

**EVALUASI PENERAPAN GMP, SSOP DAN PERANCANGAN
SISTEM HACCP PADA PRODUKSI TEMPE DI INDUSTRI
TEMPE ASLI HB**

TUGAS AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program Sarjana Pada
Departemen Teknik Industri Universitas Andalas*



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

ABSTRAK

Tempe Asli HB merupakan industri kecil menengah yang memproduksi kedelai menjadi produk tempe yang berlokasi di Kubu Dalam No.27 Kota Padang, Sumatera Barat. Saat ini Tempe Asli HB sudah memiliki sertifikasi P-IRT serta label halal. Disisi lain, industri Tempe Asli HB berencana untuk memperluas daerah pemasarannya dengan memasuki pasar global. Untuk memasuki pasar global, perusahaan harus mampu memenuhi persyaratan SNI yang telah ditetapkan (BSN, 2019). Untuk memenuhi persyaratan tersebut, perusahaan perlu merancang dokumen untuk menjamin keamanan pangan dengan menggunakan metode Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dan melakukan evaluasi penerapan GMP dan SSOP.

Thaheer, (2005) menyatakan bahwa HACCP merupakan suatu sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan dalam upaya pengawasan dan menjamin bahwa produk pangan yang dihasilkan berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Sementara itu, sistem HACCP tidak dapat berdiri sendiri melainkan dibangun melalui penerapan persyaratan dasar berupa GMP dan SSOP. Penerapan sistem HACCP akan lebih efektif apabila perusahaan telah menerapkan sistem persyaratan dasar Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) dengan baik dan optimal (Salsabila, 2019).

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan pada penelitian, didapatkan bahwa penerapan sistem persyaratan dasar GMP dan SSOP dalam pengolahan produk tempe di Industri Tempe Asli HB sebagian besar belum memenuhi persyaratan Peraturan Kementerian Perindustrian RI Nomor 75 Tahun 2010 dan FDA (1995). Aspek GMP yang telah memenuhi persyaratan diantaranya adalah aspek bahan, produk akhir, pengemas, serta label dan keterangan produk. Sedangkan aspek SSOP yang telah memenuhi persyaratan diantaranya adalah aspek pencegahan atau perlindungan adulterasi, serta aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia yang tepat. Disisi lain, dalam perancangan HACCP ditemukan 4 proses yang teridentifikasi menjadi Titik Kendali Kritis diantaranya yaitu proses penyortiran, proses perendaman selama 12 jam, proses pengadukan dan peragian, serta proses fermentasi. Keluaran dari perancangan sistem HACCP ini yaitu berupa dokumen HACCP dan dokumen mutu berupa Instruksi Kerja (IK) dan Formulir Rekaman (FR) yang dibutuhkan oleh perusahaan.

Kata Kunci: GMP, SSOP, HACCP, Titik Kendali Kritis, Dokumen Mutu

ABSTRACT

Tempe Asli HB is a small and medium-sized industry that produces soybeans for Tempe products, located in Kubu Dalam No.27 Padang City, West Sumatra. Currently, Tempe Asli HB already has P-IRT certification and a halal label. On the other hand, the Tempe Asli HB industry plans to expand its marketing area by entering the global market. To enter the global market, companies must be able to meet the requirements of the established SNI (BSN, 2019). To meet these requirements, companies need to design documents to ensure food safety using the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) method and evaluate the implementation of GMP and SSOP.

Thaheer, (2005) states that HACCP is a food safety management system that is applied in an effort to monitor and ensure that the food products produced are of high quality and safe for consumption. While the HACCP system cannot stand alone but is built through the application of basic needs in the form of GMP and SSOP. The implementation of the HACCP system will be more effective if the company has implemented the basic requirements system of Good Manufacturing Practice (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) properly and optimally (Salsabila, 2019).

Based on the discussion that has been carried out in the study, it was found that the application of the basic requirements system of GMP and SSOP in the processing of tempe products in Tempe Asli HB mostly did not meet the requirements of the Regulation of the Minister Industry of the Republic of Indonesia No. 75 Year 2010 and FDA (1995). Aspects of GMP that have met the requirements include aspects of materials, final products, packaging, as well as product labels and descriptions. Meanwhile, aspects of SSOP that have met the requirements include aspects of prevention or protection against counterfeiting, as well as aspects of good chemical labeling and storage. While the HACPP design found 4 processes identified as Critical Control Points including the sorting process, the soaking process for 12 hours, the stirring and fermentation process, and the fermentation process. The output of the HACCP system design is in the form of HACCP documents and the preparation of quality documents in the form of Work Instructions (IK) and Record Forms (FR) required by the company.

Keywords: GMP, SSOP, HACCP, Critical Control Points, Quality Documents