

**TINGKAT PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA
PRODUKSI TEMPE DI DESA SEPANDE: ANTARA HARAPAN DAN
KENYATAAN**

SKRIPSI



Oleh :
ATIKA PERMATA SARI
NPM : 20024010001

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**TINGKAT PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUKSI TEMPE DI DESA SEPANDE: ANTARA HARAPAN
DAN KENYATAAN**

Oleh :


ATIKA PERMATA SARI
NPM : 20024010001

Telah diterima pada tanggal
September 2024

Telah disetujui oleh :


Pembimbing Pendamping

Pembimbing Utama


Dr. Ir. Eko Nurhadi, MS
NIDK. 8935660023


Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M.Si
NIP. 196012271991032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Nuriah Yulianti, MP
NIP. 196207121991032001

**TINGKAT PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUKSI TEMPE DI DESA SEPANDE: ANTARA HARAPAN
DAN KENYATAAN**

Oleh:

ATIKA PERMATA SARI

NPM: 20024010001


Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Pada September 2024

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Pendamping

Pembimbing Utama


Dr. Ir. Eko Nurhadi, M.S.
NIDK. 8935660023


Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M.Si
NIP. 19601227 199103 2001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P.
NIP. 19631208 199003 2001


Dr. Ir. Nuriah Xuliyati, M.P.
NIP. 19620712 199103 2001

SURAT PERNYATAAN

Berdasarkan Undang-Undang No. 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta dan Permendiknas No.17 Tahun 2010, Pasal 1 Ayat 1 tentang plagiarisme, maka saya sebagai penulis skripsi dengan judul: **Tingkat Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Tempe di Desa Sepande: Antara Harapan dan Kenyataan**

Menyatakan bahwa skripsi tersebut diatas bebas dari plagiarism.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, September 2024
Yang Membuat Pernyataan,



Atika Permata Sari
NPM. 20024010001

**TINGKAT PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUKSI TEMPE DI DESA SEPANDE: ANTARA HARAPAN
DAN KENYATAAN**

**LEVEL OF IMPLEMENTATION OF *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
(GMP) IN TEMPE PRODUCTION IN SEPANDE VILLAGE: BETWEEN
EXPECTATIONS AND REALITY**

Atika Permata Sari, Hamidah Hendrarini, Eko Nurhadi

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan hal yang penting dari ilmu sanitasi. Banyaknya lingkungan yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplay makanan manusia. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan sistem jaminan keamanan pangan yang ditujukan kepada industri pangan yang berkualitas dan aman yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau yang dikenal sebagai *Good Manufacturing Practices*. Tujuan penelitian ini untuk: mengidentifikasi tingkat kesesuaian cara produksi pangan olahan yang baik pada produk tempe di home industry tempe Desa Sepande berdasarkan peraturan kementerian, menganalisis korelasi tingkat kesesuaian cara produksi terhadap volume penjualan, menganalisis korelasi tingkat kesesuaian cara produksi terhadap keuntungan. Penentuan lokasi dipilih secara *purposive sampling* dengan jumlah responden sebanyak 50 pengrajin tempe. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Analisis tujuan pertama yaitu deskriptif kuantitatif yang menggunakan GAP Analysis, tujuan kedua yaitu mengumpulkan data dan mengolah data dari kuesioner dengan memberikan bobot disetiap jawaban pada pertanyaan skala likert, tujuan ketiga metode analisis keuntungan, memberikan daftar pertanyaan dengan metode skala likert. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan program aplikasi SPSS dengan uji korelasi *spearman rank*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian aspek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau *Good Manufacturing Practices* di Desa Sepande sesuai dengan peraturan kementerian, terdapat hubungan antara cara produksi pangan olahan yang baik dengan volume penjualan, terdapat hubungan antara cara produksi pangan olahan yang baik dengan keuntungan.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices, home industry, tempe*

