

Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di TEFA Pakan Ternak POLIJE

Assistance in the Implementation of Good Manufacturing Practice (GMP) at TEFA Feed mill POLIJE

Rosa Tri Hertamawati ^{1*}, Agung Wahyono ², Prawidya Destarianto ³

¹ Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

² Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

³ Jurusan Teknologi Informasi, Politeknik Negeri Jember

* rosa_trihertamawati@polije.ac.id

ABSTRAK

Konsumen pakan ternak semakin sadar dan peduli terhadap kualitas dan keamanan produk pakan ternak. Untuk menjaga kualitas produk pakan yang dihasilkan dan dapat bersaing dengan industri sejenis serta mengurangi resiko dalam produksi perlu adanya persyaratan dasar yang harus dipenuhi pada suatu industri, seperti persyaratan produksi, persyaratan bangunan, lokasi, dan fasilitas serta peralatan produksi dan karyawan. Persyaratan tersebut dapat terpenuhi dengan penerapan Good Manufacturing Practice (GMP). Pengabdian ini dilakukan di TEFA pabrik pakan Polije yang bertujuan untuk membantu industri pakan ternak di TEFA Polije dalam menerapkan GMP dalam prosesing pakan dalam memastikan pakan ternak yang dihasilkan sehat, aman, dan dapat dikonsumsi oleh ternak sehingga bisa menghasilkan produksi yang optimal serta meningkatkan standar kualitas produk pakan yang dihasilkan. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, antara lain: observasi dan interview, analisis masalah, dan pendampingan penerapan GMP. Hasil observasi mendapatkan hasil dan kondisi pabrik pakan TEFA Polije tidak berproduksi sejak setahun yang lalu dikarenakan adanya kerusakan beberapa processing pakan. Evaluasi dilakukan terhadap kondisi yang ada dengan isian sembilan komponen penerapan GMP. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan GMP tidak sepenuhnya bisa dilakukan di pabrik pakan TEFA dikarenakan pabrik tidak lagi beroperasi akibat peralatan yang tidak terawat dan mengalami kerusakan. Kontribusi pengabdian ini adalah dalam bentuk rekomendasi tentang sembilan ruang lingkup GMP yang harus diperhatikan dan diperbaiki mitra. Rekomendasi ini bermanfaat untuk perbaikan mitra selanjutnya, khususnya di aspek higienitas dan keamanan pakan.

Kata kunci — pakan ternak, pabrik pakan, good manufacturing practice, higienitas dan keamanan pakan

ABSTRACT

The quality of the feed products produced have to maintain and compete with similar industries and reduce risks in production, there needs to be basic requirements that must be met in an industry, such as production requirements, building requirements, location, and facilities as well as production equipment and employees. These requirements can be fulfilled by implementing Good Manufacturing Practice (GMP). This service was carried out at the TEFA Polije feed mill which aims to help the feed mill industry at TEFA Polije in implementing GMP in feed processing to ensure that the animal feed produced is healthy, safe and can be consumed by livestock so that it can produce optimal production and improve product quality standards. the feed produced. The implementation of this community service consists of several stages, including: observation and interviews, problem analysis, and assistance in implementing GMP. The results of the observations showed that the results and conditions of the TEFA Polije feed factory had not been producing since last year due to damage to several feed processors. Evaluation is carried out on existing conditions by filling in nine components of GMP implementation. The evaluation results show that the implementation of GMP cannot be fully implemented at the TEFA feed factory because the factory is no longer operating due to equipment that is not maintained and is damaged. The contribution of this service is in the form of recommendations regarding nine GMP scopes that partners must pay attention to and improve. These recommendations are useful for further partner improvements, especially in the aspects of feed hygiene and safety.

Keywords — animal feed, feed mill, good manufacturing practice, hygiene and feed safety

 OPEN ACCESS

© 2023. Rosa Tri Hertamawati, Agung Wahyono, Prawidya Destarianto



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Kualitas pakan memegang peranan penting dikarenakan pakan ternak merupakan sumber dan membawa potensi bahaya bagi produk makanan hewani. Sektor produksi pakan memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa konsumen dilindungi secara memadai. Sistem Praktik Manufaktur yang baik atau *Good Manufacture Practice* (GMP) untuk industri pakan adalah cara untuk mencapai tujuan ini. GMP merupakan suatu pedoman bagi industri pangan atau pakan, bagaimana cara memproduksi pangan/pakan yang baik meliputi ketentuan atau pedoman atau prosedur mengenai lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan (Achmadi, 2010).

