



## SOSIALISASI GOOD MANUFACTURING PRACTICE PADA PRODUKSI SAMBEL RUJAK CINGUR INSTAN DI UMKM BURIRI

**Andre Yusuf Trisna Putra<sup>1\*</sup>, Hadi Munarko<sup>1,2</sup>, Dina Mustika Rini<sup>1,2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

<sup>2</sup>Pusat Inovasi Teknologi Tepat Guna Pangan Dataran Rendah dan Pesisir, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Email: [andreyusuf.tp@upnjatim.ac.id](mailto:andreyusuf.tp@upnjatim.ac.id)\*

### **Info Artikel**

Diajukan : 16 April 2024  
Diperbaiki : 20 April 2024  
Disetujui : 29 April 2024

### **Kata kunci:**

Halal;  
Positif List;  
Bahan Kritis;  
UD Sofia Cookies;

### **Abstrak**

*Good manufacturing practice (GMP)* adalah komponen penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk pangan. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Buriri adalah produsen sambel rujak cingur instan di Surabaya. UMKM tersebut belum memiliki pengetahuan tentang cara menjaga kualitas produk yang baik dan belum menerapkan manajemen mutu yang baik dalam proses produksi. Sehingga diperlukan program sosialisasi dan pendampingan berbasis GMP guna meningkatkan mutu dan kemananan produk sambel rujak cingur instan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2022. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan tentang pentingnya GMP, pendampingan perbaikan lokasi dan tata letak dapur, serta penyusunan *Standard Operational Procedure (SOP)* dalam produksi sambel rujak cingur instan. Setelah kegiatan ini berjalan, karyawan UMKM Buriri telah mendapatkan pengetahuan mengenai pentingnya penerapan GMP dalam proses produksi dan pada tahap pendampingan menghasilkan rekomendasi desain tata letak proses produksi serta SOP produksi sambel rujak cingur instan.

### **Keywords:**

Halal;  
Positive List;  
Critical Materials;  
UD Sofia Cookies;

### **Abstract**

*GMPs, or good manufacturing practices, are crucial to preserving the food products' quality and safety. Buriri Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is a Surabaya-based maker of instant sambel rujak cingur. These MSMEs do not know how to maintain good product quality and have not implemented good quality management in the production process. Therefore, GMP-based socialization and assistance was conducted to improve the quality of instant sambel rujak cingur products. The service activity was carried out on August 9, 2022. The method used was consultation on the importance of GMP, assistance in improving the location and layout of the kitchen, and preparation of a Standard Operational Procedure (SOP) in the production of instant sambel rujak cingur. The result of the consultation is that the employees of Buriri MSMEs have received information about the importance of GMP implementation in the production process, and in the assistance stage resulted in recommendations for the design of the layout of the production process and the SOP for the production of instant sambel rujak cingur.*

### **1. Pendahuluan**

Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam industri makanan yang harus dijaga untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi oleh masyarakat. Manajemen mutu sangat penting dalam bisnis makanan untuk

memastikan bahwa produk dan jasa yang dibuat selalu memuaskan pelanggan [1]. Namun, pada tingkat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), penerapan manajemen mutu masih jarang dilakukan. Menurut Bremanti dkk (2018), UMKM seringkali tidak mendapatkan edukasi dan pelatihan

yang memadai terkait manajemen mutu [2]. Hal ini mengakibatkan produk yang dihasilkan oleh UMKM dapat mengalami perubahan kualitas dari waktu ke waktu, yang pada akhirnya menurunkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka.

Untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi suatu keharusan. GMP merupakan persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh perusahaan yang ingin menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman secara konsisten [3]. Persyaratan dalam GMP meliputi aspek produksi, lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, serta karyawan [4]. Dengan menerapkan GMP, perusahaan dapat memastikan bahwa setiap tahapan dalam proses produksi telah memenuhi standar keamanan dan kualitas yang ditetapkan, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya aman untuk dikonsumsi, tetapi juga memiliki kualitas yang konsisten dan dapat diandalkan oleh konsumen.

