



## *Training on the preparation of internal audit instruments on the application of Good Manufacturing Practices (GMP) for class B catering services*

**Amiroh**, **Armita Athennia**, **Sarah Mardiyah**

Universitas Mohammad Husni Thamrin, Depok, Indonesia

[amirohyoti@gmail.com](mailto:amirohyoti@gmail.com)

<https://doi.org/10.31603/ce.6327>

### **Abstract**

*Good Manufacturing Practices (GMP) is the most fundamental food safety system, and it is required in the catering business. This community service strives to educate personnel in class B catering services, particularly hospital food providers, how to construct internal audit instruments for the application of GMP catering services. The online session was attended by 59 people from 23 different institutions. Following the training, 66.1% said that conducting an internal audit of GMP implementation was simple. A total of 98.3% said they are prepared to conduct routine internal audits on a regular basis, albeit in stages. Aside from that, all participants reported satisfaction with the training's implementation, with 82.76 percent stating that they were extremely satisfied.*

**Keywords:** *Good manufacturing practices; Internal audit; Catering service*

## **Pelatihan penyusunan instrumen audit internal penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Jasa boga golongan B**

### **Abstrak**

Sistem keamanan pangan yang paling dasar adalah *good manufacturing practice (GMP)* dan bersifat *mandatory* untuk seluruh pengelola industri jasa boga. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan kepada karyawan yang bekerja di jasa boga golongan B, khususnya penyelenggara makanan rumah sakit tentang cara menyusun instrumen audit internal penerapan GMP jasa boga. Pelatihan dilaksanakan secara daring yang diikuti oleh 59 orang yang berasal dari 23 institusi. Setelah dilaksanakan pelatihan, 66,1% peserta menyatakan bahwa audit internal penerapan GMP mudah dilakukan. Sebanyak 98,3% menyatakan siap untuk melaksanakan audit internal rutin secara berkala walaupun bertahap. Lain daripada itu, seluruh peserta menyatakan puas atas pelaksanaan pelatihan dimana 82,76% menyatakan sangat puas.

**Kata Kunci:** GMP; Audit internal; Jasa boga

## **1. Pendahuluan**

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan pasal 86 ayat (2) bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan. Di antara sistem keamanan pangan yang ada, penerapan GMP bersifat *mandatory* yang artinya wajib diterapkan oleh seluruh pengelola industri jasa boga (Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, 2012).

Penelitian Anngreyani (2020) dan Nurma (2020) tentang evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada beberapa penyelenggara makanan rumah sakit, menyatakan bahwa di institusi tempat penelitiannya belum mempunyai Panduan Audit Internal penerapan GMP yang sistematis, terstruktur dan terukur. Berdasarkan survei non formal diperoleh data bahwa sebagian besar pengelola penyelenggara makanan belum sepenuhnya memahami bagaimana cara mengevaluasi penerapan GMP yang sistematis, terstruktur dan terukur. Mengukur hasil evaluasi penerapan GMP akan lebih mudah jika terdapat instrumen auditnya.

Berdasarkan uraian tersebut, tim pengabdian menyelenggarakan kegiatan ini yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan sistem pengendalian keamanan pangan khususnya GMP dan memberikan pelatihan menyusun instrumen audit internal penerapan GMP bagi pengelola industri jasa boga golongan B.

## 2. Metode

---

Kegiatan pengabdian ini berupa pelatihan kepada pengelola catering dan penyedia makanan di rumah sakit yang dilakukan secara daring pada Sabtu, 19 Juni 2021. Informasi pelaksanaan pelatihan diumumkan melalui *flyer* dan dibagikan melalui *whatsapp group* beberapa penyelenggara makanan rumah sakit. Kegiatan pengabdian dibagi menjadi beberapa tahap, meliputi persiapan, *pre-test* dan kegiatan inti (pelatihan dan *post-test*)

