

# Good Manufacturing Practices Industri Rumah Tangga Makanan Ringan di Kecamatan Alak Kota Kupang

Krisna Setiawan<sup>1\*</sup>, Eny Idayati<sup>2</sup>, Ayu Pramita<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Kupang, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Kupang, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi D4 Teknik Pengendalian Pencemaran Lingkungan, Politeknik Negeri Cilacap, Indonesia

Email: <sup>1</sup>eiwhan8@gmail.com, <sup>2</sup>syarenid@yahoo.co.id, <sup>3</sup>ayupramita1986@pnc.ac.id

---

## INFORMASI ARTIKEL

### Data artikel:

Naskah masuk, 26 Maret 2020

Direvisi, 19 Maret 2021

Diterima, 11 Mei 2021

---

## ABSTRAK

**Abstract-** The problem faced by partners as home industry players are how to increase their production capacities and expand marketing targets so that their businesses are able to survive and develop and absorb more workers from the surrounding communities. The PKM activity aims to improve the skills of home industry players so that management and production performance will continuously develop towards a better quality related to the quantity and quality of products that were produced. The activity is carried out with structured methods of mentoring and training on various things that become a challenge to develop the second business of the home industry. In addition, monitoring and evaluation of the implementation stages of these activities are also carried out to improve the next action. The results of the activities show that all stages of the activities run well with more than 90% of success. PKM activities began with reforming the production space layout, implementing good manufacturing products, mentoring in labelling and improving the product packaging quality, practising good small business bookkeeping systems and arranging P-IRT certification of home industry products.

### Kata Kunci:

Good Manufacturing Practices

Industri Rumah Tangga

Makanan Ringan

Ruang Produksi

Kemasan

**Abstrak-** Permasalahan yang dihadapi mitra sebagai pelaku home industri adalah bagaimana meningkatkan kapasitas produksinya dan memperluas target pemasaran, sehingga usahanya mampu bertahan dan berkembang serta menyerap tenaga kerja lebih banyak dari masyarakat sekitarnya. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pelaku home industri agar kinerja manajemen dan produksi secara kontinyu berkembang kearah yang lebih baik lagi terkait kuantitas maupun kualitas produk yang dihasilkan. Kegiatan dilaksanakan dengan metode pendampingan dan pelatihan secara terstruktur terhadap berbagai hal yang menjadi kendala dalam upaya pengembangan usaha kedua industri rumah tangga tersebut. Selain itu juga dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut untuk menyempurnakan tindakan berikutnya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa semua tahapan kegiatan dapat berjalan baik dengan keberhasilan mencapai 90% lebih. Kegiatan PKM diawali dengan melakukan pembenahan layout

ruang produksi, kemudian dilanjutkan dengan penerapan *good manufacturing practices*, pendampingan pembuatan label dan perbaikan kualitas kemasan produk, sistem pembukuan usaha kecil yang baik dan pengurusan sertifikasi P-IRT produk industri rumah tangga.

---

**Korespondensi:**

**Krisna Setiawan**

Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Kupang  
Jl. Prof. Dr. Herman Yohanes Penfui Kupang 85011, Indonesia

---

## 1. PENDAHULUAN

Keamanan pangan (*food safety*) merujuk pada penanganan, penyiapan dan penyimpanan pangan dengan cara yang sebaik baiknya agar menurunkan risiko seseorang (yang mengonsumsinya) menjadi sakit karena penyakit bawaan pangan (*foodborne illnesses*). Hal ini yang mendasari dilakukannya kegiatan kemitraan masyarakat dengan industri rumah tangga (IRT) pangan yang ada di Kota Kupang. Masih banyak terdapat industri rumah tangga yang belum menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada unit usahanya. Padahal jaminan mutu dan keamanan pangan mutlak diterapkan oleh setiap IRT pangan.