Dalam kegiatan pengabdian ini, tim melakukan edukasi dan implementasi GMP pada proses pengolahan sambel rujak cingur instan Buriri. Saat ini, UMKM tersebut belum mengetahui pentingnya penerapan GMP dalam produksi sambel rujak cingur instan, serta belum memiliki tata letak produksi yang rapi dan teratur sesuai urutan produksi. Selain itu, UMKM ini juga belum memiliki *Standard Operational Procedure* (SOP) untuk proses produksi sambal rujak cingur instan. Kondisi ini jelas menghambat upaya UMKM dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan berbasis GMP untuk meningkatkan kualitas produk sambel rujak cingur instan Buriri. Diharapkan hasil kegiatan ini dapat mempercepat transfer ilmu dan teknologi dari akademisi kepada masyarakat dalam bidang keamanan pangan.

## 2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan sosialisasi di UMKM Buriri di Rungkut Asri Timur Gang XII, No. 74 Surabaya. Program ini dilaksanakan dengan berbagai pendekatan untuk menunjang keberhasilan luaran yang direncanakan. Pertama, pendekatan partisipasi aktif melibatkan mitra secara langsung dalam tanya jawab mengenai pentingnya penerapan GMP. Kedua, pendekatan orientasi kegiatan bertujuan mencapai target yang telah ditetapkan. Ketiga, pendekatan penerapan

GMP pada beberapa aspek produksi, termasuk peralatan, tata letak, dan SOP dalam proses produksi sambel rujak cingur instan. Keempat, pendekatan kemandirian digunakan untuk mengevaluasi hasil program dan keberlanjutan penerapan GMP oleh mitra.

Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahap sebagai berikut.

### 1. Tahap Pertama

Penyuluhan tentang pentingnya GMP dalam industri pangan. Materi berisi tentang konsep pangan yang bermutu dan penerapan produksi pangan yang baik (CPPB) sebagai upaya peningkatan kualitas produk sambel rujak cingur instan.

### 2. Tahap Kedua

Selanjutnya adalah sesi pendampingan perbaikan lokasi dan tata letak dapur produksi sesuai GMP, serta penyusunan dokumen SOP produksi sambel rujak cingur instan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan diawali dengan memberikan penyuluhan tentang pentingnya GMP dalam proses produksi sambel rujak cingur instan Buriri. Edukasi penerapan GMP dilaksanakan untuk memastikan UMKM sambel rujak cingur instan Buriri memahami penerapan GMP sesuai dengan standar cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (IRT) (BPOM 2012). Edukasi ini dilakukan melalui penyampaian materi oleh tim kami, diikuti dengan diskusi interaktif. Materi mencakup konsep pangan bermutu dan penerapan CPPB untuk meningkatkan kualitas produk sambel rujak cingur instan. Dokumentasi kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.

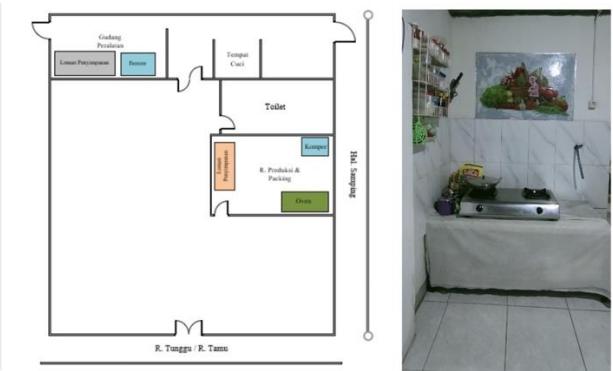
Tim pengabdian mengawali penyuluhan dengan materi konsep pangan yang bermutu, yaitu pangan yang aman dan layak untuk dikonsumsi serta mampu mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh dan dapat diterima secara organoleptik. Pangan yang bermutu adalah pangan yang bebas dari bahaya kimia, biologi/mikrobiologi, dan memenuhi standar kepercayaan konsumen. Selain itu, pangan bermutu harus memenuhi standar yang ditetapkan oleh konsumen, peraturan atau regulasi pemerintah, serta standar industri. Pangan yang memenuhi kriteria ini tidak hanya aman untuk dikonsumsi tetapi juga dapat diterima dan dipercaya oleh konsumen karena kualitasnya yang konsisten dan terjamin [5]. Pangan

