



Analisis Kepatuhan *Good Manufacturing Practice* pada UMKM Pengolah Sambal Ikan Tuna Asah Asih Cilacap

Analysis of GMP Compliance in UMKM Processing Asah Asih Tuna Fish Sauce in Cilacap

Muji Mulyani^{1*}, Latifatul Khusna², Siti Khoirunnisa³, Murni Handayani⁴, Sari Widya Utami⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap, Jl. Dr. Soetomo, Cilacap Selatan, Jawa Tengah

Email: ¹muji07.stu@pnc.ac.id, ²latifakhusna.stu@pnc.ac.id, ³khoirunnisa73.stu@pnc.ac.id, ⁴murnih051187@gmail.com,

⁵sariwidyaUtami@gmail.com

* Email korespondensi : muji07.stu@pnc.ac.id

Dikirim 28 Mei 2024

Direvisi 13 Juni 2024

Diterima 17 Sep 2024

ABSTRACT

UMKM have a role in the food economy in Indonesia. GMP plays an important role in the safety and quality of food products, therefore this article aims to find out the extent to which GMP implementation has been carried out by Asah Asih UMKM for tuna fish sambal products to ensure that the products remain safe and of good quality in the hands of consumers. This research was carried out at Asah Asih UMKM located on Jl. Darusman Gg. Gogor No.1 Karangtalun-Cilacap with 2 data collection methods, namely primary and secondary data. The results of this research are in the form of GMP audit documents and their poor implementation regarding the safety and quality of tuna fish sauce products because there are several aspects that do not comply with BPOM regulations No. HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012 concerning CPPOB so evaluation and improvements need to be carried out to improve product safety and quality.

Keywords: CPPOB, Food Safety, GMP, UMKM

ABSTRAK

UMKM memiliki peranan terhadap ekonomi pangan di Indonesia. GMP berperan penting dalam keamanan dan kualitas produk pangan, oleh karena itu artikel ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan GMP telah dilakukan oleh UMKM Asah Asih terhadap produk sambal ikan tuna untuk memastikan produk tetap dalam keadaan aman dan berkualitas hingga tangan konsumen. Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Asah Asih yang berlokasi di Jl. Darusman Gg. Gogor No.1 Karangtalun-Cilacap dengan 2 metode pengumpulan data yaitu data primer dan sekunder. Hasil dari penelitian ini berupa dokumen audit GMP dan penerapannya yang kurang baik terhadap keamanan dan kualitas produk sambal ikan tuna dikarenakan terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi peraturan BPOM No HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang CPPOB sehingga perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk.

Kata kunci: CPPOB, GMP, Keamanan Pangan, UMKM

1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau biasa disingkat UMKM merupakan peranan penting bagi industri di Indonesia, khususnya dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi Indonesia. UMKM sangat berperan mengatasi pengangguran dan kemiskinan. Dengan banyaknya UMKM, maka dapat membantu pemerintah dalam membangun peluang adanya pekerjaan dan mengambil tenaga kerja yang bertujuan untuk mengurangi banyaknya tingkat pengangguran dan menurunkan tingkat kemiskinan di Indonesia (Zunan Fanani et al., 2020). Selain itu, UMKM memiliki peran penting dalam menyediakan produk yang dijamin kualitas dan keamanan pangannya serta melindungi konsumen dari berbagai hal yang merugikan, seperti yang telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Dalam menjaga keamanan dan kualitas pangan, UMKM dapat menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai landasan untuk memastikan pangan dapat dipasarkan dan layak untuk dikonsumsi.