ABSTRACT

Food safety is an important aspect of sanitation science. There are many environments that are directly or indirectly related to human food supply. The Food and Drug Monitoring Agency (BPOM) has issued a food safety guarantee system aimed at the quality and safe food industry, namely Good Processed Food Production Methods or what is known as *Good Manufacturing Practices*. The aim of this research is to: identify the level of suitability of good processed food production methods for tempe products in the tempe home industry in Sepande Village based on ministry regulations, analyze the correlation of the level of suitability of production methods to sales volume, analyze the correlation of the level of suitability of production methods to profits. The location was chosen using purposive sampling with a total of 50 tempe craftsmen as respondents. This research uses quantitative descriptive methods. The first objective of the analysis is descriptive quantitative using GAP Analysis, the second objective is to collect data and process data from the questionnaire by giving weight to each answer to a Likert scale question, the third objective is the profit analysis method, providing a list of questions using the Likert scale method. The data obtained was then processed using the SPSS application program with the *Spearman rank correlation test*. The results of the research show that the assessment of aspects of *Good Manufacturing Practices* in Sepande Village is in accordance with ministry regulations, there is a relationship between good processed food production methods and sales volume, there is a relationship between good processed food production methods and profits.

Keywords : *Good Manufacturing Practices, home industry, tempe*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa dan hidayah-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan judul “Tingkat Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Produksi Tempe di Desa Sepande: Antara Harapan dan Kenyataan”. Penyusunan laporan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program Strata-1 di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa segala keberhasilan dan kesuksesan tidak terlepas dari Allah Yang Maha Esa serta berkat dorongan berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M,Si selaku dosen pembimbing utama dan Bapak Dr. Ir, Eko Nurhadi, MS selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak pengetahuan, motivasi, bantuan, masukan dan saran serta meluangkan waktu dan tenaganya dengan penuh kesabaran dan keikhlasan untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi. Penulis juga mengucapkan rasa terimakasih kepada dosen penguji Ibu Dr. Ir. Nuriah Yulianti M.P dan Bapak Risqi Firdaus Setiawan, S.P., M.P selaku anggota dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan pada penulisan laporan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. Syarif Imam Hidayat, M.M. selaku Ketua Jurusan Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Nuriah Yulianti, M.P. selaku Koordinator Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Bapak Sukari selaku Ketua Kopti “Karya Mulya” di Sentra Tempe dan Tahu Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo yang telah

memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat bermanfaat untuk penelitian skripsi.

5. Pengrajin tempe yang bertempat di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo yang telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman yang sangat bermanfaat untuk penelitian skripsi.
6. Kedua Orang tua saya Ibu Anisah dan Bapak Rudianto, serta kakak dan adik saya tercinta yang senantiasa memberikan doa, semangat serta kasih sayang yang tiada hentinya agar penulis dapat menyelesaikan studinya sampai meraih gelar sarjana ini. Semoga ayah dan ibu sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
7. M. Solefudin, S.Kep., Ns yang menjadi salah satu penyemangat karena selalu menemani dan menjadi support system penulis pada hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan skripsi. Terimakasih telah mendengarkan keluh kesah penulis, berkontribusi dalam penulisan skripsi ini, memberikan dukungan, semangat, dan tenaga. Terimakasih telah menjadi bagian dalam perjalanan penyusunan skripsi hingga selesai.
8. Teman-teman agribisnis yang menjadi motivasi penulis agar menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun serta sumbangan pemikiran yang konstruktif sangat penulis harapkan. Penulis berharap dengan terselesaikannya penulisan laporan skripsi ini akan mendapatkan tanggapan positif dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sehingga dapat membantu berbagai pihak yang tentunya membutuhkan informasi yang berkaitan dengan tulisan ini semoga laporan skripsi ini dapat berguna bagi semua pembaca.