Industri rumah tangga “Puri Bunda” dan “Mina” adalah IRT makanan ringan yang terletak di Kota Kupang tepatnya di Kelurahan Manulai II, Kecamatan Alak. Kedua IRT tergolong IRT yang cukup produktif namun masih belum menerapkan GMP pada kegiatan produksinya.

IRT “Puri Bunda” bergerak pada usaha produksi keripik pisang. Industri rumah tangga ini sebenarnya merupakan usaha yang bertujuan untuk membantu keuangan Panti Asuhan Puri Bunda dari hasil penjualan makanan ringan untuk membiayai sekolah, membeli buku, beras, minyak, serta keperluan hidup lainnya IBM. Dengan berbekal modal secukupnya berupa peralatan yang sederhana dan tenaga kerja berjumlah 4-5 anak panti asuhan, dapat menghasilkan 200 bungkus keripik pisang dan singkong sekali produksi. Bahan baku yang dibutuhkan adalah sebanyak 5 tandan pisang. Dengan volume produksi sebanyak itu, perbungkusnya keripik pisang dan singkong dapat terjual seharga Rp. 5000.

Sehingga penerimaan yang dapat diperoleh dalam satu kali produksi sebanyak Rp 1.000.000 (belum dikurangi biaya).

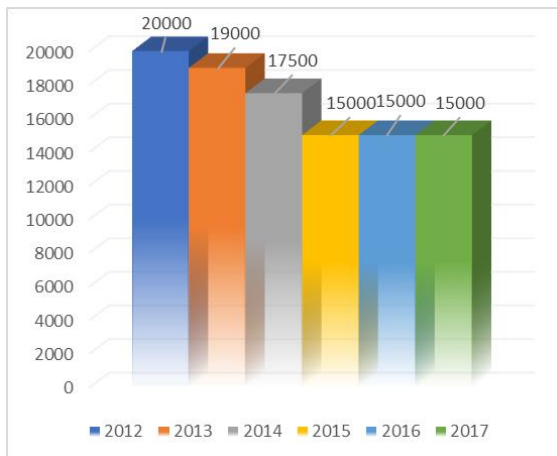
Ruang produksi keripik pisang dan singkong masih menggunakan ruang kamar dan dapur berlantai tanah. Untuk pengirisan pisang menggunakan ruang kamar tidur yang berdekatan dengan dapur. Sedangkan untuk penggorengan menggunakan dapur luar berlantai tanah. Kondisi ini menyebabkan ruang produksi belum menjamin kebersihan dan higienisan produk. Selain itu layout ruang produksi yang belum tertata sesuai alur kerja yang baik berakibat tidak maksimalnya kinerja produksi.

Keuangan dan pemasaran produk belum sepenuhnya dilakukan secara baik sesuai standar usaha kecil makanan olahan. Keripik yang dipasarkan masih terbatas pasar tradisional dan kios-kios. Pencatatan keuangan juga masih belum dibukukan dengan baik. Namun motivasi kuat untuk terus berusaha dan mencukupi kebutuhan hidup menjadi modal utama keripik pisang Puri Bunda tetap diproduksi. Selain itu pelanggan yang setia menampung dan membeli produk yang dihasilkan turut menjaga kontinuitas produksi keripik pisang.

Sedangkan IRT “Mina” bergerak pada usaha produksi marning jagung, dengan kapasitas produksi yang rendah dan proses pengerjaannya masih sederhana. Usaha marning jagung ini dirintis sejak tahun 2012. Dengan beranggotakan empat orang yang keseluruhannya adalah satu keluarga yang terdiri dari ibu dan 3 orang anaknya inilah, mereka berupaya memenuhi kebutuhan rumah tangganya dengan berjualan marning jagung dan keripik singkong. Namun hanya marning jagung yang kontinuitas produksinya tetap

bertahan sedangkan produksi keripik singkong sangat tergantung dengan ketersediaan dan harga yang fluktuatif di pasaran.