GMP merupakan pedoman dasar yang harus dipatuhi dalam suatu usaha dalam memproduksi produk yang konsisten terhadap mutu dan keamanan pangan (Satrio & Sunarjo, 2023). GMP memiliki peranan yang penting dalam keamanan dan kualitas produk pangan yang dihasilkan karena pengendalian dan pengawasan GMP dilaksanakan terhadap seluruh rangkaian proses mulai dari pengadaan bahan baku hingga menghasilkan produk. Penerapan GMP pada UMKM dapat memberikan keuntungan seperti adanya kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk yang dihasilkan bebas dari bahan beracun sehingga mengurangi pemborosan, meningkatkan pengetahuan dan wawasan terhadap produk (Indrawan et al., 2023). Penerapan GMP pada UMKM telah diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang berisi persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan yang berupa 14 aspek yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Salah satu bentuk bahwa UMKM telah melaksanakan GMP yaitu dengan adanya Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Menurut Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018, menyebutkan bahwa sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) adalah penghargaan tertulis terhadap produk yang memenuhi persyaratan untuk peredaran pangan dari Bupati atau Walikota. Adanya SPP-IRT pada UMKM menunjukkan bahwasanya produk yang dihasilkan telah memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan kualitas produk pangan sesuai standar yang ditetapkan oleh otoritas kesehatan dan pengawasan pangan sehingga dapat memberikan dampak positif bagi UMKM. Menurut Kusuma Wardani et al (2023) manfaat dengan adanya SPP-IRT yaitu meningkatnya kepercayaan konsumen terhadap produk yang akan dikonsumsi, nilai jual produk semakin meningkat karena keamanan dan kualitas produk telah tersertifikasi secara legal. Adapun kerugian bagi UMKM yang tidak memiliki legalitas atau SPP-IRT yaitu tidak dapat memanfaatkan keuntungan pajak dan tidak adanya perlindungan hukum pada produk dengan demikian dapat menghambat pertumbuhan bisnis dan kerjasama bagi setiap UMKM (Akbar & Pertiwi, 2024).

Salah satu UMKM di Cilacap yang sudah memiliki SPP-IRT yaitu UMKM Asah Asih milik ibu Rubiarsih yang didirikan tahun 2020 dengan memproduksi berbagai olahan ikan seperti sambal tuna, abon tuna, abon lele, abon salmon, oseng tuna, kerupuk tenggiri, kerupuk patin, dan kerupuk lele. Proses produksi yang dilakukan UMKM Asah Asih masih secara tradisional. Meskipun demikian, UMKM Asah asih dapat menghasilkan produk lebih dari 200 botol dalam sekali produksi yang dipasarkan secara luas melalui reseller, supermarket, marketplace yang penjualannya hingga mancanegara. Meskipun telah memiliki SPP-IRT namun tidak menjamin bahwa aspek GMP telah diterapkan sepenuhnya oleh UMKM karena rendahnya pengetahuan dari pemilik maupun karyawan. Dengan demikian, tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana penerapan GMP telah dilakukan oleh UMKM Asah Asih untuk memastikan produk sambal ikan tuna tetap dalam keadaan aman dan berkualitas hingga tangan konsumen mengingat pemasaran UMKM Asah Asih yang luas dan memberikan pengetahuan mengenai tindakan perbaikan yang harus dilakukan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Asah Asih milik Ibu Rubiarsih yang berlokasi di Jl. Darusman Gg.Gogor No.1 Karangtalun-Cilacap, pada produk sambal ikan tuna. Jenis pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini ada dua yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan observasi, sedangkan teknik pengumpulan data sekunder dilakukan dengan metode dokumentasi melalui studi literatur yang kemudian dianalisis dengan deskriptif kualitatif secara triangulasi.

Tahap pertama pada penelitian ini yaitu dengan melakukan wawancara dan observasi secara langsung ke UMKM Asah Asih untuk mengamati lingkungan, bangunan, ruangan, dan proses produksi sambal ikan tuna sekaligus melakukan wawancara pada pemilik UMKM Asah Asih sebagai informan kunci dan beberapa karyawan sebagai informan pendukung terkait penerapan GMP dan sanitasi, gambaran umum UMKM, kendala yang dihadapi, proses produksi, dan proses penetapan PIRT pada UMKM Asah Asih.

Tahap kedua pada penelitian ini yaitu studi literatur melalui identifikasi hasil pada tahap pertama dengan kesesuaian aspek pada peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dan menilai kesesuaian aspek berdasarkan formulir audit sebagai bahan peningkatan dan evaluasi bagi UMKM.