Sistem ini telah dikembangkan untuk menciptakan sistem keamanan pakan untuk hewan dengan mempertimbangkan masalah kesehatan hewan dan lingkungan untuk meminimalkan risiko terhadap kesehatan manusia. menguraikan standar kebersihan dan sanitasi minimum dan jaminan kualitas dan standar keamanan pakan dalam kerangka peraturan hukum yang berlaku. Sangat penting untuk menghasilkan makanan hewani yang aman, bersih dan sehat. Produksi pakan yang aman perlu memastikan keamanan pangan, mengurangi biaya produksi, mempertahankan atau meningkatkan kualitas dan konsistensi pangan, dan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan hewan dengan memastikan nutrisi yang memadai di semua tahap pertumbuhan dan produksi. (Wahjuningsih & Teknologi Hasil Pertanian, 2017)

Peningkatan kualitas dengan menggunakan GMP belum sepenuhnya dilakukan TEFA pakan ternak. Faktor yang mempengaruhi kualitas pakan adalah fasilitas, kebersihan lingkungan, fasilitas sanitasi, dan kemasan produk (Wahid, 2021). Berdasarkan

observasi awal, industri pakan ternak tersebut masih jauh dari standar GMP, sehingga industri tersebut perlu melakukan desain ulang fasilitasnya dan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP). GMP juga digunakan dalam industri farmasi, dimana GMP ditujukan untuk mengurangi resiko dalam produksi. Penerapan Sistem Praktik Manufaktur yang Baik (GMP) untuk industri pakan, diharapkan efek penggunaan antimikroba pada hewan terhadap keamanan makanan berkurang demikian pula sejumlah zat yang tidak diinginkan yang baru dikenal seperti melamin, dioksin dan bifenil poliklorinasi (PCB) seperti dioksin. Kehadiran organisme, tanaman, dan enzim yang dimodifikasi secara genetik dalam pakan juga diperiksa. Sistem GMP dilakukan untuk mengidentifikasi bahaya yang mengancam pakan: relevansi bahaya terhadap kesehatan manusia, tingkat terjadinya bahaya, dan dampak bahaya terhadap perdagangan pakan (Hapsari, 2022).

2. Target dan Luaran

Target dan luaran kegiatan ini adalah adanya pendampingan perawatan mesin prosesing pakan, Penerapan K3 dan Biosecurity serta penerapan GMP pabrik pakan yang meliputi sembilan aspek.

3. Metodologi

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu observasi dan interview analisis masalah serta pendampingan penerapan GMP kepada mitra. dan melakukan wawancara dengan perusahaan, baik karyawan maupun pimpinan.

1.1 Observasi

Observasi dilakukan dengan mengidentifikasi proses produksi. Pengabdian melihat secara langsung proses produksi dan kegiatan di Perusahaan yang sesuai dengan standar GMP, observasi dilakukan dari proses pengambilan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan lingkungan sekitar area produksi.



1.2 Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui kendala atau masalah apa yang ada di perusahaan.

1.3 Pendampingan penerapan GMP

Analisis ini bertujuan untuk memberikan solusi untuk ditindaklanjuti kepada perusahaan terkait masalah yang dihadapi mengenai kegiatan produksi. Penentuan tindak lanjut mengacu pada prinsip-prinsip yang dianut oleh Food Safety dengan mengutamakan 9 (Sembilan) prinsip dasar GMP[4] yaitu lingkungan dan lokasi; bangunan dan fasilitas unit usaha; peralatan; sanitasi; system pengendalian hama; higiene karyawan; pengendalian proses; manajemen pengawasan; dan dokumentasi dan pencatatan.

Kegiatan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practices* yang meliputi beberapa aspek dan dapat dilihat pada diagram alir pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Penerapan GMP

4. Pembahasan

Tefa Pakan Ternak Polije merupakan pabrik pakan yang memproduksi pakan ternak unggas dan sapi potong. Pabrik pakan Polije belum memiliki ijin usaha (SIUP) dan saat ini terdapat pegawai sebanyak 5 orang. Pabrik ini dirintis pada tahun 2005 dibawah laboratorium Pakan Ternak Jurusan Peternakan dan mendapat dukungan dana Revitalisasi pada tahun 2017 sebagai TEFA pakan ternak.

Industri pakan merupakan industri yang bertugas untuk mengolah bahan baku pakan baik secara manual, mekanis, dan kimia, menjadi pakan (ransum) yang dapat dikonsumsi ternak untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Pakan yang diproduksi oleh industri pakan, selain aman dan berkualitas untuk ternak, harus juga memenuhi standar keamanan untuk di konsumsi manusia.