Usaha marning jagung “Mina” ini berlokasi di Kelurahan Manulai II, Kecamatan Alak yang berjarak kurang lebih 6 km dari pusat Kota Kupang. Pemasaran jagung masih berada disekitar wilayah tempat tinggal dan sekolah-sekolah. Segmen pasar menasar golongan menengah ke bawah yaitu dengan membuat kemasan marning jagung berukuran kecil dengan harga jual yang terjangkau. Harga per kemasan Rp 1000. Dengan modal Rp 100.000 - Rp 150.000/produksi dalam seminggu mampu memproduksi 1-2 kali, dengan kapasitas produksi 250-300 kemasan kecil marning jagung.



Gambar 1. Grafik Produksi Marning Jagung 2012-2017

Dari grafik produksi marning jagung terlihat pada awal usaha tahun 2012, *home industri* ini mampu menghasilkan total 20.000 kemasan kecil, dengan omzet sekitar Rp 1.600.000 per bulannya atau Rp. 20.000.000 per tahunnya. Namun pada tahun berikutnya terjadi penurunan. Tahun 2013 turun menjadi 19.000 kemasan, tahun 2014 turun menjadi 17.500 kemasan dan tahun 2015, 2016 dan 2017 masing-masing turun menjadi 15.000 kemasan kecil marning jagung. Penurunan jumlah produksi ini sebagai akibat makin banyaknya persaingan dengan usaha sejenis di sekitar lokasi usaha.

Layout ruang produksi yang belum tertata sesuai dengan alur kerja yang baik tentunya berakibat pada tidak maksimalnya kinerja produksi. Sebagai contoh ruang proses perebusan jagung yang berbeda dengan ruang untuk proses penggorengan tentu membutuhkan waktu perpindahan dalam

proses produksi. Tapi jika dilakukan dalam satu ruang akan berimbas pada efisiensi waktu dan tenaga, apalagi jika volume produksi terus meningkat.

Berdasarkan diskusi yang dibangun bersama kedua mitra tersebut, keinginan untuk meningkatkan produksi tidak terlepas dari beberapa faktor yang telah dipaparkan sebelumnya. Kapasitas produksi kedua *home industry* sangat rendah sehingga peningkatan produksi mutlak dilakukan yang dibarengi dengan perluasan target pemasaran, hal ini hanya bisa dilakukan dengan terlebih dulu mengeliminasi beberapa kendala yang ada. Antara lain dengan melakukan standarisasi produk olahan makanan terkait bahan baku, proses produksi, hingga kemasan. Pembinaan ruang produksi untuk menjamin ke higienisan produk yang dihasilkan serta penataan alur kerja yang baik untuk kelancaran aktivitas produksi. Pendampingan dan pelatihan manajemen usaha bagi kedua IRT agar lebih sensitif terhadap persaingan usaha sejenis.

Solusi ini sejalan dengan yang telah dilakukan oleh Widyana, dkk (2014) dalam kegiatan IbM Makanan Ringan Khas Bali. Hasil kegiatan IbM tersebut menunjukkan bahwa semua tahapan kegiatan IbM dapat berjalan dengan dengan baik yang diawali dengan penataan ruang produksi meliputi pemasangan keramik untuk lantai dan dinding, pemberian bantuan alat produksi, seperti kompor matahari, penghalus bumbu, pengaduk, sealer, pendampingan pembukuan sederhana, dan pelabelan produk serta kemasan. Keberhasilan kegiatan mencapai 90% lebih.

Oleh karena itu solusi pendampingan dan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan sumberdaya pelaku IRT wajib diberikan agar kinerja manajemen dan produksi secara kontinyu berkembang kearah yang lebih baik lagi terkait kuantitas maupun kualitas produk yang dihasilkan. Eksistensi pelaku IRT ini sangat bermanfaat bagi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Industri Rumah Tangga (IRT) “Puri Bunda” dan IRT “Mina” dari tanggal 12 Mei sampai dengan 25 Juli 2018. Sasaran kegiatan ini adalah pelaku/pemilik IRT beserta tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan penyiapan bahan baku

hingga proses produksi dan pemasaran. Jumlah peserta di IRT Puri Bunda sebanyak 11 orang dan IRT Mina sebanyak 4 orang.

