

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR**



Oleh :
NI KADEK LISPIANI
P07131120001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Mata Kuliah Tugas Akhir
Jurusan Gizi Program Studi Gizi
Program Diploma Tiga

Oleh :
NI KADEK LISPIANI
P07131120001

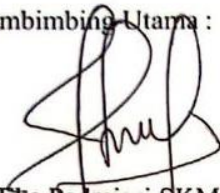
**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN
PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR

Oleh :
NI KADEK LISPIANI
P07131120001

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes
NIP. 196404171986032023

Pembimbing Pendamping :



Anak Agung Nanak Antarini, SST, M.P
NIP. 196708201990032002

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

iii

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :
PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR

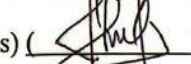
Oleh :
NIKADEK LISPIANI
P07131120001

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA


TANGGAL : 02 MEI 2023

TIM PENGUJI :

1. Ni Made Yuni Gumala,SKM.M.Kes (Ketua Seminar) 
2. Ni Putu Agustini,SKM.M.Si (Pembahas Utama) 
3. Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes (Anggota Pembahas) 

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR




Dr. Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Kadek Lispiani
NIM : P07131120001
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Jln.Sriwedari Br.Junjungan Ubud

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir dengan judul "Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar" adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Denpasar, 2 Mei 2023
Yang Membuat Pernyataan



Ni Kadek Lispiani

NIM. P07131120001

**IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
AT THE ADIWANA UNAGI SUITE HOTEL
UBUD GIANYAR**

ABSTRACT

Good Manufacturing Practices (GMP) is a good way of producing processed food (GMP). The purpose of this study was to determine the application of Good Manufacturing Practices (Gmp) at the Adiwana Unagi Suite Hotel, Ubud, Gianyar. The type of research used was observational with a cross-sectional research design with the population and sample being all research subjects at the Adiwana Unagi Suite Hotel Ubud, Gianyar. The type of data collected is using a questionnaire based on the contents of the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M IND/PER/&/2010 Guidelines for Good Processed Food Production (Good Manufacturing Practices). For an overview of the general data of Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar obtained from records related to the required data. Data analysis was carried out in three stages, namely the assessment of elements and components, the final assessment of each component grouping, and the final GMP assessment of all components. The results of the study show that the judgment made by grouping the components gets sufficient value while the final GMP judgment of all components by buying the main components gets the final result sufficient, this is because there is one main component that gets sufficient value.

Keywords : Good Manufacturing Practices (GMP), Hotels, Food Safety

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR**

ABSTRAK

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Penerapan *Good Manufacturing Practices (Gmp)* Di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan penelitian cross sectional dengan populasi dan sampel merupakan seluruh subyek penelitian di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar. Jenis data yang dikumpulkan yaitu menggunakan kuisioner yang dibuat berdasarkan isi dari Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M IND/PER/&/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Untuk data gambaran umum Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar diperoleh dari catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data dilakukan dengan tiga tahap yaitu penilaian unsur dan komponen, penilaian akhir dari setiap pengelompokan komponen, dan penilaian akhir GMP dari seluruh komponen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian yang dilakukan dengan pengelompokan komponen mendapatkan nilai cukup sedangkan penilaian akhir GMP dari seluruh komponen dengan penentuan komponen utama mendapatkan hasil akhir cukup, hal tersebut dikarenakan terdapat salah satu komponen utama yang mendapat nilai cukup.

Kata Kunci : *Good Manufacturing Practices (GMP)* , Hotel, Keamanan Pangan

RINGKASAN PENELITIAN
PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE
UBUD GIANYAR

Oleh : Ni Kadek Lispiani (P0713112001)

Pada tahun 2018 WHO menyatakan lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 86 Tahun 2019 Keamanan pangan adalah kondisi daya upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan – persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen yaitu *GMP (Good Manufacturing Practices)*. *Good Manufacturing Practices (GMP)* merupakan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB).

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi pangan dengan memenuhi persyaratan yang ditentukan untuk menghasilkan produk tuntutan konsumen. Di Indonesia pemerintah mengeluarkan peraturan yaitu Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Adapun persyaratan yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan secara umum terdiri atas 18 aspek. Namun pada penelitian yang dilakukan di Hotel dilakukan modifikasi dengan memilih yang sesuai dengan yang ada di hotel yaitu dipilih hanya 12 komponen diantaranya komponen karyawan, komponen pelatihan, komponen lokasi, komponen bangunan, komponen fasilitas sanitasi, komponen mesin/alat, komponen bahan, komponen produk akhir, komponen pengawasan proses, komponen pemeliharaan dan program sanitasi, komponen penyimpanan, komponen dokumentasi dan pencatatan.

