

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT MANDIRI
KATEGORI B



IBM PELATIHAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
UNTUK PENINGKATAN KUALITAS DAN KEAMANAN PRODUK KERIPIK
SINGKONG

TIM PELAKSANA:

Ir. Ishardita Pambudi Tama, ST., MT., PhD., IPU	(0019087305)
Rahmi Yuniarti, ST.,MT	(0024068401)
Ihwan Hamdala, ST.,MT	(0018108303)
Wifqi Azlia, ST.,MT	(0025128501)

Dilaksanakan atas biaya PNBK Tahun Anggaran 2020
Fakultas Teknik Universitas Brawijaya berdasarkan kontrak
Nomor: 83/UN10.F07/PM/2020
Tanggal 13 April 2020

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
OKTOBER 2020

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan Pkm : lbM Pelatihan Penerapan *Good Manufacturing Practices* Untuk Peningkatan Kualitas dan Keamanan Produk Keripik Singkong
2. Kategori kegiatan PKM : B
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Ir. Ishardita Pambudi Tama, ST., MT., Ph.D., IPU
 - b. Jenis Kelamin : Laki-laki
 - c. NIP : 19730819 199903 1 002
 - d. Jabatan Struktural : Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik
 - e. Jabatan Fungsional : Lektor
 - f. Fakultas/Program Studi : Fakultas Teknik/Teknik Industri
 - g. Alamat Kantor : Jl. Mayjen Haryono 167 Malang 65145
 - h. Telepon/fax : (0341) 587710 / (0341) 551430
 - i. Alamat Rumah : Jl. Bendungan Darma 18 A Malang
 - j. Telepon / e-mail : 08 1330707714 / kangdith@gmail.com
4. Jangka Waktu kegiatan PKM : 6 bulan
5. Pembiayaan
 - a. Jumlah biaya yang diajukan : **Rp 7.000.000,00**
(Terbilang Tujuh Juta Rupiah)
 - b. Jumlah biaya tahun ke..... : -

Mengetahui,
Ketua BPPM Fakultas Teknik
Universitas Brawijaya



Dr. Ir. Runi Asmaranto, ST, MT
NIP. 19710830 200012 1 001

Malang, 6 Oktober 2020
Ketua Pelaksana,



Ir. Ishardita Pambudi Tama, ST, MT, Ph.D. IPU.
NIP. 19730819 199903 1 002

Menyetujui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Brawijaya



Prof. Dr. Ir. Pitojo Tri Juwono, MT. IPU
NIP. 19700721 200012 1 001

IDENTITAS KEGIATAN

1. Judul Usul Kegiatan PKM : IBM Pelatihan Penerapan *Good Manufacturing Practices* Untuk Peningkatan Kualitas dan Keamanan Produk Keripik Singkong
2. Kategori Kegiatan PKM : B
3. Ketua Tim Pengusul
- a. Nama Lengkap : Ir. Ishardita Pambudi Tama, ST., MT., Ph.D., IPU
- b. Jenis Kelamin : Laki-laki
- c. NIP : 19730819 199903 1 002
- d. Jabatan Struktural : Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik
- e. Jabatan Fungsional : Lektor
- f. Fakultas/Program Studi : Fakultas Teknik/Teknik Industri
- g. Alamat Kantor : Jl. Mayjen Haryono 167 Malang 65145
- h. Telepon/fax : (0341) 587710 / (0341) 551430
- i. Alamat Rumah : Jl. Bendungan Darma 18 A Malang
- j. Telepon / e-mail : 08 1330707714 / kangditha@gmail.com

4. Anggota pelaksana

a. Dosen:

No.	Nama dan Gelar Akademik	Bidang Keahlian	Unit Kerja Laboratorium	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1	Rahmi Yuniarti, ST., MT	Manajemen Rantai Pasok	Studio Manajemen Industri	2
2	Ihwan Hamdala, ST., MT	Manajemen Rantai Pasok	Studio Manajemen Industri	2
3	Wifqi Azlia, ST., MT	Manajemen Rantai Pasok	Studio Manajemen Industri	2

b. Mahasiswa

- 1) Mahasiswa 1 : Farah Eka Aprilla (175060701111032)
- 2) Mahasiswa 2 : Benedicta Shania M (175060701111029)

5. Objek kegiatan PKM : UD JATIMAS

6. Masa pelaksanaan kegiatan PKM :

- a. Mulai : Mei 2020
- b. Berakhir : Oktober 2020
- c. Anggaran yang diusulkan : Rp 7.000.000,00
(Tujuh juta Rupiah)