Persiapan pelaksanaan pelatihan meliputi penyusunan kuesioner untuk menggambarkan karakteristik peserta pelatihan, kuesioner *pre-test* dan *post-test* serta materi pelatihan. Materi pelatihan terdiri dari (1) pengenalan GMP dan audit Internal dan (2) penyusunan instrumen audit internal penerapan GMP di industri jasa boga golongan B. Sebelum kegiatan pelatihan, dilakukan *pre-test*. *Pre-test* dimaksudkan untuk mengetahui tingkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang akan disampaikan. Diketuinya kemampuan awal peserta dapat menjadi acuan narasumber dalam menyampaikan materi. *Pre-test* dilakukan menggunakan *google form* dan dibagikan seminggu sebelum pelaksanaan pelatihan. Adapun kegiatan pelatihan dilakukan menggunakan *zoom*. Menjelang akhir acara dibagikan *link* absensi sekaligus *post-test*. Kegiatan ini merupakan evaluasi akhir untuk mengetahui sejauh mana peserta telah memahami materi yang diberikan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Pendaftar kegiatan diikuti oleh sebanyak 66 orang, namun yang mengikuti pelatihan sebanyak 59 orang. Peserta dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 53 orang dan laki-laki sebanyak 6 orang. Peserta berasal dari 23 institusi seperti yang tercantum pada Tabel 1. Terdapat juga peserta yang bukan berasal dari jasa boga dan belum bekerja (umum).

Hasil kegiatan pelatihan digambarkan dalam bentuk jawaban kuesioner. Kuesioner yang ditanyakan kepada peserta terbagi dalam empat kelompok yaitu: 1) pengetahuan keamanan pangan; 2) informasi kontrol keamanan pangan yang diterapkan di institusi peserta; 3) persepsi peserta tentang audit internal di institusinya; dan 4) tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan.

Tabel 1. Institusi peserta pelatihan

No.	Asal Institusi	No.	Asal Institusi
1.	RS Haji Jakarta	13.	RS Tugu Ibu Depok
2.	RS Paru Dr.M. Goenawan	14.	RS Harapan Depok
3.	Partowidigjo Bogor	15.	RS Sehat Terpadu Dompot Dhuafa
4.	PT Aerofood Indonesia	16.	Puskesmas Sawangan Depok
5.	RSPI Prof Dr. Sulianti Saroso	17.	RS Melia Cibubur
6.	RS Permata Depok	18.	RSIA Tumbuh Kembang Depok
7.	PT Paradise Seera Abadi	19.	RS Bina Husada Cibinong
8.	RS Marzoeki Mahdi Bogor	20.	RS Marzoeki Mahdi Bogor
9.	RS Omni Cikarang	21.	Puskesmas Selabatu
10.	RS Omni Pulomas	22.	RSUD Budhi Asih
11.	RS Gading Pluit Jakarta	23.	RSUD Cibinong
12.	RS Tugu Ibu	24.	Umum (belum bekerja)

Sebagian besar peserta telah menjawab dengan benar kuesioner tentang pengetahuan keamanan pangan. Nilai rata-rata saat *pre-test* sudah cukup tinggi yaitu 80,32. Hasil *post-test* meningkat yaitu 82,76. Diantara pertanyaan yang ada, pertanyaan yang banyak dijawab salah adalah “kepanjangan GMP”. Kebanyakan peserta menjawab kepanjangan GMP adalah “good manufacturing product”, seharusnya adalah “good manufacturing practices”. Di Indonesia istilah GMP sering disebut dengan cara produksi pangan yang baik. Ada kata produksi, sehingga banyak peserta yang keliru kepanjangan dari “P” adalah *product*. Hasil penilaian pengetahuan peserta tentang keamanan pangan tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil evaluasi tentang pengetahuan peserta

Kriteria	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
Rata-rata	80,32	82,76
Median	80	85
Rentang Nilai	55-100	60-100

Berdasarkan jawaban peserta atas kuesioner informasi kontrol keamanan dan mutu pangan, sebanyak 68,9% peserta menyatakan bahwa di institusinya telah terdapat sistem kontrol keamanan mutu pangan. Namun lebih dari setengah jumlah peserta menjawab bahwa penerapan sistem kontrol keamanan mutu pangan di institusinya belum berjalan dengan baik. Hal tersebut ditunjukkan oleh jawaban peserta, hanya 16,4% yang menyatakan tidak ada kendala dalam penerapan sistem kontrol keamanan mutu pangan di institusinya. Data informasi kontrol keamanan mutu pangan di institusi peserta tercantum pada Tabel 3.

Tabel 3. Informasi kontrol keamanan di institusi

Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)	Mungkin (%)
Apakah terdapat sistem kontrol keamanan mutu pangan yang digunakan pada tempat bekerja	68,9	9,8	21,3
Apakah penerapan sistem kontrol mutu keamanan pangan di tempat bekerja sudah baik	42,6	18	39,3
Apakah ada kendala dalam penerapan sistem kontrol mutu pangan	42,6	16,4	41

Setelah melaksanakan pelatihan, ternyata sebagian besar peserta yaitu 66,1% menyatakan bahwa audit internal mudah dilakukan. Oleh karena itu pada pertanyaan berikutnya 67,8% peserta menyatakan akan secara bertahap menerapkan kegiatan audit internal. Bahkan 30,5% menyatakan akan segera menerapkan kegiatan audit internal. Data survei persepsi peserta tentang audit internal di institusinya tercantum pada [Tabel 4](#). Sedangkan kesediaan peserta untuk menerapkan audit internal penerapan GMP di institusinya tercantum pada [Tabel 5](#).