3. Hasil dan Pembahasan

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM Asah Asih

Berdasarkan hasil penelitian dengan metode observasi dan wawancara terhadap *owner* dan pegawai UMKM Asah Asih diperoleh hasil audit tentang penerapan GMP terhadap produk sambal ikan tuna berdasarkan peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga yang memuat 14 aspek. Metode GMP dapat diterapkan pada permasalahan yang terjadi di UMKM dan menjadi tolak ukur ketidaksesuaian yang terjadi serta berfokus pada perbaikan proses produksi produk (Anshari et al., 2022). Hasil audit penilaian kesesuaian dan ketidaksesuaian GMP dengan kondisi sebenarnya di UMKM Asah Asih dikaji dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Observasi dan Wawancara tentang GMP pada UMKM Asah Asih

Parameter	Keterangan
Lokasi dan lingkungan produksi	<ul style="list-style-type: none"> - Lingkungan UMKM dalam kondisi bersih, bebas asap, bau, sampah dan kotoran - Jalan area lingkungan produksi bersih - Tempat sampah pada lingkungan produksi terbuka
Bangunan dan fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> - Tata letak sesuai dengan alur proses yaitu membentuk pola aliran U - Lantai terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, rata, halus dan bersih - Dinding terbuat dari bahan semen, kuat dan kedap air - Lantai terbuat dari bahan yang tahan lama dan kuat - Tempat kerja yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan atau produk mudah untuk disanitasi dan dalam keadaan bersih - Ruang produksi memiliki pencahayaan yang cukup - Pengadaan fasilitas cuci tangan dan sabun yang memadai - Penyimpanan bumbu dan produk akhir diletakkan pada tempat yang terpisah - Beberapa pembatas ruangan terbuat dari triplek yang kurang terawat - Tidak dipasang plafon, melainkan langsung seng dan asbes sehingga memungkinkan adanya kontaminasi debu atau sarang laba-laba - Pintu ruangan tidak dilengkapi dengan jaring kasa - Pintu ruangan terbuka ke dalam yang memungkinkan masuknya kotoran atau debu - Jendela tidak dilengkapi dengan kasa - Tidak ada ventilasi pada area produksi, namun terdapat lubang antara dinding dan seng atau asbes yang tidak dilengkapi kasa - Tidak terdapat tempat penyimpanan khusus peralatan sanitasi
Peralatan produksi	<ul style="list-style-type: none"> - Beberapa peralatan yang digunakan untuk produksi menggunakan bahan dari alumunium yang tahan lama dan mudah dibersihkan - Beberapa peralatan yang digunakan untuk produksi menggunakan bahan kayu yang dapat memungkinkan

	munculnya jamur dan mudah keropos serta bahan plastik yang tidak kokoh
Suplai air atau sarana penyediaan air	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan sumber air dari air sumur - Jumlah air mencukupi untuk proses produksi - Air yang digunakan bersih
Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> - Penyediaan sarana cuci tangan dan toilet yang dilengkapi sabun - Tidak disediakan handuk atau lap pada fasilitas cuci tangan - Tempat sampah dibiarkan terbuka
Kesehatan dan higiene karyawan	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan dalam kondisi sehat saat bekerja - Karyawan yang sedang dalam kondisi sakit akan diliburkan dan digantikan oleh karyawan lain - Karyawan tidak makan dan minum saat melakukan proses produksi - Pegawai tidak memakai masker, sarung tangan, dan penutup kepala - Pegawai berbincang saat proses produksi berlangsung - Karyawan memakai perhiasan
Pemeliharaan program higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> - Lingkungan jauh dari tempat pembuangan sampah - Peralatan dalam keadaan terawat dengan baik - Program higiene dilakukan secara berkala - Sampah dibiarkan menumpuk pada ruang produksi - Terdapat struktur bangunan yang kurang sesuai dengan standar
Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan baku dan produk jadi disimpan di tempat yang berbeda - Wadah atau kemasan disimpan terpisah dari bahan baku dan produk jadi - Penyimpanan label diletakkan terpisah dengan bahan baku dan produk jadi - Peralatan produksi yang telah dibersihkan disimpan dan ditempatkan pada kondisi baik - Penyimpanan produk akhir tidak diberi tanda dan tidak menggunakan sistem First In First Out dan First Expired First Out - Tidak ada penyimpanan bahan berbahaya yang khusus seperti bahan sanitasi dan sabun pembersih - Label pangan disimpan bersama dengan produk akhir
Pengendalian proses	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan yang digunakan dalam kondisi baik, segar dan tidak rusak - Pemilik menerapkan komposisi dan formulasi bahan yang digunakan secara konsisten - Menggunakan kemasan kaca untuk melindungi produk dari kontaminasi
Pelabelan pangan	<ul style="list-style-type: none"> - Label kemasan yang digunakan telah memuat nama produk, berat bersih, komposisi, tanggal kadaluarsa produk, kode produksi, nama dan alamat IRTP, serta nomor PIRT
Pengawasan oleh penanggung jawab	<ul style="list-style-type: none"> - Pemilik UMKM memiliki pengetahuan tentang prinsip higiene dan sanitasi dengan bukti sertifikat keamanan pangan - Pemilik UMKM melakukan pemantauan dan pengawasan terhadap bahan yang akan digunakan dan kegiatan proses produksi secara konvensional atau organoleptis serta memformulasikan komposisi secara konsisten

