

PELATIHAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) BAGI PELAKU USAHA OLAHAN IKAN DI KAWASAN PANTAI CARITA, BANTEN

Diny Agustini Sandrasari^{1*}, Lisa Ratnasari², Ekaterina Setyawati², Mohammad Sabariman¹

¹Program Studi Teknologi Pangan Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

²Program Studi Teknik Industri, Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

diny_agustini@usahid.ac.id, lissaratnasari13@gmail.com

eka3na5@gmail.com, m.sabariman@gmail.com

*corresponding author

Received: 20-08-20205

Revised: 28-08-2025

Approved: 05-09-2025

ABSTRAK

Produk ikan dan olahannya merupakan salah satu komoditas unggulan di kawasan pesisir Pantai Carita, Banten. Namun, pengolahan ikan di daerah ini umumnya dilakukan secara tradisional tanpa memperhatikan aspek sanitasi dan keamanan pangan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pelatihan dan meningkatkan pengetahuan bagi pelaku usaha terhadap prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) melalui pelatihan partisipatif. Sasaran kegiatan ini adalah pelaku usaha olahan ikan yang berada di Kawasan Pantai Carita banten. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan dan pelatihan GMP serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dosen Universitas Sahid yang diikuti oleh 25 pelaku usaha olahan ikan di Kawasan Pantai Carita, Banten. Respon peserta selama mengikuti pelatihan sangat baik dengan antusias yang sangat tinggi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta terhadap prinsip-prinsip GMP yang dilihat dari hasil evaluasi peserta menjawab pertanyaan dengan benar. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan yang terarah dan aplikatif dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan dalam usaha mikro dan kecil. Pelatihan ini juga memicu inisiatif perubahan praktik produksi yang lebih higienis di tingkat pelaku usaha.

Kata kunci: GMP, Pelatihan, Ikan, Pelaku Usaha, Keamanan Pangan

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu hasil produk perikanan yang digemari masyarakat Indonesia. Di wilayah pesisir Pantai Carita, usaha produksi ikan dan olahannya telah menjadi mata pencaharian utama sebagian besar masyarakat. Produk olahan ikan yang banyak diproduksi di Kawasan ini adalah ikan asin, otak-otak dan kerupuk ikan dengan sebagian besar produknya adalah olahan ikan asin dan olahan emping. Produk tersebut mempunyai keistimewaan dibandingkan produk ikan asin dan emping di tempat lain. Keistimewaannya adalah produk olahan masih segar dengan harga yang lebih murah. Namun, proses produksi masih dilakukan secara konvensional tanpa penerapan prinsip keamanan pangan seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP). Hal ini dapat menurunkan mutu produk, meningkatkan risiko cemaran mikroba, dan berdampak buruk pada kesehatan konsumen.

GMP adalah persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh suatu usaha untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup: produksi, persyaratan lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2013). GMP merupakan tata cara melakukan produksi pangan yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi. Tahap proses pengolahan merupakan masalah yang harus diperhatikan, karena sanitasi alat pengolahan dan pekerja merupakan faktor penting dalam pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang

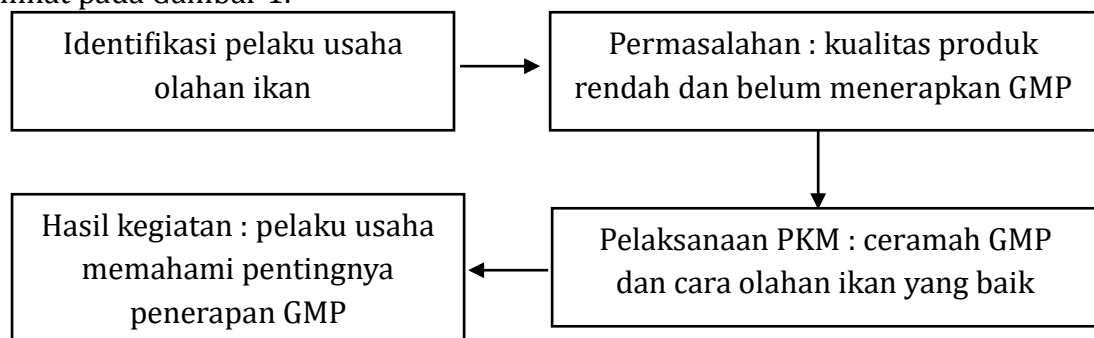
baik dan aman dikonsumsi (Ristyanadi dan Darimiya, 2012). Menurut Handari (2015) GMP memiliki tujuan dalam menunjang produksi yang baik, antara lain: (1) Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen; (2) Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; (3) Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; (4) Meningkatkan produktifitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

