



**GOOD  
MANUFACTURING  
PRACTICES  
(GMP) UNTUK  
UMKM**

---

## **Good Manufacturing Practice (GMP)**

adalah cara memproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan Keamanan pangan yang aman dan sehat.

**Keamanan pangan** adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

**Alur proses** adalah langkah-langkah pembuatan suatu produk mulai dari penyediaan bahan mentah hingga proses produksi sampai ke pengemasan produk.

## **APA ITU GMP ?**



# KEUNTUNGAN PENERAPAN GMP

Keuntungan yang di peroleh bagi Industri Kecil dan Menengah yang menerapkan GMP adalah sebagaimana berikut :

1. Konsumen yakin dan percaya bahwa produk yang di konsumsi telah memenuhi kriteria aman dan sehat untuk dikonsumsi.
2. Mengurangi pemborosan akibat terjadinya retur produk sebelum umur simpan produk yang sudah rusak sebelum masa kadaluwarsanya.
3. Memberikan kepercayaan kepada pelaku usaha dalam menjalankan proses produksinya
4. Program GMP dapat di terapkan dalam keseluruhan rantai produksi dari bahan baku hingga produk akhir.

# PRINSIP DASAR PENERAPAN STANDAR GMP

1. Disain dan fasilitas
2. Produksi (Pengendalian Operasional)
3. Jaminan mutu
4. Penyimpanan
5. Pengendalian hama
6. Hygiene personil
7. Pemeliharaan, Pembersihan dan perawatan
8. Pengaturan Penanganan limbah
9. Pelatihan
10. Consumer Information (education)

Lingkungan  
Lokasi

# 1. LOKASI & LINGKUNGAN PRODUKSI



## Lingkungan

- Lingkungan sarana pengolahan hrs terawat baik, bersih dan bebas sampah
- Sistem pembuangan dan penanganan limbah cukup baik
- Sistem saluran pembuangan air lancar





## Lokasi

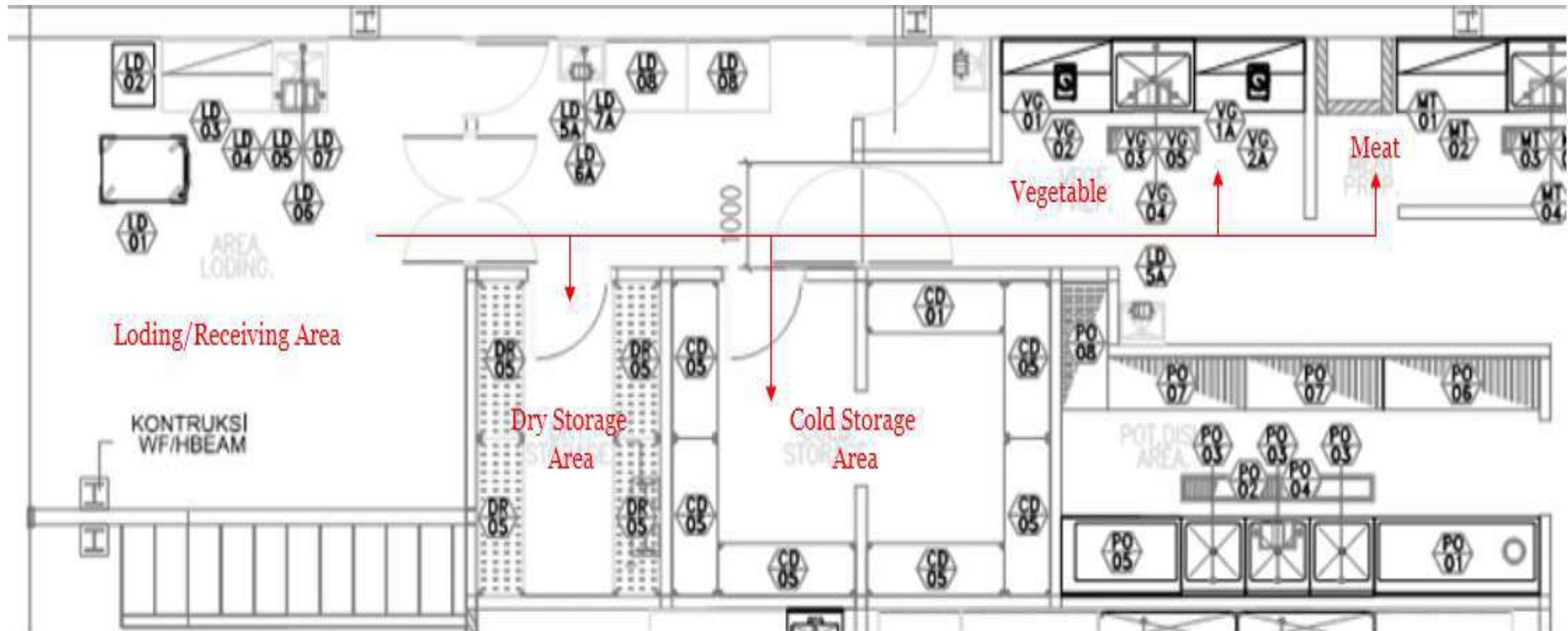
- Tidak menimbulkan pencemaran lingkungan.
- Bebas banjir, polusi asap, debu, bau, dan kontaminan lain.
- Bebas dr sarang hama spt hewan pengerat dan serangga.
- Tidak berada dekat industri logam dan kimia, pembuangan sampah atau limbah.



