

IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
PADA RUMAH POTONG AYAM BERSERTIFIKAT HALAL
DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Edi Suryanto¹, Tridjoko Wisnu Murti¹, Yatri Drastini¹, Bastoni², Ismatullah Salim¹, Umar Alfaruqi¹

Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada¹
Prodi Peternakan Universitas Muhammadiyah Cirebon²
Alamat email: al_basthonie@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Rumah Potong Ayam (RPA) bersertifikat halal di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), untuk mengetahui kualitas daging pada RPA yang bersertifikat halal di DIY, dan untuk mengetahui korelasi antara implementasi GMP dengan kualitas daging pada RPA yang bersertifikat halal di DIY. Materi penelitian terdiri dari responden yaitu pelaku usaha RPA di DIY. Metode penelitian ini terdiri dari teknik pengambilan data responden dengan cara *purposive sampling* sebanyak 50% RPA bersertifikat halal di DIY. Jumlah responden adalah 20 RPA di DIY. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan menggunakan kuesioner untuk mengetahui implementasi GMP. Pengambilan sampel dilakukan dengan survei. Survei yang dilakukan meliputi pengamatan dan menilai secara langsung kegiatan di RPA dengan skor penilaian 1 sampai 5. Untuk mengetahui kualitas daging dilakukan uji *Total Plate Count* (TPC) dan uji keasaman (pH). Kemudian dianalisa dengan menggunakan uji *Rank Spearman* untuk mengetahui korelasi antara implementasi GMP dengan kualitas daging ditinjau dari hasil uji TPC dan pH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata implementasi GMP adalah 314,7 dengan Skor 4 yang menunjukkan hampir mendekati penerapan yang benar. Hasil kualitas daging menunjukkan bahwa nilai rata-rata pH daging 5.91 dan nilai TPC rata-rata $3,5 \times 10^3$ cfu/g. Terdapat korelasi antara implementasi GMP dengan hasil uji pH nilai pada *Rank Spearman* adalah 0,666, nilai *Rank Spearman* menunjukkan bahwa ada korelasi sangat signifikan. Terdapat korelasi antara implementasi GMP dengan hasil uji TPC nilai pada *Rank Spearman* adalah 0,782, nilai *Rank Spearman* menunjukkan bahwa ada korelasi sangat signifikan. Kesimpulan dari hasil penelitian adalah pelaksanaan dan penerapan GMP pada RPA bersertifikat halal di DIY belum seluruhnya dilakukan dengan baik. Hasil kualitas daging baik masih sesuai dengan SNI. Terdapat korelasi yang signifikan antara implementasi GMP dengan kualitas daging (nilai pH dan TPC) pada RPA yang bersertifikat halal di DIY.

Kata Kunci: *Good Manufacturing Practices* (GMP), Rumah Potong Hewan (RPA), Sertifikat Halal, dan Kualitas Daging).

**IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES ON
HALAL CERTIFIED CHICKEN HOUSE
IN THE SPECIAL REGIONS YOGYAKARTA**

**Edi Suryanto¹, Tridjoko Wisnu Murti¹, Yatri Drastini¹, Bastoni², Ismatullah
Salim¹, Umar Alfaruqi¹**

Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada¹
Prodi Peternakan Universitas Muhammadiyah Cirebon²
Alamat email: al_basthonie@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Halal Certified Chicken (RPA) in Yogyakarta Special Region (DIY), to know the quality of meat in RPA certified halal in DIY, and to know the correlation between GMP implementation with quality meat on RPA that is halal certified in DIY. The research material consisted of respondents namely RPA business actors in DIY. This research method consists of data collection technique of respondents by way of purposive sampling as much as 50% RPA certified halal in DIY. The number of respondents is 20 RPA in DIY. The research data was collected by using questionnaire to know the implementation of GMP. Sampling was done by survey. The surveys included observing and directly assessing the activities in RPA with an assessment score of 1 to 5. To determine the quality of meat, the Total Plate Count (TPC) test and acidity test (pH) were performed. Then analyzed by using Rank Spearman test to know the correlation between the implementation of GMP with meat quality in terms of TPC test results and pH. The results showed that the mean value of GMP implementation was 314.7 with Score 4 indicating almost close to the correct application. Meat quality results show that the mean pH value of meat is 5.91 and the mean TPC value is 3.5×10^3 cfu / g. There is a correlation between the implementation of GMP with pH test result value on Rank Spearman is 0.666, Rank Spearman value indicates that there is a very significant correlation. There is a correlation between the implementation of GMP with the results of TPC test value on Rank Spearman is 0.782, Rank Spearman value indicates that there is a very significant correlation. The conclusion of the research result is the implementation and implementation of GMP on Halal certified RPA in DIY has not been all done well. The results of good quality meat still in accordance with SNI. There is a significant correlation between GMP implementation with meat quality (pH value and TPC) at halal-certified RPA in DIY.