Selain memperhatikan bahan baku dan proses, perlu diperhatikan juga pengendalian sarana produksi yang baik sesuai dengan persyaratan keamanan pangan yang berlaku. Pengendalian sarana dilakukan di setiap tahap produksi sebagai bagian dari tindakan pencegahan, pengendalian dan jaminan mutu produk hasil proses. GMP merupakan program kelayakan dasar yang sebaiknya diterapkan untuk menghasilkan produk yang aman dengan kualitas yang baik (Sandrasari *et al.* 2018). Herdinsyah *et al* (2022) menambahkan bahwa GMP merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kualitas pangan, daya saing, dan efisiensi perusahaan.

Permasalahan yang ditemukan pada pelaku usaha olahan ikan di Kawasan Pantai Carita Banten adalah pelaku usaha masih menjalankan proses produksi secara tradisional dengan peralatan sederhana dan cara kerja yang diwariskan secara turun-temurun. Produk olahan ikan yang banyak diproduksi adalah ikan asin, otak-otak dan kerupuk ikan. Proses pengolahan ikan, seperti penjemuran, penggaraman, maupun pengemasan yang dilakukan tanpa standar yang baku dan belum mengacu pada prinsip GMP. Ketiadaan penerapan GMP juga berdampak pada keterbatasan daya saing produk di pasar. Produk olahan ikan dari Pantai Carita umumnya hanya dipasarkan dalam skala lokal dan belum mampu menembus pasar yang lebih luas, baik regional maupun nasional, karena kualitas dan keamanannya belum memenuhi standar industri pangan. Padahal, potensi perikanan di wilayah ini sangat besar dan dapat dikembangkan menjadi produk olahan unggulan dengan nilai tambah yang lebih tinggi jika didukung oleh penerapan GMP yang baik. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha olahan ikan di Pantai Carita, Banten melalui pelatihan tentang GMP, sehingga diharapkan mampu mendorong praktik pengolahan yang lebih higienis dan aman.

METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian yang digunakan adalah pendekatan partisipatif yang melibatkan pelaku usaha secara aktif. Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini dilakukan melalui ceramah dan wawancara dengan pelaku usaha olahan ikan. Adapun alur kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

- **Identifikasi pelaku usaha:** Sebanyak 25 pelaku usaha olahan ikan diidentifikasi dan dikonfirmasi kesediaannya mengikuti pelatihan. Produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha tersebut terdiri dari: ikan asin, kerupuk ikan dan otak-otak. Sebagian besar produksinya adalah ikan asin
 - **Pre-test:** Dilakukan sebelum pelatihan untuk mengukur tingkat pemahaman awal peserta terhadap GMP.
 - **Pelatihan :** Penyuluhan materi GMP bagi pelaku usaha olahan ikan yang berada di Kawasan Pantai Carita, Banten
 - **Post-test :** Evaluasi peningkatan pengetahuan dan respons terhadap pelatihan.
- Instrumen evaluasi yang digunakan dalam pelatihan ini berupa soal pilihan ganda (10 soal) terkait aspek GMP: sanitasi lingkungan, personal hygiene, pengendalian kontaminasi, dan penyimpanan.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan dengan mitra pelaku usaha olahan ikan di Kawasan Pantai Carita, Banten. Kegiatan berlangsung pada tanggal 28 Juli 2024 di Aula Hotel Carita, Banten yang diikuti oleh 25 pelaku usaha olahan ikan yang terdiri dari ikan asin, kerupuk ikan dan otak-otak (Gambar 2).