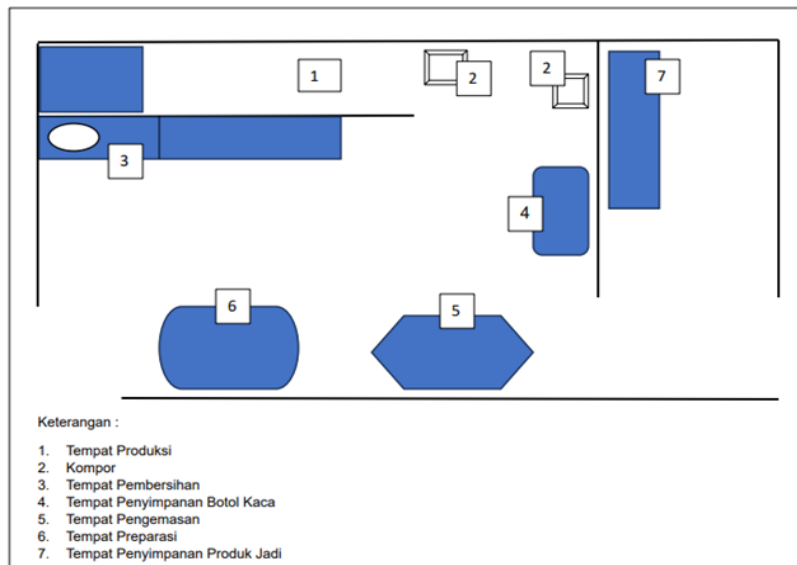
	- Pemilik UMKM tidak melakukan pencatatan terkait pengawasan bahan dan produk
Penarikan produk	- Belum pernah terjadi penarikan produk
Pencatatan dan dokumentasi	- Pemilik UMKM melakukan dokumentasi produk melalui foto - Pemilik UMKM melakukan pencatatan mengenai bahan baku dan pemasaran
Pelatihan karyawan	- Pemilik UMKM pernah mengikuti penyuluhan tentang CPPB-IRT - Pemilik UMKM mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya pada karyawan

Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) terhadap Kualitas dan Keamanan Produk Sambal Ikan Tuna

Penilaian penerapan GMP pada UMKM Asah Asih menggunakan penilaian yang didasarkan pada peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang CPPOB yang dikaji pada Tabel 1. Identifikasi penerapan GMP terhadap keamanan dan kualitas produk sambal ikan tuna meliputi 6 aspek yaitu fasilitas dan bangunan, peralatan produksi, sarana penyediaan air, higiene dan kesehatan karyawan, penyimpanan bahan dan produk akhir, serta pengendalian proses. Enam aspek ini menjadi poin penting dalam keamanan dan kualitas produk sambal ikan tuna karena memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi akibat kontak langsung terhadap produk pangan.

Bangunan dan Fasilitas

Berdasarkan hasil observasi di UMKM Asah Asih pada aspek bangunan dan fasilitas (dinding, lantai dan atap) menunjukkan UMKM kurang memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Dalam tempat produksi terdapat dinding yang kurang terawat dan masih terbuat dari triplek. Lantai pada ruang produksi tidak menggunakan bahan yang kedap air sehingga susah untuk dibersihkan dan dapat memungkinkan adanya debu dari lantai yang dapat mengkontaminasi produk. Atap ruang produksi hanya menggunakan asbes sehingga dapat menyebabkan adanya kotoran dari langit-langit yang mengenai produk. Adapun tata letak ruang produksi pada UMKM Asah Asih seperti pada Gambar 1. Tata letak merupakan pengaturan pada fasilitas-fasilitas suatu pabrik atau industri untuk mengkondisikan proses produksi (Purba et al., 2021).