## 2. BANGUNAN DAN FASILITAS UNIT USAHA

- Pemantauan Lingkungan, seperti : Keamanan
- Ruang cukup untuk memenuhi tujuan produksi
- Pemisahan ruangan pengolahan
- Layout /tata letak unit Usaha
- Kebersihan dari Permukaan Bangunan dan Fasilitas (Lantai, Dinding, Pintu, Jendela, Lubang Angin/ Ventilasi dan Langit-Langit)
- Lampu di ruang Produksi berpenutup
- Penggunaan bahan Gelas

# LAYOUT /TATA LETAK TEMPAT PRODUKSI



1. Alur bangunan dibuat sedemikian rupa agar tidak terjadi kontaminasi
2. Penyekatan area-area di ruang produksi tidak perlu menggunakan sekat fisik (misal, area pengadonan dengan area penggorengan)
3. Gudang dapat disatukan namun minimal dilakukan pemisahan area antara bahan baku, kemasan dan produk jadi

# DESAIN BANGUNAN

- Desain, konstruksi dan tata ruang hrs sesuai dengan alur proses.
- Bangunan cukup luas dan dpt dilakukan pembersihan secara intensif.
- Terpisah antara ruang bersih dan ruang kotor.
- Lantai dan dinding dr bhn kedap air, kuat dan mudah dibersihkan, serta sudut pertemuannya berbentuk lengkung.

## PERMUKAAN DINDING

licin dan mudah dibersihkan [www.abashipemilang.com](http://www.abashipemilang.com)



## LANTAI

Kedap Air Mudah Dibersihkan Tidak Licin



LANGIT-LANGIT  
bersih



# FASILITAS UNIT USAHA

- Penerangan cukup, sesuai spesifikasi proses.
- Ventilasi baik memungkinkan udara mengalir dr ruang bersih ke ruang kotor.
- Sarana pencucian tangan dan kaki dilengkapi sabun dan pengering atau desinfektan.
- Gudang mudah dibersihkan, terjaga dr hama, pengaturan suhu dan kelembaban sesuai, penyimpanan sistem FIFO dilengkapi catatan.



Penyimpanan Bahan Baku

# 3. FASILITAS HIGIENE & SANITASI

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan

- a. Fasilitas Higiene dan Sanitasi:
  - Sarana Pembersihan / pencucian
  - Sarana Higiene Karyawan
  - Sarana Cuci Tangan
  - Sarana Toilet / Jamban
  - Sarana pembuangan air dan limbah
- b. Kegiatan higiene dan sanitasi

# PERSYARATAN KEBERSIHAN KARYAWAN

- Menjaga kebersihan badan
- Mengenakan pakaian kerja dan perlengkapannya
- Menutup luka
- Selalu mencuci tangan dengan sabun
- Melatih kebiasaan karyawan
- Pengendalian proses
- Pengendalian pre produksi :  
Persyaratan bahan baku,  
komposisi bahan, cara  
pengolahan bahan baku,  
persyaratan  
distribusi/transportasi,  
penyiapan produk sebelum  
dikonsumsi



## KESEHATAN KARYAWAN



## KEBERSIHAN KARYAWAN



Menggaruk-garuk



Rambut gondrong (panjang tidak terawat)



**PERLUNYA  
PEMERIKSAAN RUTIN KARYAWAN**

**YES**

## PERILAKU KARYAWAN

**NO**



**Pakaian kerja lengkap & dipakai dengan benar**



**Cuci tangan sebelum bekerja & setelah dari toilet**



**Bercakap-cakap**



**Dilarang Merokok**



**Bersin**



**Makan/minum ditempat produksi**

**PERLUNYA :**

- ✓ **PENGAWASAN PERILAKU KARYAWAN**
- ✓ **PELATIHAN & PEMBINAAN**

# Upaya pengolahan makanan



- Penjamah makanan >> seorg tenaga yg menjamah makanan baik dlm mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, menyajikan makanan >> berpengaruh pd kualitas makanan
- Cara pengolahan makanan >> penggunaan sarung tangan, penjepit makanan, penggunaan pakaian kerja >> menghindari kontaminasi thd makanan
- Tempat pengolahan makanan >> hrs memenuhi syarat konstruksi, perlengkapan, tata letak
- Perlengkapan/peralatan dlm pengolahan makanan >> tdk berkarat, muat, mudah dibersihkan, tdk terbuat dr bahan yg dpt mengkontaminasi makanan

