

RINGKASAN

Jaminan mutu dan keamanan dalam pangan merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan preferensi masyarakat terhadap produk. Industri Kecil Menengah (IKM) Dodol Sirsak Super Ibu Nur berkeinginan untuk menciptakan produk dodol sirsak yang bermutu dan aman dipasarkan sesuai dengan tuntutan konsumen. Syarat mendasar dalam penjaminan mutu yaitu telah dilaksanakannya Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui pengaruh sosialisasi dan pendampingan terhadap tingkat pelaksanaan GMP di IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur, 2) Mengetahui pengaruh sosialisasi dan pendampingan terhadap tingkat pelaksanaan SSOP di IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur, 3) Mengetahui pengaruh sosialisasi dan pendampingan terhadap karakteristik mutu dodol sirsak IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur berdasarkan SNI 01-4297-1996.

Penelitian dilakukan dengan metode **kaji tindak**. Penelitian diawali dengan melakukan evaluasi kondisi awal di IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur dengan metode FGD yang melibatkan seluruh karyawan IKM. Kegiatan sosialisasi dan pendampingan dilakukan dengan pemasangan spanduk budaya mutu, pemasangan spanduk SNI dodol sirsak, sosialisasi GMP dan SSOP oleh pakar/ahli, sosialisasi SNI oleh pakar/ahli, perancangan dokumen GMP dan SSOP, perancangan dokumen rencana HACCP dan dokumen sistem penjaminan mutu, pendampingan pelaksanaan GMP dan SSOP serta pendampingan untuk memperoleh sertifikat SNI. Evaluasi kondisi akhir dilakukan setelah kegiatan sosialisasi dan pendampingan selama 6 bulan dengan metode FGD yang melibatkan seluruh karyawan IKM dan dilakukan pengujian sampel untuk mengetahui perbandingan karakteristik mutu dodol sirsak.

Hasil penelitian menunjukkan Kegiatan sosialisasi dan pendampingan dapat meningkatkan tingkat pelaksanaan GMP yaitu lokasi dan bangunan dari dilaksanakan kurang baik (2,33) menjadi baik (4), bangunan dan fasilitas dari dilaksanakan cukup baik (3,25) menjadi baik (4,5), perawatan dari dilaksanakan kurang baik (2,33) menjadi baik (4), kebersihan dan sanitasi dari dilaksanakan dengan baik (4) menjadi sangat baik (5), personil dari dilaksanakan cukup baik (3,5) menjadi sangat baik (5) dan kamar kecil dari dilaksanakan kurang baik (2,5) menjadi baik (3,75). Selain itu, kegiatan sosialisasi dan pendampingan juga dapat meningkatkan tingkat pelaksanaan SSOP yaitu sanitasi ruang pengolahan dari dilaksanakan dengan baik (4,3) menjadi sangat baik (4,8) dan higiene karyawan dari dilaksanakan dengan cukup baik (2,8) menjadi baik (3,8). Kegiatan sosialisasi dan pendampingan dapat mengurangi cemaran mikroba dan cemaran logam pada dodol sirsak di IKM Dodol Sirsak Ibu Nur berdasarkan SNI 01-4297-1996.

SUMMARY

Quality assurance and safety in food is one of the factors that can enhance the community's preferences towards products. Industri kecil menengah (IKM) of Dodol Sirsak Super Ibu Nur wished to create a soursop dodol product which had a good quality and safely marketed in accordance with the demands of the consumers. A fundamental requirement in quality assurance are Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) has to be done. This research aims: 1) To find out the influence of socialization and accompaniment towards the level of implementation of GMP in IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur. 2) To know the influence of socialization and accompaniment towards the level of implementation of the SSOP at IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur. 3) To know how the socialization and accompaniment influence the quality characteristics of soursop dodol IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur based on SNI 01-4297-1996.

This Research conducted by the method of action research. The research starts with doing the evaluation of the initial conditions at IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur with Focus Group Discussion (FGD) method which involves all employees of IKM. Socialization activities and accompaniment are done with the installation of quality practice banner, the installation of the SNI of soursop dodol's banner, SSOP and GMP socialization by experts, SNI socialization by experts, designing GMP and SSOP document, designing HACCP plan document and quality assurance systems document, accompaniment of GMP and SSOP implementation and accompaniment in order to obtain a certificate of SNI. The final condition evaluation is done after socializing and accompaniment activities for 6 months with FGD method which involves all employees IKM and testing samples is conducted to know the comparison of quality characteristics of soursop dodol.

The research results showed the activities of socialization and accompaniment can increase the level of GMP implementation with the results; location and buildings from less well-executed (2.33) become good (4), buildings and facilities from quite well-executed (3.25) become good (4.5), treatments from less well-executed (2.33) become good (4), cleanliness and sanitation from well-executed (4) become excellent (5), personnel from quite well-executed (3.5) become excellent (5) and the toilet from less well-executed (2.5) become good (3.75). The other results are activities of socialization and accompaniment can also increase the level of SSOP implementation which is the sanitary of the processing room from well-executed (4.3) become excellent (4.8) and the hygiene of employees from quite well-executed (2.8) become good (3.8). The activities of socialization and accompaniment can decrease microbial and metal contamination on soursop dodol in IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur based on SNI 01-4297-1996.