Gambar 1. Tata Letak Ruang Produksi Sambal Ikan Tuna pada UMKM Asah Asih

Pada Gambar 1 menunjukkan tata letak pada UMKM Asah Asih menggunakan pola aliran U dan telah diatur dengan cukup baik dimana tempat preparasi, tempat pembersihan, tempat penyimpanan bahan dan produk akhir telah terpisah dengan ruang produksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi silang. Perancangan tata letak fasilitas sangat penting untuk dilakukan karena dapat menentukan daya saing perusahaan, kontak dengan pelanggan serta mempengaruhi efisiensi proses dan biaya produksi (Agista et al., 2021).

Peralatan Produksi

UMKM Asah Asih sudah memiliki peralatan produksi yang cukup lengkap namun masih terdapat peralatan yang kurang memenuhi persyaratan, yang mana terdapat peralatan produksi yang berkarat dan menggunakan bahan dasar kayu yang dapat memungkinkan kontaminasi produk dari pertumbuhan jamur pada kayu. Peralatan produksi yang diterapkan UMKM Asah Asih ini bertentangan dengan pernyataan Aini et al (2023) yang mana suatu industri pangan sebaiknya menggunakan peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak mudah berkarat sehingga tidak cepat rusak serta aman untuk digunakan. Dengan demikian, pemilik UMKM harus lebih memperhatikan peralatan produksi yang akan digunakan.

Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Proses produksi sambal ikan tuna yang dilakukan oleh UMKM Asah Asih menggunakan suplai air sumur yang bersih dan jernih. Air untuk proses produksi digunakan untuk setiap rangkaian proses mulai dari pencucian bahan, peralatan, dan kegiatan sanitasi yang jumlahnya cukup. Air berperan penting dalam proses produksi pangan karena dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan sehingga air yang digunakan dalam proses produksi harus dalam kondisi yang jernih, bersih, tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa agar tidak membahayakan bahan pangan. Menurut Ayu et al (2019) air sumur memiliki pH antara 3-6 yang mana pH ini termasuk dalam kategori air yang tidak layak untuk konsumsi, sehingga jenis air yang tepat untuk proses produksi adalah air PAM (Perusahaan Air Minum) yang memiliki pH 6,5 dengan kategori pH air yang layak minum dengan tingkat kebersihan yang baik.

Fasilitas dan Higiene Karyawan

Semua karyawan UMKM Asah Asih telah mendapatkan pelatihan GMP oleh ibu Rubiarsih selaku pemilik UMKM dan telah diterapkan sejak lama seperti tidak minum dan makan saat melakukan proses produksi dan karyawan yang sakit tidak diizinkan untuk bekerja sehingga karyawan selalu dalam keadaan sehat, namun beberapa aspek belum terlaksana dengan benar sesuai dengan peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 seperti karyawan berbincang, tidak memakai sarung tangan, masker, dan penutup kepala atau hairnet saat proses produksi berlangsung. Ketidakpatuhan dalam penerapan GMP terhadap fasilitas dan higiene karyawan berpotensi membahayakan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan karena bahaya yang dihasilkan dapat dicemarkan oleh pekerja secara langsung ke bahan pangan. Kebersihan karyawan menjadi bagian penting dalam proses produksi karena rentan terkena kontaminasi mikroorganisme yang ditularkan melalui tangan, mulut, dan pakaian yang digunakan, sehingga karyawan dilarang untuk berbincang dan memakai perhiasan saat melakukan proses produksi (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021).

Penyimpanan

Tempat penyimpanan pada UMKM Asah Asih terbagi menjadi 3 yaitu penyimpanan bahan, penyimpanan botol kaca, dan penyimpanan produk sambal ikan tuna. Persediaan bahan baku sebelum diolah akan disimpan dalam penyimpanan freezer untuk menjaga kesegaran bahan, sedangkan bahan yang telah diolah menjadi produk sambal ikan tuna akan dikemas menggunakan botol kaca, hal ini bertujuan agar produk sambal ikan tuna memiliki umur simpan yang panjang dan sebelum didistribusikan produk akan disimpan pada etalase penyimpanan hingga produk siap didistribusikan.