# PENGENDALIAN HAMA



- Pengawasan atas barang atau bahan yang masuk
- Penerapan atau praktek higienis yang baik
- Menutup lubang dan saluran yg memungkinkan masuknya hama
- Memasang kawat kasa pada jendela dan ventilasi
- Mencegah hewan piaraan berkeliaran di lokasi unit usaha
- Hygiene Karyawan
- Persyaratan dan pemeriksaan rutin kesehatan karyawan

Menutup akses masuknya tikus, serangga

Kisi/Ram pada pintu dan jendela



## 4. PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI

- Jenis dan jumlah bahan yang digunakan produksi, bagan alir proses pengolahan, keterangan produk, penyimpanan produk, jenis kemasan, jenis produk pangan yang dihasilkan

## BAHAN

- Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Penolong
- Bahan yang digunakan berupa formula dadar

### Yang Perlu Diperhatikan Dalam Bahan:

- Bahan digunakan dalam bentuk formula dasar
- Tidak rusak, busuk atau mengandung bahan berbahaya
- Tidak merugikan dan membahayakan kesehatan.
- BTP sesuai standar mutu dan persyaratan
- Hasil analisa air secara berkala



# PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI

## a. Penetapan :

- Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
- Persyaratan Air
- Komposisi, Formulasi Bahan
- Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- Deskripsi Produk

## b. Perlu diperhatikan:

- Prosedur tertulis
- Ketepatan penimbangan
- Kecukupan waktu

Penggorengan/Pemanggangan sehingga dipastikan bagian dalam produk matang

- Pengawasan dan Pemantauan Proses
- Prosedur Penanganan bila terjadi penyimpangan produk selama diproduksi
- Tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal dan najis.



# PERALATAN PRODUKSI

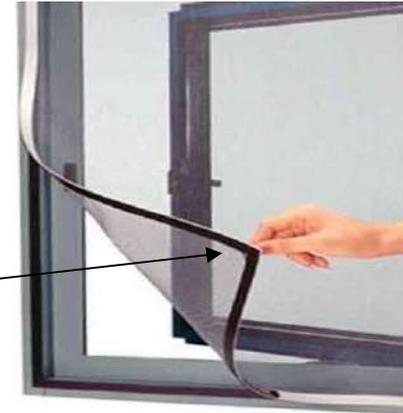
- a. Persyaratan bahan peralatan produksi
- b. Tata Letak Peralatan Produksi
- c. Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi
- d. Bahan Perlengkapan dan alat ukur / timbang -> Terkalibrasi



# RUANG PRODUKSI



**JENDELA**  
dilengkapi kawat kas



**PERMUKAAN ALAT/ TEMPAT KERJA**  
bersih, halus, tidak berkarat, kedap air dan tidak mencemari pangan



# WADAH DAN ALAT PENGANGKUTAN :

1. Tidak mencemari produk
2. Mudah dibersihkan dan jika perlu didesinfeksi
3. Memisahkan produk dari bahan non pangan selama pengangkutan
4. Melindungi produk dari kontaminasi terutama debu dan kotoran
5. Mampu mempertahankan suhu, kelembaban, dan kondisi penyimpanan
6. Mempermudah pengecekan suhu, kelembaban dan kondisi penyimpanan



# UPAYA PENGANGKUTAN MAKANAN

- Makanan di tempat pengolahan memerlukan pengangkutan utk disimpan atau disajikan
- Kemungkinan pengotoran makanan terjadi sepanjang pengangkutan, bila kualitas cara pengangkutan dan alat angkut kurang baik >> tempat/alat angkut, tenaga pengangkut, teknik pengangkutan



# UPAYA PENYAJIAN MAKANAN

- Penyajian makanan yg siap dikonsumsi:
  - Tata cara dlm penyajian
  - Pelayanan
  - Menghias dan merapikan makanan
  - Tempat penyajian



# PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

## Tujuan : MAMPU TELUSUR

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan.

