akan memfasilitasi poklaksar valentin perbaikan kemasan dengan Pemberian hibah paper metal dan karton.

Salah satu upaya untuk meyakinkan konsumen terhadap produk pangan yang diproduksi oleh UKM adalah dengan mengemas produknya dengan bahan yang aman mendukung efisiensi dan keamanan produk. Perbaikam kemasan produk yang dilakukan oleh poklaksar valentin juga guna memenuhi syarat dari sertifikat halal yang semula pada kemasan tertulis merk “Valentin” dirubah menjadi “Jelita”.



Gambar 7. Perbaikan Kemasan Valentin

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan di bagian sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah: (1) Pemberian hibah bahan habis pakai untuk perbaikan dapur agar sesuai dengan standar GMP sangat bermanfaat dirasakan oleh mitra. Kondisi dapur produksi saat ini memiliki susunan yang diatur sesuai urutan proses produksi sesuai dengan ketentuan checklist *Good Manufacturing Practices* (GMP) berdasarkan SK Menteri Kesehatan RI No. 23/MENKES/SK/I/1978. (2) Pemberian hibah *paper metal* dan kemasan karton untuk perbaikan kemasan sangat bermanfaat dirasakan oleh mitra ditandai dengan diperolehnya sertifikat halal setelah adanya perbaikan kemasan dan label merek menjadi

“Jelita”. (3) Pemberian pendampingan tentang pentingnya dapur yang terstandar GMP dan pemberian penyuluhan tentang arti penting kemasan dan label terbukti dapat membantu untuk meningkatkan kesadaran anggota akan pentingnya higienitas dalam proses produksi dan pengemasan menggunakan paper metal memudahkan dalam proses pendistribusian produk serta menjamin keamanan isinya.

Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dan pendampingan tim pengabdian ada beberapa saran untuk keberlanjutan pengabdian kepada masyarakat ini, di antaranya: (1) Adanya pendampingan lanjutan untuk terus meningkatkan kesesuaian dapur dengan standar GMP, diantaranya terkait dengan pemenuhan checklist *Good Manufacturing Practices* (GMP) berdasarkan SK Menteri Kesehatan RI No. 23/MENKES/SK/I/1978 yang mengharuskan ruangan pelengkap memiliki luas yang sesuai dengan jumlah karyawan. (2) Perlu membangun program yang berkelanjutan terhadap UMKM di Desa Karangnangka, Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas khususnya yang berkaitan dengan pemasaran digital. (3) Perlunya tim pengabdian untuk menindaklanjuti (*follow up*) kegiatan ini dengan membuat program pengabdian lanjutan. Diantaranya dengan memikirkan bagaimana cara memberdayakan produk dari poklaksar valentin, menjadi produk lokal yang memiliki keunikan, berciri khas daerah setempat, dan disertai dengan diferensiasi produk yang lebih menarik pasar yang lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini kami menyampaikan ucapan terimakasih kepada LPPM UNSOED atas kesempatannya dalam melakukan program pengabdian skim Program

Penerapan IPTEKS tahun 2020. Dekan FEB UNSOED, Anggota Pengabdian, Seluruh Anggota Poklhasar Valentin. warga Desa Karangnangka Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Banyumas. Serta kami ucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung terselenggaranya pengabdian ini dengan lancar

E. DAFTAR PUSTAKA

Dewanti, R. (2001). *Cara Pengolahan Makanan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Higieness. (2017). *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Diperoleh dari [https://www.hygieness.co.id/good-](https://www.hygieness.co.id/good-manufacturing-practices-gmp/)

[manufacturing-practices-gmp/](https://www.hygieness.co.id/good-manufacturing-practices-gmp/). Diakses tanggal 6 November 2019.

Setiawan, Agus.(2013). Kekuatan Branding Kemasan Produk dalam Meraih Pasar. *Jurnal Dinamika Teknik* Vol VII No 2 Juli 2013 hal 60-64/.

Underwood, Robert L. (2015). The Communicative Power of Product Packaging: Creating Brand Identity via Lived and Mediated Experience. *Journal of Marketing Theory and Practice*. ISSN: 1069-6679 (Print) 1944-7175.

[Kepmenkes] Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (1978). Nomor 23/Men.Kes/SK/I/1978. *Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Jakarta