Gambar 2. Peserta kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan PKM yang dilakukan adalah penyuluhan dengan materi *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang disampaikan oleh dosen dari Program Studi Teknologi Pangan dan dosen dari Program Studi Teknologi Industri, Universitas Sahid. Materi yang disampaikan oleh dosen Teknologi Pangan lebih memfokuskan pada hal-hal berkaitan dengan proses pengolahan dan keamanan pangan. Sedangkan terkait desain tata letak tempat produksi yang baik disampaikan oleh dosen dari Prodi Teknologi Industri. Kegiatan pemberian materi pelatihan GMP dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyampaian materi GMP

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta tentang GMP, dilakukan evaluasi yang berupa pemberian soal pre-test dan post-test. Untuk lebih meningkatkan pengetahuan terkait proses pengolahan ikan, pemateri pada kegiatan ini juga memberikan pengetahuan terkait proses pengolahan ikan yang baik. Adapun materi yang disampaikan meliputi:

Cara Produksi Olahan Ikan yang Baik Berdasarkan Prinsip GMP

Proses pengolahan ikan yang higienis dan memenuhi standar keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara konsisten. Tahapan dan prinsip dasar yang direkomendasikan untuk pelaku usaha olahan ikan di Pantai Carita adalah sebagai berikut:

a. Pemilihan Bahan Baku

- Diberikan pengetahuan tentang ikan segar yang sebaiknya digunakan dengan karakteristik bau segar, insang merah cerah, dan daging kenyal.
- Penggunaan ikan yang telah mengalami pembusukan parsial harus dihindari karena dapat menjadi sumber cemaran mikroba.

b. Pencucian dan Penanganan Awal

- Pencucian ikan menggunakan air bersih yang mengalir, sebaiknya dari sumber air sumur terlindungi atau PDAM.
- Wadah yang digunakan harus bersih dan bukan berbahan logam berkarat.
- Pencucian dapat dilakukan dua kali: setelah penangkapan dan sebelum penggaraman.

c. Proses Penggaraman

- Proses penggaraman dilakukan dalam kondisi bersih (tidak tercemar) dengan komposisi yang cukup untuk menghambat pertumbuhan mikroba.
- Wadah penggaraman sebaiknya berbahan plastik *food grade* atau *stainless steel*.
- Lama penggaraman disesuaikan dengan jenis ikan, umumnya 12–24 jam.

d. Penjemuran/Pengeringan

- Penjemuran dilakukan di atas rak atau para-para, bukan di tanah atau tikar langsung.
- Untuk melindungi dari debu, serangga, dan hewan pengerat, alat penutup sebaiknya terbuat dari kain kasa atau jaring
- Alternatif proses pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan oven pengering bersuhu rendah (40–50 °C) sehingga dapat meningkatkan kebersihan dan memperpanjang daya simpan.

e. Pengemasan dan Penyimpanan

- Ikan yang telah kering, selanjutnya disimpan dalam wadah bersih, kering, dan tertutup.
- Penggunaan bahan kemas sebaiknya plastik bening berstandar pangan dan disimpan di tempat sejuk, kering, serta berventilasi baik.
- Penyimpanan tumpukan langsung ke lantai tanpa alas sebaiknya harus dihindari

f. Higiene Personal dan Sanitasi Lingkungan

- Pelaku usaha harus mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani ikan.
- Gunakan pakaian kerja yang bersih, celemek, dan penutup kepala saat memproduksi.
- Lingkungan produksi harus bebas dari hewan, genangan air, dan limbah terbuka.
- Alat-alat seperti pisau, talenan, dan ember harus dibersihkan setiap selesai digunakan.

Untuk mengetahui tingkatan pengetahuan peserta pelatihan terhadap materi yang akan disampaikan, terlebih dahulu dilakukan *pre-test* dan diakhir sesi pelatihan dilakukan *post-test*. Kegiatan *post-test* dilakukan sebagai evaluasi akhir untuk mengetahui gambaran terhadap kemampuan yang dicapai setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa rata-rata peserta pelatihan (mitra) mengalami peningkatan pengetahuan mengenai GMP olahan ikan, dimana nilai rata-rata *pre-test* sebesar 4 dan nilai *post-test* sebesar 9,3. Setelah pelatihan diketahui bahwa mitra sangat antusias dan tertarik untuk menerapkan prinsip GMP dalam mengolah ikan yang dihasilkannya.

Hasil yang diharapkan dari kegiatan PKM terhadap dampak penerapan GMP terhadap kualitas produk

Penerapan GMP oleh pelaku usaha olahan ikan di Kawasan Pantai Carita, Banten diharapkan berdampak pada beberapa aspek penting:

- **Higienitas dan Keamanan Produk:** Berkurangnya kontaminasi bakteri seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *E. coli*.
- **Mutu Organoleptik:** Warna ikan tetap cerah, tekstur tidak lembek, dan bau khas ikan tetap terjaga.
- **Umur Simpan:** Ikan yang dikeringkan secara higienis dan disimpan dalam kondisi kering dapat memiliki umur simpan lebih panjang (>3 bulan) tanpa pembusukan atau jamur.

