

RINGKASAN

Kerupuk ampas tahu merupakan inovasi terbaru dibidang pengolahan hasil samping. Bahan baku utama yang digunakan berupa ampas tahu. Ampas tahu merupakan limbah padat hasil produksi tahu. Pemanfaatan ampas tahu masih terbatas dan biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Namun, ampas tahu sendiri masih mengandung kandungan gizi yang tinggi seperti protein. Salah satu industri yang mengolah kerupuk ampas tahu adalah UMKM kerupuk ampas tahu di Desa Kalisari, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Dalam proses produksinya, UMKM ini masih belum menerapkan pengawasan terhadap standar GMP sehingga penelitian ini dilakukan dengan tujuan, 1) menganalisis kesenjangan antara kondisi UMKM kerupuk ampas tahu dengan standar GMP (*Good Manufacturing Practice*), 2) mengetahui penyimpangan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada UMKM kerupuk ampas tahu serta penyebab dari penyimpangan tersebut, 3) memberikan usulan perbaikan dari penyimpangan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada UMKM kerupuk ampas tahu.

Penelitian dilaksanakan selama 4 Bulan dari November 2023 hingga Februari 2024 di UMKM kerupuk ampas tahu di Desa Kalisari, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Pengambilan sampel akan dilakukan dengan teknik *purposive sampling* yakni penentuan sampel berdasarkan pertimbangan penulis (Sugiyono, 2013). Faktor yang akan diteliti berupa standar GMP yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Tahun 2012 dengan 14 parameter.

Hasil penelitian menunjukkan adanya *gap* antara standar dengan yang sebenarnya terjadi. Dari 14 parameter yang ada hanya 5 parameter yang mendapatkan skor baik (75% - 100%) yakni, lokasi dan lingkungan produksi, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, penyimpanan, serta pelabelan pangan. 5 parameter mendapatkan skor tengah (50% - 74%) yakni, bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi, serta pengendalian proses. 4 parameter mendapatkan skor rendah (1% - 49%) yakni pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Dari setiap variabel per parameter yang mendapatkan skor 1 dan 2 akan dianalisis lebih lanjut menggunakan *Root Cause Analysis* (RCA) dan diberi usulan perbaikan melalui FGD secara langsung dengan pihak UMKM.

SUMMARY

Tofu dregs crackers are the latest innovation in the field of by-product processing. The main raw material used is tofu pulp. Tofu dregs are solid waste from tofu production. The utilization of tofu pulp is still limited and is usually only used as animal feed. However, tofu pulp itself still contains high nutritional content such as protein. One of the industry that process tofu dregs crackers is the tofu dregs crackers MSME in Kalisari Village, Cilongok District, Banyumas Regency. In the production process, these MSMEs still do not implement supervision of GMP standards so that this research was conducted with the aim of, 1) analyzing the gap between the conditions of tofu dregs crackers MSMEs and GMP (Good Manufacturing Practice) standards, 2) knowing GMP (Good Manufacturing Practice) deviations in tofu dregs crackers MSMEs and the causes of these deviations, 3) providing suggestions for improvement of GMP (Good Manufacturing Practice) deviations in tofu dregs crackers MSMEs.

The research was conducted for 4 months from November 2023 to February 2024 at tofu dregs crackers MSMEs in Kalisari Village, Cilongok District, Banyumas Regency. Sampling will be carried out using purposive sampling technique, namely determining the sample based on the author's consideration (Sugiyono, 2013). The factors to be studied are GMP standards that refer to the Regulation of the Head of the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) of the Republic of Indonesia in 2012 with 14 parameters.

The results showed that there was a gap between the standard and what actually happened. Of the 14 parameters, only 5 parameters received a good score (75% - 100%), namely, location and production environment, production equipment, water supply or water supply facilities, storage, and food labeling. 5 parameters received a medium score (50% - 74%), namely, buildings and facilities, hygiene and sanitation facilities and activities, employee health and hygiene, maintenance and hygiene and sanitation programs, and process control. 4 parameters scored low (1% - 49%), namely supervision by the person in charge, product recalls, records and documentation, and employee training. From each variable per parameter that gets a score of 1 and 2, it will be further analyzed using Root Cause Analysis (RCA) and given improvement proposals through FGDs directly with MSMEs.