

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN *PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)* PADA INDUSTRI TEMPE “BK”
DI PANGGUNG HARJO, SEWON, BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



GALUH WIDYA KHOYRUN NISA'
NIM. P07131115016

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Industri Tempe
"BK" di Panggungharjo, Sewon, Bantul"

Disusun oleh :

GALUH WIDYA KIJAYUN NISA'
NIM. P07131115016

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M. Kes.
NIP. 196412241988031002



Dra. Noor Tifauzah, M. Kes.
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Arit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**"TINJAUAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA INDUSTRI TEMPE "BK" DI PANGGUNGJIARJO, SEWON, BANTUL"**

Disusun Oleh
GALUH WIDYA KHOYRUN NISA'
NIM. P07131115016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 11 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si, T.M.Kes
NIP. 197403061988031002

(.....)

Anggota,
Joko Susilo, S.KM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

(.....)

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

(.....)

Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi


Dr. Ir. I Made Atit Gunnawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : GALUTI WIDYA KHOYRUN NISA'

NIM : F07131115016

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Juli 2018

**PALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Galuh Widya Khoerun Nisa'
NIM : P07131115016
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi

Demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Tuga Akhir saya yang berjudul :

Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Industri Tempa "BK" di Panggungharjo, Sewon, Bantul.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formalkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 21 Juli 2018

Yang menyatakan



(Galuh Widya Khoerun Nisa')

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulisan Tugas Akhir dengan judul “Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Industri Tempe “BK” di Panggunharjo, Sewon, Bantul” dapat selesai tepat pada waktunya.

Penulisan Tugas Akhir ini untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi DIII Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari bapak Joko Susilo, SKM. M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dra.Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, S.KM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr.Ir. I Made Alit Gunnawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM. M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Gizi
4. Bapak Samsuri dan Ibu Sumarni yang selalu memberikan bantuan berupa dukungan material dan moral.
5. Adikku Firdaus Tegar N. C yang selalu memberikan semangat.
6. Teman saya Sarah Arin selaku enumerator dalam penelitian ini dan Fauziah Khoiriani yang telah membantu dalam penulisan bahasa inggris.
7. Teman-teman Prodi Diploma III Gizi selaku teman seperjuangan yang selalu memberikan *support* .
8. Pihak-pihak lain yang telah membantu

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACK.....	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Uraian Teori	7
B. Landasan Teori.....	34
C. Pertanyaan Penelitian	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Jenis Dan Desain Penelitian	36
B. Subyek dan Obyek Penelitian	37
C. Waktu Dan Tempat	37
D. Batasan Istilah	38
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	42
F. Instrumen Dan Bahan Penelitian.....	43
G. Prosedur Penelitian.....	44
H. Manajemen Data	45
I. Etika Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Pelaksanaan Penelitian.....	46
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitan.....	47
C. Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	83

A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Proses Pembuatan Tempe Tradisional.....	13
Gambar 1.2 Proses Pembuatan Tempe Baru.....	13
Gambar 2. Kerangka Teori Penelitian.....	34
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	35
Gambar 3. Rancangan Penelitan.....	36
Gambar 4. Tempat Sampah Berupa Karung.....	53
Gambar 5. Lantai Pengolahan dan Pencucian.....	56
Gambar 6. Lantai Ruang Produksi.....	56
Gambar 7. Dinding ruang pengolahan.....	57
Gambar 8. Langit-langit.....	58
Gambar 9. Lubang udara ruang produksi.....	59
Gambar 10. Tempat Penyimpanan Kedelai.....	61
Gambar 11. Peralatan Produksi.....	62
Gambar 12. Air Industri Tempe.....	64
Gambar 13. Toilet Industri Tempe.....	67
Gambar 14. Kandang Ayam.....	69
Gambar 15. Pekerja Menggunakan Cincin.....	74
Gambar 16. Label Pangan.....	77
Gambar 17. Rak Penyimpanan.....	79
Gambar 18. Penyimpanan Kemasan Tempe.....	79

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jenis Tempe di Indonesia.....	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Kedelai.....	10
Tabel 3. Peryaratan Mutu Tempe.....	11
Tabel 4. Syarat Pokok Mutu Kedelai.....	14
Tabel 5. Waktu Penelitian.....	47
Tabel 6. Skor dan Kriteria GMP.....	50
Tabel 7. Skor dan Kriteria Lingkungan Produksi.....	52
Tabel 8. Skor dan Kriteria Bangunan dan Fasilitas.....	54
Tabel 9. Skor dan Kriteria Peralatan Produksi.....	61
Tabel 10. Skor dan Kriteria Suplay Air.....	63
Tabel 11. .Skor dan Kriteria Fasilitas kegiatan Higiene dan Sanitas.....	65
Tabel 12. Skor dan Kriteria Pengendalian Hama.....	68
Tabel 13. Skor dan Kriteria Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	69
Tabel 14. Skor dan Kriteria Pengendalian Proses.....	74
Tabel 15. Skor dan Kriteria Label Pangan.....	76
Tabel 16. Skor dan Kriteria Penyimpanan.....	78
Tabel 17. Manajemen Pengawasan.....	80
Tabel 18. Pencatatan dan Dokumentasi.....	80
Tabel 19. Skor dan Kriteria Pelatihan Karyawan.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Etik Penelitian.....	88
Lampiran 2. Persetujuan Pemilik.....	89
Lampiran 3. Form Penelitian GMP.....	90
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	101