yang bermutu harus memenuhi standar GMP atau CPPB. Penerapan GMP/CPBP memastikan bahwa proses produksi dilakukan dengan prosedur yang menjamin keamanan, kebersihan, dan kualitas produk. Standar ini mencakup berbagai aspek seperti kebersihan fasilitas, pengendalian proses, dan pelatihan karyawan, sehingga produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan memiliki kualitas yang konsisten [6]. Beberapa elemen yang ditekankan kemudian dijelaskan oleh tim pengabdian. Ini termasuk lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas industri rumah tangga (IRT), peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higienis dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higienis karyawan, pengendalian proses, label makanan, penyimpanan, tanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.



Gambar 1. Penyuluhan kepada UMKM Buriri  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Salah satu persyaratan dalam menerapkan GMP di industri rumah tangga adalah bangunan dan fasilitas IRT yang memadai [7]. UMKM Buriri menghadapi kendala keterbatasan pengetahuan tentang penataan tata letak dapur produksi. Produksi bumbu rujak cingur dilakukan bersamaan dengan kegiatan memasak di dapur, yang kondisinya belum layak, seperti tembok yang pecah, kebersihan atap yang buruk, dan ketidadaan wastafel untuk mencuci tangan dan peralatan. Selanjutnya, tim pengabdian masyarakat ini memberikan pendampingan untuk memperbaiki tata letak dapur dengan memberikan rekomendasi layout dapur yang sesuai standar GMP yang bisa dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Rekomendasi desain dan tata letak ruang produksi dan kondisi area produksi setelah sosialisasi

SOP adalah panduan tertulis yang digunakan untuk memastikan konsistensi dalam pelaksanaan suatu aktivitas. Dalam konteks produksi sambel rujak cingur di UMKM Buriri, penyusunan SOP sangat penting untuk mencapai standar mutu yang konsisten. Tim dosen dan mahasiswa yang melakukan pengabdian masyarakat di UMKM Buriri membantu mitra dalam menyusun dan mengimplementasikan SOP produksi sambel rujak cingur. SOP yang telah disusun oleh tim disajikan pada Gambar 3.