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Persiapan:
  - a. Tim kerja berkoordinasi dengan mitra dan Pusat P2M Politani Kupang dalam rangka pelaksanaan kegiatan.
  - b. **Sosialisasi.** Dilakukan pada awal kegiatan untuk memberikan informasi kegiatan yang akan dilakukan pada kedua mitra, serta mendiskusikan waktu kegiatan, penentuan lokasi, dan bagaimana pelaksanaan kegiatan. Juga dilakukan persiapan alat dan bahan.
2. Pelaksanaan kegiatan:

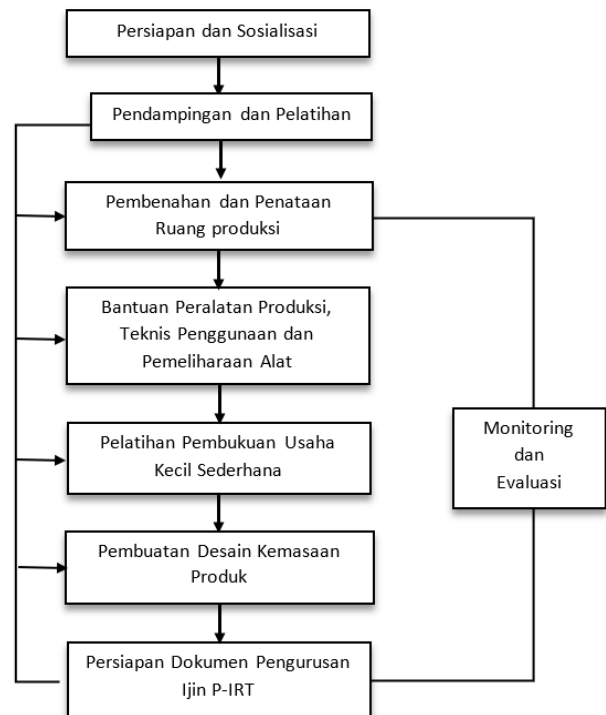
**Pendampingan dan Pelatihan.** Kegiatan pendampingan dilakukan sesuai kebutuhan dan dilakukan pada semua tahapan kegiatan, mulai dari pembenahan dan penataan ruang produksi, akselerasi proses produksi dengan bantuan peralatan, teknis penggunaan dan pemeliharaan alat, pelatihan pembukuan usaha kecil sederhana, pembuatan desain kemasan produk, dan persiapan dokumen pengurusan ijin P-IRT.

3. Monitoring/Evaluasi:

Monitoring/evaluasi dilakukan pada setiap tahapan kegiatan, yaitu:

  - a. Penataan ruang produksi apakah sudah sesuai dengan layout standar GMP
  - b. Peralatan yang digunakan apakah sudah sesuai dengan teknis penggunaan dan pemeliharaan
  - c. Pembukuan usaha kecil apakah sudah dilakukan dengan tepat dan sesuai arahan
  - d. Pembuatan desain kemasan produk apakah sudah sesuai dengan syarat pelabelan yang dipersyaratkan
  - e. Persiapan dokumen pengurusan ijin P-IRT apakah sudah lengkap sesuai persyaratan oleh Dinas Kesehatan.

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk melihat dampak kegiatan terhadap permasalahan mitra.



