

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP) PADA PROSES PENGOLAHAN DODOL PISANG BAGI SISWA SMK NEGERI 1 BAWEN****Aldila Sagitaning Putri<sup>1</sup>, Dewi Larasati<sup>1</sup>, dan Elly Yuniarti Sani<sup>1</sup>**<sup>1</sup>Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang

Jl. Soekarno Hatta Tlogosari Semarang 50196

Email : [peter3393@gmail.com](mailto:peter3393@gmail.com)**Abstrak**

*SMK Negeri 1 Bawen memiliki Program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan (APHPP) memiliki satu paket keahlian, yaitu Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Peserta didik program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan (APHPP) SMK Negeri 1 Bawen dipersiapkan untuk menjadi tenaga terampil menengah dalam industri pengolahan hasil pertanian. Untuk mendukung beberapa tujuan SMK Negeri 1 Bawen adalah Membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar kompeten dalam melaksanakan cara produksi yang baik dan melakukan proses pembuatan berbagai produk pilihan, maka perlu adanya penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam hal Good Manufacturing Practice (GMP) atau dalam bahasa Indonesia Cara Produksi yang Baik (CPB) dan pengolahan produk pangan (pisang). Pengetahuan tentang penerapan GMP pada industri pangan bagi masyarakat umumnya dan Siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen khususnya masih belum diberikan pada mata pelajaran. Sehingga perlu dilakukan sosialisasi tentang pentingnya pengetahuan tentang penerapan GMP dan pengolahan pisang bagi siswa SMK Negeri Bawen sebagai bekal pengetahuan dalam bekerja dan berwirausaha. Untuk meningkatkan/menambah pengetahuan tentang penerapan GMP dan pengolahan pisang bagi siswa SMK Negeri Bawen maka dilakukan sosialisasi dengan memberikan alur penerapan GMP pada pembuatan dodol pisang. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan memberikan informasi kepada masyarakat khususnya bagi siswa siswi di SMK Negeri 1 Bawen tentang pentingnya penanganan pascapanen buah pisang serta cara pengolahannya dan memberikan ketrampilan teknik penanganan pasca panen buah pisang segar serta cara pengolahannya. Dari hasil pengabdian dapat dilihat bahwa respon dari para siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen sangat antusias, hal ini dapat dilihat dari diskusi yang dilakukan, banyak pertanyaan-pertanyaan yang diberikan kepada kami, bahkan dari pihak sekolah meminta untuk diberikan lagi pelatihan-pelatihan yang serupa tetapi dengan bahan baku yang berbeda.*

**Kata Kunci** : GMP, dodol pisang**1. PENDAHULUAN**

Good Manufacturing Practice (GMP) di dunia industri pangan khususnya di Indonesia sesungguhnya telah diperkenalkan oleh Departemen Kesehatan RI sejak tahun 1978 melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Di Indonesia GMP ini dikenal dengan istilah Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) yang diwujudkan dalam Peraturan Pemerintah. Penerapan GMP atau CPMB akan dapat membantu jajaran manajemen untuk membangun suatu sistem jaminan mutu yang baik. Jaminan mutu sendiri tidak hanya berkaitan dengan masalah pemeriksaan (inspection) dan pengendalian (control) namun juga menetapkan standar mutu produk yang sudah harus dilaksanakan sejak tahap perancangan produk (product design) sampai produk tersebut didistribusikan kepada konsumen.

Dodol merupakan makanan tradisional yang populer di beberapa daerah di Indonesia, dapat diolah dari buah – buahan dicampur dengan gula atau di beri tambahan bahan lain seperti tepung beras, tepung ketan, tepung tapioca, tepung hunkwe atau bahan tambahan pangan lainnya. Dan Dodol pisang adalah dodol yang dibuat dengan bahan baku pisang. Bahan baku pisang yang akan diolah menjadi dodol harus dipilih yang matang penuh. Semua jenis pisang dapat diolah menjadi dodol pisang, tetapi yang paling enak adalah dodol yang diolah dari pisang ambon karena memiliki rasa enak dan aromanya kuat. Umumnya Dodol pisang diolah dengan proses tradisional dan masih sederhana, sedangkan perusahaan atau pabrik yang memproduksi makanan harus menerapkan GMP.