7. Lokasi kegiatan/mitra

- a. Wilayah mitra (desa/kecamatan) : Kelurahan
- b. Kabupaten/kota : Kabupaten Malang
- c. Propinsi : Jawa Timur
- d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : 29 Km

8. Hasil yang ditargetkan

: Mampu menerapkan *Good Manufacturing*

Practices dalam proses produksi

9. Institusi lain yang terlibat :-

10. Keterangan lain yang dianggap perlu :-

RINGKASAN

Persaingan industri makanan saat ini semakin ketat. Persaingan tersebut menuntut perusahaan untuk dapat memenuhi keinginan pelanggan dengan standar yang semakin tinggi. Pelanggan ingin mendapatkan produk yang murah, berkualitas dan terjamin. Untuk memenuhi tuntutan pelanggan tersebut, salah satunya bisa tercapai dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang berisi tentang persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan mulai bahan baku sampai produk akhir agar aman bermutu dan layak untuk dikonsumsi. Penerapan GMP menjamin bahwa produk makanan yang dibelinya diolah sesuai standar pengolahan yang baik.

Langkah awal dilakukan dengan melakukan observasi di objek. Observasi dilakukan pada proses produksi mulai dari persiapan bahan baku sampai menjadi produk jadi. Diketahui bahwa beberapa aspek membutuhkan perbaikan seperti: bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi serta kesehatan dan higiene karyawan. Pelatihan tentang GMP dilaksanakan dengan memberikan pemahaman tentang pentingnya GMP. Aspek – aspek yang dinilai kurang memenuhi standar dianalisa untuk selanjutnya usulan rekomendasi perbaikan diajukan agar standar GMP bisa dipenuhi.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices*, manajemen kualitas, keripik singkong

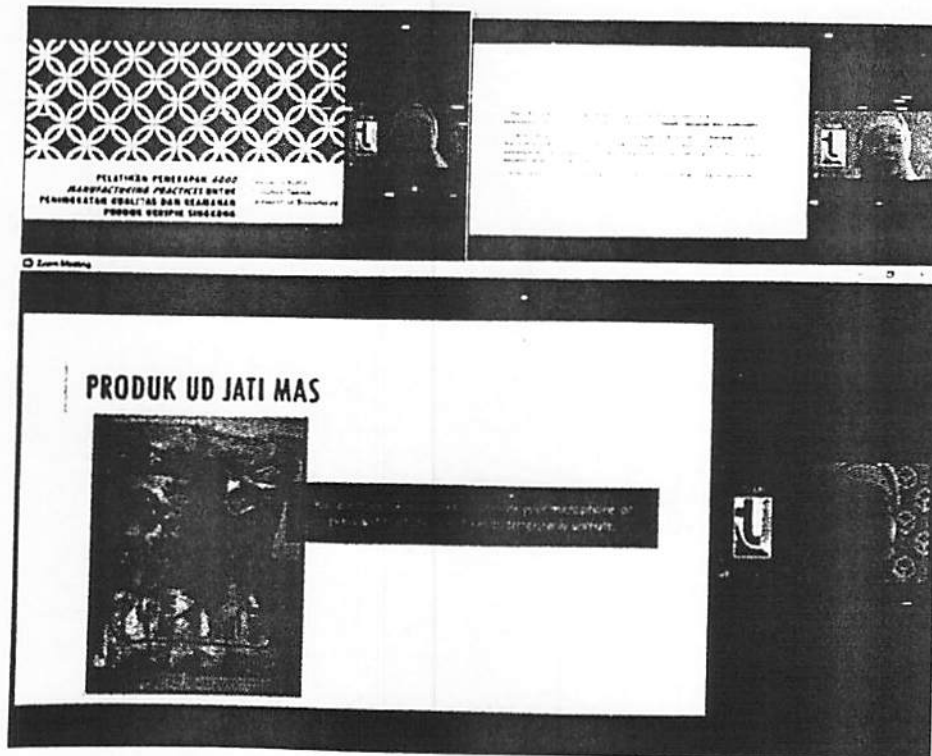
Lampiran 5 Foto kegiatan



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan oleh Pak Ishardita sebagai Ketua Tim



Gambar 2. Bu Rahmi sebagai moderator



Gambar 3. Bu Wifqi sebagai pemateri pelatihan