### KARTU STOK

NAMA BARANG: _____				
Tanggal	Keterangan	Masuk	Keluar	Sisa

### DATA PEMASOK BAHAN BAKU & KEMASAN

NO	NAMA PEMASOK	CONTACT PERSON	TELP/HP	ALAMAT
1.				
2.				
3.	<b>Pencatatan Pembelian Barang</b>			

Tanggal	Nama Barang	Nama Pemasok	Harga	Harga Satuan	Total	Keterangan

- Pemilik harus mencatat dan mendokumentasikan: penerimaan bahan baku, BTP, bahan penolong, penyimpanan, pembersihan, sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, distribusi produk akhir, penarikan produk dll yang dianggap penting.
- Catatan dan dokumen disimpan 2 kali umur simpan produk
- Catatan dan dokumen dijaga tetap akurat dan mutakhir

# PRODUK AKHIR

## Persyaratan Produk Akhir

- Harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi Pangan



## Penanganan Produk akhir

- Harus ditangani secara tepat untuk meminimalisasi terjadinya penurunan mutu dan kontaminasi
- Selama distribusi produk harus dipertahankan dalam kondisi beku ( $-18^{\circ}\text{C}$ )



# LABORATORIUM

Kepemilikan laboratorium :

1. Ada di perusahaan yang memproduksi pangan olahan
2. Dapat menggunakan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya



# PELABELAN PANGAN

## LABEL harus jelas dan informatif

### PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Label pangan sekurang-kurangnya memuat :

- a) Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT
- b) Daftar bahan atau komposisi yang digunakan
- c) Berat bersih atau isi bersih
- d) Nama dan alamat IRT
- e) Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa
- f) **Tanggal dan** Kode produksi
- g) Nomor P-IRT

### UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan

- Halal bagi yang dipersyaratkan
- Asal usul bahan pangan tertentu

# PENYIMPANAN

Gudang Bahan Baku



Gudang Kemasan



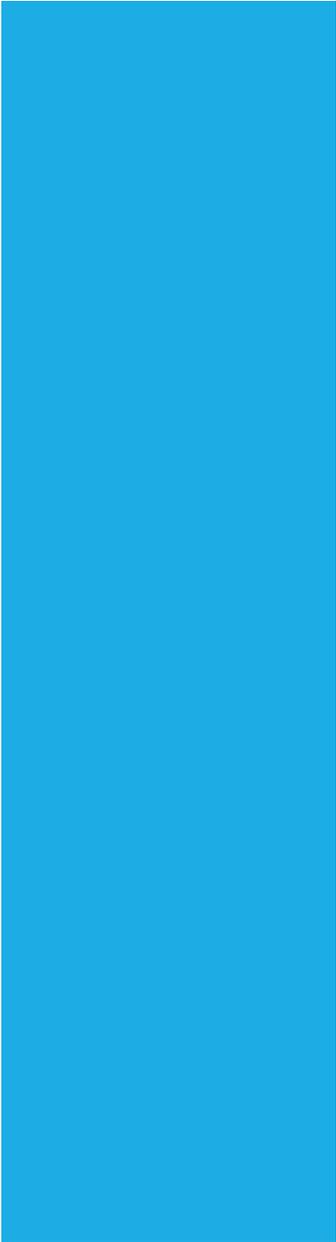
Gudang Produk Jadi



Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir, dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan.

- Tempat terpisah
- Bersih, Rapi, tidak menyentuh lantai dan dinding, gunakan palet atau rak.
- FIFO (barang yang masuk dulu keluar terlebih dulu) / FEFO (barang yang kedaluwarsa lebih dulu keluar terlebih dulu)
- Harus ada identitas/pencatatan





# 5. MANAJEMEN PERUSAHAAN

- Komitmen
- Pengelolaan Sumber Daya
- Operasional
- Pemantauan dan Evaluasi
- Peningkatan Sistem

# KOMPETENSI SUMBER DAYA MANUSIA

Pimpinan dan karyawan harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip - prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu untuk memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman.

- a. Pemilik/penanggung jawab harus mengikuti pelatihan
- b. Pemilik/penanggung jawab menerapkan dan mengajarkannya kepada karyawan

Pendidikan  
dan  
Pelatihan



# SUMBER DAYA : SARANA PENYEDIAAN AIR

- Persyaratan air bersih : tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau.
- Fungsi: untuk proses produksi dan mencuci peralatan, bangunan dll.

- Jumlah sesuai kebutuhan
- Memenuhi Persyaratan air bersih

Yang Perlu Diperhatikan Dalam Penyediaan Air :

- Sumber Air
- Perpipaan Pembawa
- Tempat Penampungan Air
- Peralatan Pengelolaan Air ( Treatment )
- Hasil analisa air secara berkala



# PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB

Seorang PJ diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

1. Penanggung jawab: Agar konsisten dalam memenuhi ketentuan yang dipersyaratkan mempunyai pengetahuan higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi yang ditanganinya.
2. Pengawasan dilakukan secara rutin :
  - Pengawasan Bahan
  - Pengawasan Proses
3. Melakukan Tindakan Koreksi / Pengendalian Terhadap Penyimpangan





Terima  
Kasih