**Tabel 4. Persepsi peserta pelatihan tentang audit internal**

Persepsi	N	Persentase
Mudah untuk dilakukan	39	66,1 %
Cukup sulit untuk dilakukan	20	33,9 %
Sangat sulit untuk dilakukan	0	0 %
<b>Total</b>	<b>59</b>	<b>100 %</b>

**Tabel 5. Kesediaan peserta menerapkan audit internal pada institusinya**

Persepsi	N	Persentase
Menerapkan kegiatan audit internal	18	30,5 %
Secara bertahap akan menerapkan kegiatan audit internal	40	67,8 %
Belum akan menerapkan kegiatan audit internal	1	1,7 %
<b>Total</b>	<b>59</b>	<b>100 %</b>

Kesediaan peserta akan segera menerapkan kegiatan audit internal penerapan GMP tentu sangat menggembirakan. Menerapkan kegiatan audit internal secara rutin berarti institusi tersebut menerapkan kontrol keamanan dan mutu pangan dengan baik. Dengan demikian, penerapan GMP dapat terkontrol dengan baik dan GMP yang bermasalah (temuan) akan segera diketahui dan dapat segera dicari solusinya. Pernyataan Undang-Undang Pangan No 18 tahun 2012 bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan tidak sulit untuk dipenuhi ([Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, 2012](#)).

Secara keseluruhan, peserta menyatakan puas yaitu sebesar 82,76% menyatakan sangat puas dan 17,24% menyatakan puas. Data tingkat kepuasan peserta atas pelatihan yang dilaksanakan tercantum pada [Tabel 6](#). Tingginya persentase jumlah peserta yang menyatakan puas atas pelatihan ini, menunjukkan bahwa materinya sangat dibutuhkan oleh peserta dan implementatif untuk diterapkan di institusinya. Oleh karena itu, pelatihan ini perlu ditingkatkan cakupan pesertanya baik dalam jumlah peserta maupun institusinya. Perlu dilaksanakan untuk ditujukan kepada institusi penyelenggara makanan seluruh Indonesia. Tindak lanjut lebih jauh lagi yaitu perlu dilakukan pendampingan bagi institusi yang akan segera menerapkan instrumen audit internal yang telah disusun.

**Tabel 6. Tingkat kepuasan peserta**

Kriteria	n (orang)	Persentase (%)
Sangat Puas	10	82,76
Puas	49	17,24
Kurang Puas	0	0
<b>Total</b>	<b>59</b>	<b>100</b>

## 4. Kesimpulan

---

Setelah dilaksanakan pelatihan, sebagian besar yaitu 66,1% menyatakan bahwa audit internal mudah dilakukan. Sebanyak 98,3% menyatakan siap untuk melaksanakan audit internal walaupun secara bertahap. Seluruh peserta menyatakan puas atas pelaksanaan pelatihan ini dengan kriteria sebanyak 82,76% menyatakan sangat puas dan 17,24% menyatakan puas. Disarankan untuk dilakukan pelatihan serupa dengan menambah jumlah peserta serta memperluas jangkauan institusinya. Selain itu, perlu dilanjutkan dengan pendampingan terhadap beberapa jasa boga untuk mengimplementasikan hasil pelatihan. Hasil implementasi dapat dijadikan sebagai *prototype* penyusunan instrumen audit internal, mekanisme evaluasi penerapan GMP serta menyusun rekomendasi perbaikan atas temuan.

## Ucapan Terima Kasih

---

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mohammad Husni Thamrin atas dukungan pendanaan Hibah Internal Perguruan Tinggi untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2021. Kami sampaikan juga ucapan terima kasih kepada institusi yang telah mengirimkan karyawannya untuk mengikuti pelatihan ini.

## Daftar Pustaka

---

- Anngreyani, C. (2020). *Pengembangan Sistem Evaluasi Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) dan Implementasinya di RSUD Budhi Asih Jakarta*.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, (2012).
- Nurma. (2020). *Pengembangan Sistem dan Penilaian Penerapan GMP (Good Manufacturing Practise) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta*.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License

---