SMK Negeri Bawen adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki enam Program Keahlian, yaitu Program Keahlian Agribisnis Hasil Pertanian, Agribisnis Prduksi Tanaman, Agribisnis Produksi Ternak, Mekanisasi Pertanian, Tata Boga Dan Pariwisata. Salah satu program kejuruannya adalah Agribisnis Hasil Pertanian dimana program studi ini mempelajari gtentang pengolahan pangan sehingga perlu adanya pngaetaahuan tentang cara produksi pangan yang baik.

Pengetahuan tentang penerapan GMP pada industri Pangan bagi Siswa-siswi SMK Negeri Bawen khususnya belum diberikan pada mata pelajaran. Sehingga perlu dilakukan

sosialisasi tentang pentingnya pengetahuan tentang penerapan GMP dan pengolahan pisang bagi siswa SMK Negeri 1 Bawen sebagai bekal pengetahuan dalam bekerja dan berwirausaha. Untuk meningkatkan/menambah pengetahuan tentang penerapan GMP dan pengolahan pisang bagi siswa SMK Negeri 1 Bawen maka dilakukan sosialisasi dengan memberikan alur penerapan GMP dan cara membuat tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang. Sehingga perlu adanya edukasi tentang penerapan GMP pada proses produksi dodol pisang.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada siswa SMK Negeri 1 Bawen dengan memberikan edukasi penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang dan Manfaat dari edukasi ini adalah memberi bekal pengetahuan bagi siswa SMK Negeri 1 Bawen tentang penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang.

## 2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di selenggarakan di SMK Negeri Bawen dilakukan dengan metode edukasi yang ditentukan bersama dengan salah satu guru di SMK negeri Bawen dengan memberikan proposal kegiatan dan materi yang akan diberikan dalam edukasi tersebut. Peserta yang mengikuti edukasi penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang dibatasi karena adanya masa pandemi, sehingga hanya sebagian dari anggotanya yaitu 17 orang. Kegiatan edukasi penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang bagi siswa SMK Negeri 1 Bawen diarahkan pada penguasaan penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang skala industri rumah tangga. Sebelum penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang penjelasan materi dulu dengan penyuluhan dan memberikan leaflet tentang GMP dan proses pembuatan dodol pisang. Metode yang digunakan adalah :

### a. Penyampaian materi

Penyampaian materi sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan simulasi. Materi pelatihan meliputi penanganan pascapanen dan pengolahan dodol pisang mulai dari panen, pengumpulan, pengangkutan, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, pemeraman dan pengolahan buah pisang menjadi dodol pisang.

### b. Praktik Langsung

Praktik langsung penanganan pasca panen buah pisang dilakukan dilahan pertanian peserta sosialisasi dan dimulai dari pemanenan, pengumpulan, pengangkutan, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, pemeraman. Dan pengolahan dodol pisang dilakukan di halaman tempat pertemuan kelompok tani dewi sri dan dimulai dari menyiapkan bahan yang dibutuhkan, pemasakan dan pengemasan dodol.

### c. Diskusi

Setelah kegiatan penyampaian materi dan praktek langsung diadakan diskusi dengan tanya jawab yang dimpingi dengan penyuluh pertanian lapangan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan sosialisasi penanganan pasca panen buah pisang dan olahannya bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen , dilakukan dengan penyampaian materi secara lisan kemudian dilanjutkan dengan pengisian kuisisioner. Kegiatan ini diikuti oleh 17 orang yang terdiri dari siswa siswi kelas 12 SMK Negeri 1 Bawen jurusan APHP.