Gambar 2. Diagram Alir Metode Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan permasalahan yang sudah teridentifikasi pada kedua IRT dan hasil pembicaraan dengan kedua mitra tersebut maka dipilih langkah-langkah untuk memberikan solusi permasalahan tersebut, sebagai berikut:

1. Perbaikan dan penataan ruang produksi yang semula berlantaikan tanah (Gambar 3) atas pertimbangan tim dan mitra sepakat melakukan penggantian lantai tanah dengan lantai keramik, dan memperbaiki tata letak fasilitas pendukung agar sesuai dengan alur kerja yang sistematis (Gambar 4).
2. Pengadaan peralatan produksi untuk dapat meningkatkan kapasitas produksi yaitu: penggiling bumbu dan pengiris pisang dan singkong serta pelatihan pemakaian, perawatan serta perbaikan alat produksi.
3. Memberikan bantuan *sealer* untuk meningkatkan efisiensi waktu pengemasan produk
4. Memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan sistem pembukuan yang baik sesuai dengan standar usaha kecil untuk pangan olahan. Untuk mempermudah pertanggungjawaban keuangan usaha, mitra dilatih membuat buku kas harian dan buku laporan laba rugi

- Mendesain label dan kemasan dengan bahan plastik yang cukup baik sesuai dengan standar keamanan pangan sebagai persiapan pengurusan ijin P-IRT



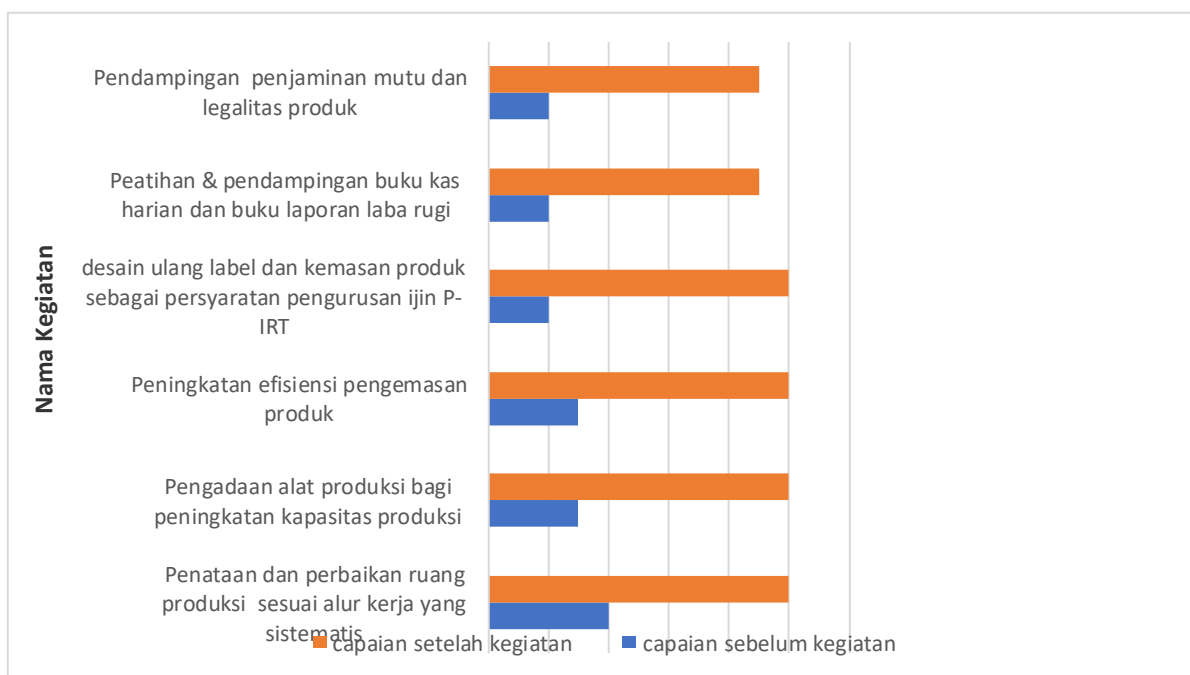
**Gambar 3.** Penampilan Ruang Produksi IRT Puri Bunda sebelum Ditata oleh Tim PKM



**Gambar 4.** Penampilan Ruang Produksi IRT Puri Bunda setelah Ditata oleh Tim PKM

Hasil kegiatan pada ke dua mitra PKM menunjukkan bahwa kegiatan sudah dapat berjalan dengan baik dan semua terlaksana dengan prosentase 100% dengan tingkat keberhasilan program mencapai 90% lebih.

