



## SOSIALISASI PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN PENGOLAHAN PISANG BAGI SISWA SMK NEGERI I BAWEN

Aldila Sagitaning Putri<sup>1</sup>, Dewi Larasati<sup>2</sup>, Elly Yuniarti Sani<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Semarang

Email: aldilasp\_ftp@usm.ac.id

### Abstrak

Salah satu Program keahlian di SMK Negeri 1 Bawen adalah 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 dan cara membuat tepung pisang, nuget pisang dan 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, pengolahan pisang

### Abstract

One of the expertise programs at SMK Negeri 1 Bawen is the Agribusiness Expertise Program for Processing Agricultural products and Fisheries (APHPP) has one package of expertise, namely Agricultural Product Processing Technology (TPHP). Students of the Agribusiness Expertise Program in Processing Agricultural products and Fisheries (APHPP) SMK Negeri 1 Bawen are prepared to become intermediate skilled workers in the agricultural products processing industry. To accommodate some of the objectives of SMK Negeri 1 Bawen is to equip students with knowledge, skills, and attitudes to be competent in carrying out good ways of production and carrying out the process of making various selected products, it is necessary to add knowledge and skills in terms of Good Manufacturing Practice (GMP) or in the Indonesian of Good Production Methods (CPB) and processing of food products (bananas). Knowledge about the application of GMP to the food industry for the general public and students of SMK Negeri 1 Bawen in particular is still not given to subjects. So it is necessary to socialize the importance of knowledge about the application of GMP and banana processing for students of SmK Negeri Bawen as a provision of knowledge in work and entrepreneurship. To increase / increase knowledge about the application of GMP and banana processing for students of SmK Negeri Bawen, socialization is carried out by providing the flow of application of GMP and how to make banana flour, banana nuget and banana dodol. This community service activity aims to provide information to the community, especially for students at SMK Negeri 1 Bawen about the importance of handling post-harvest bananas and how to process them and providing engineering skills for handling fresh bananas and how

Aldila Sagitaning Putri, Dewi Larasati, Elly Yuniarti Sani

*Sosialisasi Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Pengolahan Pisang bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen*

DOI Artikel: [doi.org/10.55883/jipam.v1i2.11](https://doi.org/10.55883/jipam.v1i2.11)

*to process them. From the results of the devotion, it can be seen that the response from the students of SMK Negeri 1 Bawen is very enthusiastic, this can be seen from the discussions conducted, many questions were given to us, even from the school asking to be given more similar trainings but with different raw materials.*

**Keywords:** *GMP, banana processing*

## PENDAHULUAN

SMK Negeri 1 Bawen berada di wilayah Kecamatan Bawen yang terletak di Kabupaten Semarang memiliki enam Program Keahlian yang dimiliki, yaitu Program Keahlian Agribisnis Hasil Pertanian, Agribisnis Produksi Tanaman, Agribisnis Produksi Ternak, Mekanisasi Pertanian, Tata Boga Dan Pariwisata. tamatan SMK Negeri 1 Bawen tersebar diseluruh pelosok Nusantara dan bekerja diberbagai sektor Dunia Usaha dan Industri. 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 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 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 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.

a. Tujuan : Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada siswa SMK Negeri 1 Bawen dengan memberikan sosialisasi

penerapan GMP dan cara membuat tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang.

b. Manfaat : Manfaat dari penyuluhan ini adalah memberi bekal pengetahuan bagi siswa SMK Negeri 1 Bawen tentang penerapan GMP dan cara membuat tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang.

## METODE PELAKSANAAN

Usaha untuk meningkatkan ilmu pengetahuan Siswa Siswi SMK Negeri 1 Bawen tentang penerapan GMP dan pengolahan buah pisang, maka staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang memberikan penyuluhan tentang masalah tersebut.

Khalayak sasaran dalam pengabdian kepada masyarakat adalah Siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen.

Pada program ini terdapat keterkaitan antara Jurusan Teknologi Hasil Pertanian (pelaksana) dan Siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen. Bagi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian kegiatan ini sesuai karena jurusan THP mempelajari aplikasi sains dan teknologi yang menciptakan pangan yang aman bagi konsumen. Bagi sasaran, kegiatan ini bermanfaat sebagai tambahan pengetahuan untuk dapat pengetahuan tentang penerapan GMP dan pengolahan buah pisang

1. Lokasi : Kegiatan pengabdian pada masyarakat di selenggarakan di SMK Negeri 1 Bawen
2. Waktu : Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilakukan pada tanggal 28 Oktober 2021
3. Macam Kegiatan :
  - a. Penerapan GMP
  - b. Praktek pembuatan tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang

Evaluasi, dilakukan dengan berdiskusi langsung sebelum dan setelah setelah penyuluhan dengan memberikan pre test dan post test (kuisisioner ada pada lampiran 3).

## PEMBAHASAN DAN PELAKSANAAN

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 kuisioner. 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 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.

### a. Sebelum pelaksanaan 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.

### b. Setelah pelaksanaan kegiatan:

Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa kelompok sasaran bertambah

pengetahuannya dan faham tentang pentingnya penanganan pascapanen dan pengolahan pisang dengan praktiknya. 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

### c. Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

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

1. 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
2. Produk tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang.
3. Peningkatan pemahaman dan ketrampilan peserta tentang penanganan pascapanen dan pengolahan pisang dapat dibuktikan dari hasil evaluasi melalui hasil kuisioner sebelum dan sesudah pelaksanaan yang dibagikan.
4. Produk tepung pisang, nuget pisang dan dodol pisang

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan sosialisasi penanganan pascapanen pisang dan olahannya bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para peserta.

2. 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.

## 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.
- 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 Physiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals, UNSW PRESS, Sydney, Australia.