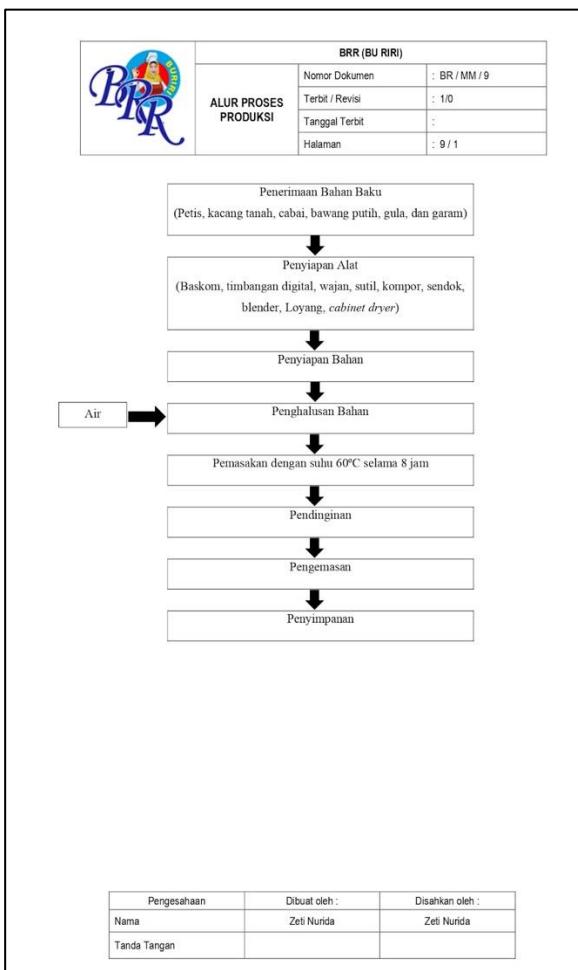
#### 4. Kesimpulan

Penyuluhan yang dilaksanakan di UMKM Buriri dapat memberikan gambaran tentang pentingnya penerapan GMP dalam industri pangan. Fokus utama materi penyuluhan adalah konsep pangan berkualitas dan penggunaan CPPB untuk meningkatkan kualitas produk sambel rujak cingur instan. Edukasi tentang penerapan GMP dalam produksi sambel rujak cingur dapat membantu mitra UMKM Buriri menjadi lebih sadar. Rekomendasi untuk desain dan tata letak ruang produksi yang lebih efisien telah dibuat sebagai hasil dari pendampingan yang dilakukan. Selain itu, SOP untuk produksi sambel rujak cingur instan UMKM Buriri dapat membantu mitra dalam menghasilkan produk yang memenuhi standar.

#### 5. Rekomendasi

Rekomendasi desain tata letak dan SOP yang telah disusun agar selanjutnya dapat diimplementasikan dalam proses produksi sambel rujak cingur instan UMKM Buriri secara berkelanjutan. Selain itu perlu juga adanya edukasi

tentang penerapan sistem jaminan halal pada produk tersebut.



Gambar 3. Tangkapan layar SOP produksi sambal rujak cingur

## 6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemilik dan karyawan UMKM Buriri Surabaya sebagai mitra pengabdian atas partisipasinya. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur yang telah memberikan persetujuan dan dukungan yang diperlukan untuk memastikan bahwa kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## Daftar Pustaka

- [1] P. Adi, R. Mulyani, and L. N. Khabibah, “Kajian Keamanan Pangan pada Industri Pengolahan Susu di Jawa Tengah dengan Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP),” *J. Teknol. Ind. Pertan.*, pp. 305–316, Dec. 2023, doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305.
- [2] L. Bremanti, M. Hubeis, and N. S. Palipi, “Kajian Tingkat Penerapan Manajemen Mutu pada UMKM Pengolah Ikan Pindang Tradisional dan Higienis di Kabupaten Bogor,” *Manaj. IKM J. Manaj. Pengemb. Ind. Kecil Menengah*, vol. 13, no. 2, pp. 159–166, 2019, doi: 10.29244/mikm.13.2.159-166.
- [3] W. K. Amoa-Awua *et al.*, “The effect of applying GMP and HACCP to traditional food processing at a semi-commercial kenkey production plant in Ghana,” *Food Control*, vol. 18, no. 11, pp. 1449–1457, Nov. 2007, doi: 10.1016/j.foodcont.2006.10.009.
- [4] R. Dewanti and Hariyadi, *Pangan, HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematik Pengendalian Kemanan*. Jakarta: Dian Rakyat, 2013.
- [5] Adriani *et al.*, *Keamanan Pangan*. Kediri: Selembar Karya Pustaka, 2023.
- [6] D. Wardanu, S. Andriani, and U. Uliyanti, “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang,” *J. Teknol. Pangan dan Ind. Perkeb.*, vol. 3, no. 2, pp. 33–39, Oct. 2023, doi: 10.58466/lipida.v3i2.1469.
- [7] S. Maulina Dewi and L. Anggraeni, “Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala,” *J. Sos. Sains*, vol. 2, no. 4, pp. 532–537, Apr. 2022, doi: 10.59188/jurnalsosains.v2i4.386.