Aspek lingkungan dan lokasi. Berdasarkan observasi di lapangan, lingkungan dan lokasi di usaha ini kurang ideal, yaitu pabrik pakan terletak berdekatan dengan area pembelajaran (Jurusan TI) dan perkantoran sehingga mengganggu lingkungan akibat dari polusi suara (kebisingan) pabrik saat prosesing dan polusi udara (debu). Lingkungan dan lokasi pabrik pakan diperlihatkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Lingkungan dan Lokasi pabrik Pakan



Aspek kedua adalah bangunan dan fasilitas unit usaha. Bangunan untuk produksi di TEFA pakan ini memiliki ventilasi yang baik dan lantai mudah dibersihkan. Namun untuk tata letak bahan masih kurang teratur sehingga menyulitkan dalam mengolah pakan. Bangunan yang ada sudah layak hanya fasilitas dan kebersihan membutuhkan perawatan dan belum tersedia Gudang bahan pakan. Pengabdian menyarankan untuk menata ulang tata letak mesin prosesing pakan yang digunakan. Tempat dan tata letak mesin prosesing pakan diperlihatkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Tata Letak Mesin Prosesing Pakan

Aspek ketiga GMP adalah peralatan pengolahan. Penempatan peralatan dan kapasitas antar alat belum presisi. Kondisi peralatan banyak yang rusak, korosif dan tidak terawat.

Aspek keempat yaitu fasilitas dan pemeliharaan sanitasi. Tidak ada fasilitas pemeliharaan dan sanitasi. Pemeliharaan alat masih dilakukan secara sederhana belum ada manual prosedur. Akan tetapi sudah tersedia sarana toilet karyawan dan fasilitas untuk cuci tangan.

Aspek kelima adalah sistem pengendalian hama. Pengendalian hama dilakukan dengan penyemprotan disinfeksi dan dicampurkan sebelum produksi selama 15 menit Selain itu kebersihan karyawan juga dijaga dengan mencuci tangan sebelum

bekerja. Hal ini juga untuk mencegah penularan penyakit yang mungkin terbawa dari luar.

Aspek keenam yaitu pembahasan hygiene karyawan. Karyawan telah memakai APD saat berproduksi dan melakukan sanitasi diri sebelum dan setelah prosesing, belum tersedia peralatan K3. APAR telah tersedia akan tetapi tidak dilakukan cek secara rutin.

Aspek ketujuh dalam ruang lingkup GMP adalah pengendalian proses. Proses pemilihan bahan tidak dilakukan dengan rutin. Bahan baku didatangkan tanpa melakukan control kualitas. Pengemasan masih dilakukan secara manual. Pakan yang sudah dikemas dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kemasan Pakan

Aspek kedelapan yaitu manajemen pengawasan. Pengawasan rutin dilakukan secara langsung oleh Manajer pabrik pakan dan Kepala UPA

Aspek kesembilan yaitu pencatatan dan dokumentasi. Sistem pencatatan masih dilakukan secara manual dan dokumentasinya masih secara sederhana. Peralatan belum dilakukan perawatan dan kalibrasi secara rutin. Peralatan banyak yang rusak dan tidak berfungsi. Dokumentasi produksi dan recording belum dilakukan secara baik.

5. Kesimpulan

Rekomendasi sembilan ruang lingkup GMP ini bermanfaat untuk perbaikan mitra selanjutnya, khususnya di aspek ke higienisan dan kualitas pakan. Pengabdian ini perlu dilanjutkan dalam aspek pemeliharaan mesin produksi pakan, pemilihan bahan pakan yang berkualitas dan perlu dilakukan pendampingan dalam pencatatan dan dokumentasi yang lebih rapi dan pembuatan prosedur proses pembuatan pakan ternak.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik negeri Jember melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Masyarakat melalui Program Pengabdian Masyarakat PNBPN 2023

7. Daftar Pustaka

- [1] J. Achmadi, “Penjaminan Mutu Pakan Berbasis HACCP”. 2010. Makalah Ilmiah.
- [2] E. Anwar. “Implikasi Sosial Keberadaan Industri Pakan ternak pada Masyarakat Tompo Kabupaten Barru”. 2018. Skripsi. FKIP Universitas Muhammadiyah Makassar.
- [3] S. B. Wahjuningsih. Penyuluhan tentang penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi Jawa Tengah. 2017. Laporan Pengabdian Masyarakat, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- [4] Y. T. Hapsari, “Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Usaha Jamu,” *Jurnal Abdimas Madani dan Lestari (JAMALI)*, vol. 04, no. 02, pp. 96–105, 2022, [Online]. Available: <https://journal.uii.ac.id/JAMALI>