Sosialisasi ditentukan bersama antara pihak sekolah dengan dengan mitra yang mengikuti sosialisasi dibatasi karena adanya masa pandemi, sehingga hanya sebagian dari peserta yaitu 17 orang. Kegiatan Sosialisasi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Pisang Raja (*Musa textilia*) Bagi Siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen diarahkan pada penguasaan penanganan pascapanen pisang dan pengolahan pisang menjadi produk olahan pangan seperti dodol pisang, nuget pisang dan tepung pisang. Penanganan pascapanen pisang dilakukan penjelasan materi dulu dengan penyuluhan dan memberikan leaflet pascapanen pisang dan pembuatan dodol pisang, nuget pisang dan tepung pisang.

Penyampaian materi sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan simulasi. Materi pelatihan meliputi penanganan pascapanen dan pengolahan pisang mulai dari panen, pengumpulan, pengangkutan, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, pemeraman dan pengolahan buah pisang menjadi dodol pisang, nuget pisang dan tepung pisang.

### 3.1 Hasil Kegiatan

Sebelum kegiatan dilaksanakan ternyata para peserta sudah mengerti tentang penanganan pascapanen tetapi masih secara tradisional, sedang pengolahan pisang belum ada yang tahu mengolah pisang menjadi tepung pisang dan dodol pisang, sehingga dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah pisang.

Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa kelompok sasaran bertambah pengetahuannya dan faham tentang pentingnya penanganan pascapanen dan pengolahan pisang dengan prakteknya. Hal ini berdasarkan tanya jawab, wawancara dan kuisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan. Sebagian besar kelompok sasaran menyatakan bisa melakukan cara penanganan pascapanen yang benar dan cara menyimpan pisang dengan baik dan mereka tahu cara membuat tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang

Faktor pendorong kegiatan ini adalah bahwa di SMK Negeri 1 Bawen yang mempunyai bidang keahlian pertanian, yang mana merupakan sejalur dengan bidang kerja para lulusannya. Sedangkan faktor penghambatnya adalah para mitra kurang memahami pengolahan pasca panen.

Kegiatan ini mempunyai luaran yang sudah dicapai yaitu

- a. Peningkatan pemahaman dan ketrampilan para peserta sosialisasi tentang penanganan pascapanen pisang dapat dibuktikan dari hasil evaluasi melalui hasil kuisioner sebelum dan sesudah pelaksanaan yang dibagikan
- b. Produk tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang.

### 4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

- a. Kegiatan sosialisasi penanganan pascapanen pisang dan olahannya bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para peserta.
- b. Respon yang diberikan oleh siswa siswi sosialisasi menunjukkan minat yang cukup memuaskan dan ada keinginan untuk menerapkan pengetahuan yang baru diperolehnya untuk disosialisasikan dilingkungan sekitar

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada SMK Negeri 1 Bawen atas izin yang diberikan untuk kegiatan ini, Siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen yang sangat antusias dalam mengikuti edukasi penerapan GMP pada proses pembuatan dodol pisang dan pihak LPPM-USM atas alokasi dana Pengabdian kepada Masyarakat yang telah diberikan.

### DAFTAR PUSTAKA

Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur, Penerbit Alumni, Bandung.

Budiastra, I.W. dan Purwadaria, H.K. 1993. Penanganan Pasca Panen Sayuran dan Buah- buahan Dalam Rumah Pengemasan, Dalam Pelatihan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran, PAU, IPB, 10-15 Mei. Bogor.

Handayani, S. 1994. Pasca Panen Hasil Pertanian, UNS PRESS, Surakarta. <http://wariintek.progressio.or.id>. Kiat Memanen Buah yang Tepat.

Hendro Soenarjono. 1998. Teknik Memanen Buah Pisang agar Berkualitas Baik. Trubus No. 341

Rismunandar. 1990. Bertanam Pisang. C.V. Sinar Baru. Bandung

Rismunandar. 1990. Membudidayakan Tanaman Buah-buahan. C.V. Sinar Baru. Bandung.

Stover, R.H & N.W. Simmonads. 1993. Banana. Tropical Agriculture Series. Longman Scientific and Technical. New York.

Wills, McGlasson, B., Graham, D. dan Jaycl, D. 1998. Post Harvest, An. Introduction to The Phisiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals, UNSW PRESS, Sydney, Australia.