Surabaya, September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Penelitian Terdahulu	7
2.2. Landasan Teori	29
2.2.1. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik	29
2.2.2. Definisi Tempe	50
2.2.3. Proses Pembuatan Tempe	52
2.2.4. Volume Penjualan	56
2.2.5. Keuntungan	60

2.3. Kerangka Penelitian	65
III. METODE PENELITIAN	68
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	68
3.2. Metode Penentuan Lokasi	68
3.3. Metode Penentuan Sampel dan Jumlah Sampel	68
3.4. Metode Pengumpulan Data	69
3.5. Metode Analisa Data	71
3.6. Definisi Operasional dan Konsep Pengukuran	73
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	75
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	75
4.2. Kapasitas Produksi dan Karakteristik Responden	76
4.3. Tingkat Kesesuaian Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dengan Peraturan Kementerian RI No.75 Tahun 2010	79
4.4. Volume Penjualan.....	102
4.5. Analisis Korelasi Tingkat Kesesuaian Cara Produksi Pangan terhadap Volume penjualan	106
4.6. Analisis Keuntungan.....	107
4.6.1. Analisis Biaya Tempe	107
4.6.2. Analisis Keuntungan Home Industri Tempe.....	112
4.7. Analisis Korelasi Tingkat Kesesuaian Cara Produksi Pangan terhadap Keuntungan	115
V. SIMPULAN DAN SARAN	118
5.1. Simpulan	118
5.2. Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN.....	124

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
2.1	Mapping Jurnal	15
3.1	Definisi Operasional	73
4.1	Kapasitas Produksi Tempe	77
4.2	Karakteristik Responden	78
4.3	Tingkat Kesesuaian Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.....	79
4.4	Alasan Pengrajin Menetapkan Letak Tempat Produksi Tempe yang Bebas dari Sumber Pencemaran	81
4.5	Alasan Pengrajin Membangun Ruang Produksi Berdasarkan Perencanaan Memenuhi Persyaratan Teknik Higiene	83
4.6	Alasan Pengrajin pada Fasilitas Sanitasi yang Memenuhi Persyaratan Higiene	85
4.7	Alasan Pengrajin Menggunakan Mesin dan Peralatan agar Menjamin Mutu dan Keamanan Produk.....	87
4.8	Alasan Pengrajin Memilih Persyaratan Bahan Baku	88
4.9	Alasan Pengrajin Melakukan Pengawasan Proses untuk Menghasilkan Pangan Olahan yang Aman	90
4.10	Alasan Pengrajin dalam Memenuhi Persyaratan Produk Akhir	91
4.11	Alasan Pengrajin Higiene dan Kesehatan Karyawan yang Baik Memberikan Jaminan Keamanan Pangan	93
4.12	Alasan Pengrajin dalam Penggunaan Pengemas yang Memenuhi Persyaratan	95
4.13	Alasan Pengrajin dalam Penyimpanan Bahan sehingga Tidak Mengakibatkan Penurunan Mutu.....	96
4.14	Alasan Pengrajin dalam Pemeliharaan dan Program Sanitasi untuk Menjamin Terhindarnya Kontaminasi.....	98
4.15	Alasan Pengangkutan Produk Akhir untuk Menghindari Kesalahan Pengangkutan	100

4.16 Alasan Memproduksi Tempe yang Sesuai dengan Pedoman Good Manufacturing Practices	100
4.17 Alasan Memproduksi Tempe Sesuai Peraturan Kementerian Mampu Meningkatkan Volume Penjualan	105
4.18 Hasil Korelasi Tingkat Kesesuaian Cara Produksi Pangan dengan Volume Penjualan.....	106
4.19 Hasil Biaya Tetap	108
4.20 Hasil Biaya Variabel	110
4.21 Biaya Total Home Industri Tempe Dalam Satu Kali Proses Produksi	112
4.22 Alasan Memproduksi Tempe Sesuai Peraturan Kementerian Mampu Meningkatkan Keuntungan.....	114
4.23 Hasil Korelasi Tingkat Kesesuaian Cara Produksi dengan Keuntungan	115

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
2.1	Kerangka Penelitian	67
4.1	Tempe Berbungkus Daun Pisang	103
4.2	Tempe Berbungkus Plastik	103

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Kuesioner GAP	124
2.	Kuesioner Volume Penjualan	134
3.	Kuesioner Keuntungan	135
4.	Kuesioner Terbuka	136
5.	Tabulasi Data Karakteristik Responden	137
6.	Olah Data Tingkat Kesesuaian <i>Good Manufacturing Practices</i>	142
7.	Tabulasi Data Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik	144
8.	Dokumentasi	168