Keberhasilan pencapaian pelaksanaan kegiatan tidak terlepas dari dukungan mitra secara aktif untuk ikut terlibat dalam setiap tahapan kegiatan. Selengkapnya dapat dilihat pada tabel capaian kegiatan PKM berikut ini.



**Gambar 5.** Grafik Capaian Hasil Kegiatan PKM pada Mitra IRT Puri Bunda dan IRT Mina



Gambar 6. Pemberian Bantuan Alat Sealer untuk Pengemasan



Gambar 7. Pelatihan dan Pendampingan Pembukuan Sederhana



Gambar 8. Kemasan untuk Keripik Pisang



Gambar 9. Kemasan untuk Marining Jagung

#### 4. KESIMPULAN

Dari kegiatan yang dilaksanakan pada kedua mitra Industri Rumah Tangga maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Permasalahan mitra terkait penataan ruang produksi yang bersih sesuai pedoman *Good Manufacturing Practices* hingga pengurusan ijin PIRT telah dapat diatasi dengan baik melalui kegiatan PKM.
2. Partisipasi mitra sangat aktif dalam merespon setiap tahapan kegiatan sehingga kegiatan dapat berjalan sesuai rencana.

#### SARAN

Keberlanjutan usaha Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) perlu terus dibimbing dan diawasi terkait cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dalam upaya menghasilkan pangan yang bermutu dan aman dari cemaran biologis, kimia dan fisik untuk kesehatan manusia.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi sebagai pemberi dana hibah pengabdian Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada tahun 2018 dan pihak-pihak yang telah membantu pelaksanaan pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2017). *Pengelompokan atau Penggolongan Jenis-Jenis industri dan Ciri-cirinya*. Retrieved from [http://wacanapengetahuan.blogspot.co.id/2013/10/pengelompokan-atau-penggolongan-jenis\\_7988.html](http://wacanapengetahuan.blogspot.co.id/2013/10/pengelompokan-atau-penggolongan-jenis_7988.html) (25/05/2017)
- Irianto, S. W. (2015). Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Home Industry Nata de Coco (Sari Kelapa). *Majalah Ekonomi dan Bisnis "Value Added" Jurnal Ilmiah Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi*.

- Iriyanto, S. (2015). Ipteks Bagi Masyarakat Kelompok Usaha Makanan Kecil. *Majalah Ekonomi dan Bisnis "Value Added"*.
- Jufrizen, M. S. (November 2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Bersama Pembuatan Aneka Makanan Ringan (Community empowerment Through Joint Efforts to Produce Various Snacks). *Khadimul Ummah Journal of Social Dedication*, 25-32.
- Nur Wijayanti, H. H. (November 2019). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Renovasi Dapur Produksi Dan Pelatihan Pengemasan pada Ikm Keripik Tempe". *Prosiding Seminar Nasional "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX"* (pp. 304-310). Purwokerto: LPPM Universitas Jenderal Soedirman.
- Suharso, N. A. (Desember 2017 ). Pengolahan Buah Mangga Menjadi Keripik Processing of Friuts To Become Chips. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks* , 66-76.
- Tivany Edwin, R. P. (Maret 2020). Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Usaha Pangan Binaan Universitas Andalas. *Warta Pengabdian Andalas Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks*.
- Wahyunanto A. Nugroho, S. E. (2015). Introduksi Cara-Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan Peralatan Mekanis Untuk Perbaikan Proses Produksi UKM Rotterdam Bakery. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 124-130.
- Widnyana I Ketut, I. W. (September 2014). Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Makanan Ringan Khas Bali. *Jurnal Bakti Saraswati*.
- Windasari Rachmawatia, A. M. (Proceeding SNK- PPM v ol 1, 2018 ). Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Bagi Kelompok Koperasi UMKM Makanan Kecil Kota Semarang Adopsi Sak EMKM. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian pada Masyarakat* (pp. 571-576). Semarang: Universitas Negeri Semarang.