Hal ini tidak hanya bermanfaat bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.



Gambar 3. Foto Bersama

Rekomendasi Tindak Lanjut

Agar pelaku usaha mampu menerapkan GMP secara berkelanjutan, maka diperlukan:

- Pengadaan alat sederhana seperti rak jemur tertutup, meja stainless, dan alat pelindung diri.
- Sertifikasi *Pangan Produksi Rumah Tangga* (PIRT) melalui kerja sama dengan Dinas Kesehatan.

KESIMPULAN

Pelatihan GMP bagi pelaku usaha olahan ikan di Kawasan Pantai Carita, Banten diikuti oleh 25 pelaku usaha dengan metode ceramah dan wawancara pada pelaku usaha. Hasil

kegiatan menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha olahan ikan. Diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan berkala dan fasilitasi perbaikan infrastruktur produksi oleh pemerintah atau pihak swasta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didukung oleh LPPM Universitas Sahid yang berkolaborasi dengan LPPM Universitas Persada Indonesia YAI. Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pelaku usaha olahan ikan di Pantai Carita atas partisipasi aktif dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI. 2012. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM RI. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- Bimantara, A.P., Triastuti, J., 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol. 7 No.3. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/20736/11496>
- Chukwu, O. 2009. Impacts Of Food Processing Industry On Some Environmental Health and Safety Factors. *Caspian Journal of Environmental Sciences*, 7 (1): 37-44. https://cjes.guilan.ac.ir/article_1015_6375ed8c72475771c8273ae540fb2ed5.pdf
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2013. HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- Dewi MS, Anggraeni L 2022. Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *SOSAINS JURNAL SOSIAL DAN SAINS VOL 2 NO 4 2022 P-ISSN 2774-7018, E-ISSN 2774-700X*. <http://sosains.greenvest.co.id>
- In-In Hanidah, Agung Tri Mulyono, Robi Andoyo, Efri Mardawati, Samsul Huda. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Ebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan – Indramayu. *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol. 3, No. 1, p359-426. <https://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/17585/pdf>
- Handari. 2015. Pentingnya *Good Manufacturing Practices* di Industri Pangan. Available at <https://www.jtanzilco.com/blog/detail/86/slug/pentingnya-good-manufacturing-practices-di-industri-pangan> .
- Julfi Restu Amelia, M. Fajri Ramadhan, Intan Nurul Azni, Rahmawati Rahmawati , Diny A Sandrasari. 2022. Pelatihan Cppob Bagi Calon Pengusaha Jamu di Kelurahan Jatijajar, Depok. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* Vol 5, No. 2. <https://jurnal.usahid.ac.id/kewirausahaan/article/view/1291>
- Lombongadil GP, Reo AR dan Onibala H. 2013. Studi mutu produk ikan Japuh (*Dussumieria acuta*) asap kering industri rumah tangga di desa Tumpaan Baru, Kecamatan Tumpaan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(2): 47-53. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/view/1634/3689>
- Ristynadi, Bhiastika, Darimiya, H. 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo. Madura*. VI (1): 55-64. <http://doi.org/10.21107/agrointek.v6i1.1954>

- Sandrasari Diny A, Kholil Kholil, Laksanto Utomo. 2018. Kajian Pengembangan Industri Rumahan Ikan Asap di Kabupaten Kendal Melalui Penerapan GMP (Good Manufacturing Practice). *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, Vol 1, No. 2. <https://jurnal.usahid.ac.id/kewirausahaan/article/view/149>
- Sari, D., & Rachmawati, E. 2020. Penerapan GMP dalam Industri Rumah Tangga Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 23-30.
- Somwang, Chirawan, Pradit Charoenchaichana, and Monruedee Polmade. 2013. The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)* Volume 1:(113 – 115).
<https://journalsweb.org/siteadmin/upload/IJHMS%200101227.pdf>
- Sularso Budilaksono, Rilla Sovitriana, Nana Trinawati, Euis Puspita Dewi, Nurina, Evi Syafrida Nasution. 2023. Pemberdayaan UMKM di Sekitar Pantai Carita untuk Manajemen Keuangan, Angsuran dan Resiko Tunggalan Pembayaran Angsuran Dari Permodalan Nasional Madani. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*. Vol. 4 No. 2 pp. 208 – 218.
<https://doi.org/10.37339/jurpikat.v4i2.1322>