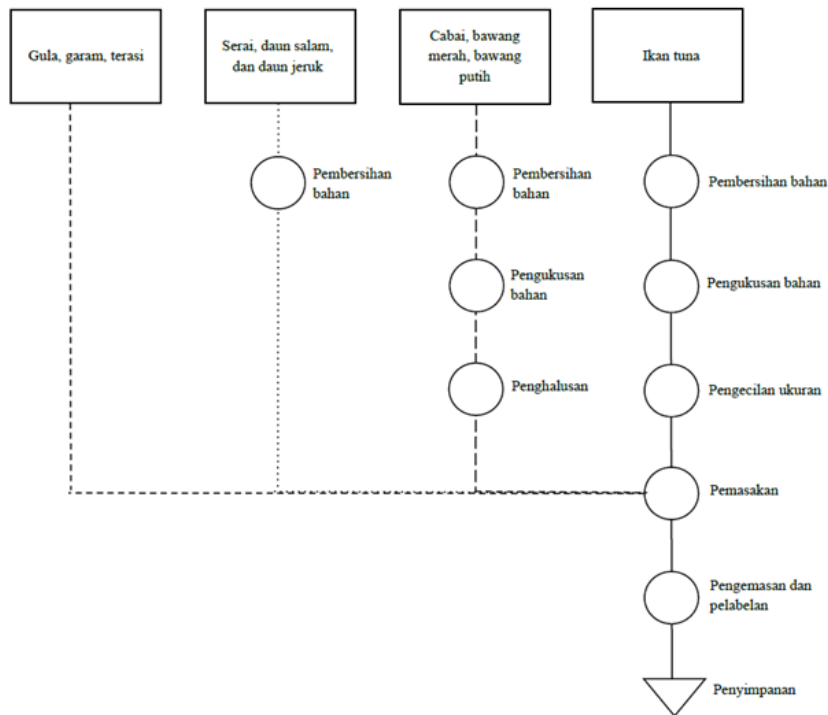
Penyimpanan bahan baku berupa ikan tuna untuk pembuatan sambal pada UMKM Asah Asih disimpan dalam freezer. Hal ini dilakukan agar ikan yang akan diolah tetap dalam keadaan segar karena tingkat kesegaran ikan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir pembuatan sambal tuna. Salah satu proses pengawetan ikan yaitu dengan pendinginan menggunakan suhu dingin untuk mencegah adanya aktivitas mikroba sehingga ikan menjadi lebih awet selama 2 hari pada suhu 15-20 °C (Sitakar et al., 2016). Adapun penyimpanan bahan lainnya seperti cabai, bawang putih, bawang merah, serai, daun jeruk, daun salam, gula, garam dan terasi disimpan terpisah dengan produk sambal. Hal ini bertujuan untuk mencegah timbulnya kontaminasi pada bahan maupun produk akhir sambal ikan tuna.

Kemasan yang digunakan pada UMKM Asah Asih untuk produk sambal ikan tuna yaitu botol kaca. Menurut Sari et al (2021), Kemasan botol kaca memiliki kelebihan yaitu bersifat kedap air, bau, gas, inert, mikroorganisme, dan tidak bermigrasi pada bahan pangan. Tempat penyimpanan botol kaca pada UMKM Asah Asih yaitu dalam sebuah kontainer plastik yang terpisah dengan bahan dan produk sambal tuna. Kontainer plastik diletakkan berdekatan dengan tempat pengolahan. Hal ini dilakukan agar botol yang akan digunakan mudah untuk di sterilisasi. Penyimpanan produk sambal tuna yang sudah

dikemas disimpan dalam etalase pada ruangan yang terpisah dengan bahan. Selain untuk menjaga produk dari kontaminasi, penyimpanan produk secara terpisah ini bertujuan untuk menjaga keamanan produk sehingga kemungkinan terjadinya benturan dapat dihindari yang menyebabkan kemasan botol kaca sambal ikan tuna pecah.

Pengendalian Proses

Semua bahan dalam proses produksi sambal ikan tuna pada UMKM Asah Asih seperti Gambar 2 dalam keadaan baik dan segar. Sebelum proses pengolahan, dilakukan pemilihan beberapa bahan yang rusak untuk dipisahkan dengan bahan yang masih baik agar mencegah terjadinya kontaminasi. Sambal ikan tuna yang telah diolah, kemudian dikemas dengan menggunakan botol kaca dan diberi label untuk didistribusikan. Sebelum pengiriman produk, dilakukan pengecekan pada kemasan produk. Hal ini dilakukan untuk memastikan produk dalam keadaan baik dan aman sampai ke tangan konsumen. Kerusakan yang sering terjadi pada produk sambal tuna yaitu adanya kemasan botol kaca yang pecah. Kemasan botol kaca yang pecah akan di *return* ke UMKM Asah Asih dan diganti dengan produk sambal tuna yang masih dalam keadaan baik. Adapun produk sambal tuna yang dikembalikan biasanya dikonsumsi sendiri oleh pemilik UMKM apabila sambal masih dalam keadaan baik.