Berdasarkan kerangka konsep untuk menjamin keamanan pangan dilakukan dengan cara *Good Manufacturing Practices (GMP)*, HACCP (*Hazard Analytical*

Control Point), SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*). Pada penelitian ini yaitu mengobservasi terkait penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Penerapan GMP bertujuan untuk menghasilkan produk pangan yang sesuai dengan standar mutu dan menjamin keamanan pangan.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Pada penelitian ini dilaksanakan di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar pada bulan April sampai dengan Mei 2023. Populasi dan sampel yang digunakan disebut subyek penelitian yang ada di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar. Data dikumpulkan menggunakan formulir observasi yang telah dimodifikasi sesuai dengan yang ada di hotel. Pada formulir observasi dibagi menjadi tiga pengelompokan komponen yaitu dikelompokkan berdasarkan sumber daya manusia dilakukan dengan wawancara, sedangkan berdasarkan sumber daya fisik dan berdasarkan metode dengan observasi. Analisis data yang dilakukan yaitu yang pertama penilaian unsur dan komponen, penilaian akhir dari setiap pengelompokan komponen dan penilaian akhir GMP dari seluruh komponen.

Dari 12 komponen yang di observasi sebagian besar sudah mendapat nilai baik namun masih terdapat permasalahan yang belum memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Pada pengelompokan berdasarkan sumber daya manusia yaitu bagian komponen karyawan sudah mendapat nilai 3 dengan kriteria baik sedangkan pada komponen pelatihan hygiene sanitasi karyawan masih mendapat nilai 1 dengan kriteria kurang. Pengelompokan berdasarkan sumber daya fisik terdapat 6 komponen yang diantaranya komponen lokasi mendapatkan nilai akhir 2,9 dengan kriteria baik. Komponen bangunan mendapatkan nilai 2,3 dengan kriteria cukup. Komponen fasilitas sanitasi mendapatkan nilai 2,8 dengan kriteria baik. Komponen bahan dan produk akhir sama sama mendapatkan nilai 3 dengan kriteria baik. Pengelompokan berdasarkan metode dibagi menjadi 4 komponen yaitu pada komponen pengawasan proses dan penyimpanan sama sama mendapatkan nilai 3 dengan kriteria baik sedangkan pada komponen pemeliharaan program sanitasi mendapatkan nilai 2,3 dengan kriteria cukup. Kemudian pada komponen dokumentasi dan pencatatan mendapatkan nilai 2 dengan kriteria cukup.

Hasil akhir dari masing masing kelompok tersebut yaitu berdasarkan sumber daya manusia mendapatkan nilai 2 dengan kriteia cukup, berdasarkan sumber daya fisik mendapatkan nilai 2,8 dengan kriteria baik sedangkan berdasarkan metode mendapatkan nilai 2,6 dengan kriteria baik. Dari ketiga pengelompokan tersebut mendapatkan nilai akhir 2,4 dengan kriteria cukup. Hasil akhir penilaian GMP dari seluruh komponen yaitu menentukan komponen utama yang diantaranya yaitu fasilitas sanitasi, bahan, pengawasan proses, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi. Dari penentuan tersebut terdapat 1 komponen dari komponen utama mendapatkan nilai cukup jadi dapat diartikan bahwa penilaian akhir dari penilaian GMP dari seluruh komponen dikriterikan cukup.

Hasil penelitian yang dilakukan di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar mendapatkan nilai cukup. Adapun saran dari peneliti yaitu menambahkan melakukan pelatihan higiene sanitasi dalam waktu dekat, melakukan pencatatan spesifikasi bahan secara lebih terperinci. Untuk tahap selanjutnya perlu menambahkan pengatur suhu dan kelembaban, dan mengganti lantai.

Daftar Bacaan : 30 (2010:2023)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practies (GMP)* di Restoran Hotel Adiwana Unagi Suite” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu

Dalam penyusunan tugas akhir ini, tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada pihak – pihak yang disebutkan di bawah ini :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Anak Agung Nanak Antarini,SST.M.P selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bantuan sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat waktu
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan tugas akhir ini
3. Ketua Jurusan Gizi dan Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar
4. Orang Tua dan seluruh anggota keluarga saya atas doa dan dukungan moril maupun materiil sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan
5. Teman – teman, sahabat dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini

Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa, selalu melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian tugas akhir ini.

Denpasar, 2 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	5
B. Cara Mengolah Skor GMP	26
BAB III KERANGKA KONSEP	29
A. Kerangka Konsep	29

B. Variabel Penelitian	30
C. Definisi Oprasional.....	30
BAB IV METODELOGI PENELITIAN.....	31
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	31
B. Alur Penelitian.....	31
C. Tempat dan Waktu Penelitian	32
D. Populasi dan Sampel.....	32
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	32
F. Pengolahan dan Analisis Data	34
G. Etika Penelitian.....	36
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Hasil.....	37
B. Pembahasan	46
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Contoh Penilaian Komponen	27
2. Definisi Oprasional	30
3. Hasil Penilaian Komponen Bahan	39
4. Hasil Penilaian Komponen Bangunan	40
5. Hasil Penilaian Komponen Fasilitas Sanitasi.....	41
6. Hasil Penilaian Komponen Mesin/peralatan.....	42
7. Hasil Penilaian Komponen Pengawasan Proses	43
8. Hasil Penilaian Komponen Pemeliharaan dan program sanitasi	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	29
2. Alur Penelitian	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Ijin Rekomendasi Penelitian dari Kabupaten Gianyar	60
2. Surat Ijin Lokasi.....	61
3. Formulir observasi penerapan GMP modifikasi	62
4. Kriteria penilaian unsur – unsur GMP	72
5. Hasil Observasi Penelitian	78
6. Dokumentasi	87
7. Hasil Turnitin	88