Gambar 2. Peta Proses Operasi (PPO) Sambal Ikan Tuna pada UMKM Asah Asih

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil audit melalui observasi dan wawancara pada pemilik dan karyawan UMKM Asah Asih tentang penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) terhadap produk sambal ikan tuna yang didasarkan pada peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Hasil audit ini mengidentifikasi penerapan keseluruhan aspek GMP yang kurang baik dan terdapat 6 aspek yang sangat mempengaruhi keamanan dan kualitas produk sambal ikan tuna namun belum maksimal dalam penerapannya, antara lain fasilitas dan bangunan, peralatan produksi, sarana penyediaan air, higiene dan kesehatan karyawan, penyimpanan bahan dan produk akhir, serta pengendalian proses. Dengan demikian, perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk sambal ikan tuna pada UMKM Asah Asih.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis memahami sepenuhnya bahwa artikel ini selesai tidak terlepas dari dukungan dan bantuan banyak pihak, baik langsung maupun tidak langsung, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa dan Ibu Rubiarsih selaku pemilik UMKM Asah Asih yang telah memberi izin dalam pengambilan data. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Murni

Handayani, S.P., M.Sc dan Ibu Sari Widya Utami, S.P., M.Sc yang telah membimbing dalam penyusunan artikel ini hingga dapat terselesaikan.

6. Daftar Pustaka

- Agista, A. B., Natuna, A. P., Wangsa, H. B., Fernanda, J., Akmal, N. N., & Rifai, A. P. (2021). Perancangan Tata Letak Fasilitas UKM Kerajinan Kayu dengan Metode Simulated Annealing. *JIME (Journal of Industrial and Manufacture Engineering)*, 5(2), 137–147. <https://doi.org/10.31289/jime.v5i2.5673>
- Aini, K., Muktasam, & Hayati. (2023). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 9(2), 241–248. <https://doi.org/10.29303/jseh.v9i2.377>
- Akbar, R. F., & Pertiwi, T. K. (2024). Pendampingan Sertifikast PIRT bagi UMKM RW 08 Kelurahan Gunung Anyar Tambak guna Menjamin Kualitas Produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 13–17.
- Anshari, A., Wahyudin, W., & Herwanto, D. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia. *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi Dan Industri*, 20(1), 138–146.
- Ayu, S., Merjani, A., & Arifin, Z. (2019). Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practice) dan SPC (Statistical Process Control) pada Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Ketumbar (Di UKM Kerupuk Berkah). *Profisiensi*, 7(1), 46–54.
- Indrawan, S., S, J., & Sirlayana. (2023). Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practice untuk Peningkatan Kualitas dan Keamanan Produk. *Jurnal Mardika, Masyarakat Berdikari Dan Berkarya*, 1(1), 56–62.
- Kusuma Wardani, M., Rohmah, M., Saragih, B., & Banin, M. M. (2023). Pendampingan Proses Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT) Sebagai Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan pada UMKM Abah Kelulut di Kota Samarinda. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(1), 96–114. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v4i1.1470>
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–12. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. (2012).
- Purba, A. P. P., Ahmad, N. H., & Ghazali, D. (2021). Penataan Ulang Tata Letak (Relayout) Fasilitas Teaching Factory di Politeknik ATI Padang. *Jurnal SENOPATI*, 3(1), 36–45.
- Sari, P., Dahlia, & Desmelati. (2021). Pengaruh Kemasan Berbeda terhadap Kualitas Petis Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*) Selama Penyimpanan Suhu Kamar.
- Satrio, D., & Sunarjo, W. A. (2023). Analisis Mutu Produk UMKM Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 17(2), 320–328.
- Sitakar, N. M., Nurliana, Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z. H., & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu -20 °C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2), 162–165.
- Zunan Fanani, M., Panji Gunawan, B., & Rachmad Dwi Miarsa, F. (2020). Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Makanan UMKM yang Tidak Mencantumkan Isi Komposisi Bahan Produk. *Jurnal Reformasi Hukum: Cogito Ergo Sum*, 3(1), 1–6.