Keywords: Good Manufacturing Practices (GMP), Slaughter House (RPA), Halal Certificate, and Meat Quality).

PENDAHULUAN

Populasi penduduk Indonesia pada tahun 2014 sekitar 250 juta orang dan sekitar 85% mayoritas penduduk Indonesia adalah beragama islam,hal tersebut memerlukan kesediaan pangan hewani bermutu tinggi, aman dan halal dikonsumsi. Total konsumsi daging nasional terdiri dari 56% adalah daging ayam, 23% daging sapi, 13% daging babi, 5% daging kambing dan 3% lain-lain (Fajria, 2007). Ada empat masalah utama mutu dan keamanan pangan nasional (Fardiaz, 1996), yaitu: Pertama, produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu keamanan pangan, Kedua, masih banyak terjadi kasus keracunan makanan. Ketiga, masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan tentang mutu dan keamanan pangan, yang ditandai dengan ditemukannya sarana produk dan distribusi pangan yang tidak memenuhi persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP) terutama pada industri kecil atau rumah tangga. Keempat, rendahnya kepedulian konsumen tentang mutu dan keamanan pangan yang disebabkan pengetahuan yang terbatas dan kemampuan daya beli yang rendah, sehingga mereka masih membeli produk pangan dengan tingkat mutu dan keamanan yang rendah.

Sistem dasar jaminan mutu kesehatan yang digunakan dalam produksi pangan yaitu GMP dan *Hazard Analyze and Critical Control Point* (HACCP). Hal ini menekankan bahwa GMP merupakan jaminan keamanan pangan yang pokok yang harus dilakukan, khususnya pada sektor pangan. Gambaran secara global mengenai RPA di Daerah Istimewa Yogyakarta ada beberapa yang sudah melakukan proses produksi dengan baik tapi masih banyak beberapa yang melakukan proses produksi kurang higienis sehingga perlu adanya pengawasan dan implementasi GMP pada RPA di DIY. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan GMP dan mengetahui tingkat partisipasi pelaku usaha dalam implementasi GMP pada RPA di DIY.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan selama waktu lima bulan yaitu September 2014 sampai dengan Maret 2015. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di RPA di DIY. Analisis dilakukan di Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Materi penelitian yang digunakan adalah responden yang merupakan pelaku usaha RPA di DIY. Alat yang digunakan untuk uji keasaman (pH) yaitu pH meter dan uji total *total plate count* yaitu: *erlenmeyer*, magnetic stirrer, autoklaf, tabung reaksi, inkubator dan laminar flow cabinet. Alat penelitian yang digunakan, yaitu: lembar kuesioner, kertas label, bulpoint dan data. Bahan yang digunakan untuk uji *total plate count* yaitu *aquadest* steril, *pepton water* dan medium *Plate Count Agar* (PCA). Teknik pengambilan data responden penelitian ini dengan cara *purposive sampling* sebanyak 50% RPA yang bersertifikat halal di DIY. Jumlah responden adalah 22 RPA di DIY. Kriteria ini didasarkan pada penelitian bahwa responden memiliki kemampuan untuk implementasi GMP yang telah disepakati dari LPPOM MUI untuk memiliki sertifikat halal. Variabel dalam penelitian ini antara lain: (1) variabel x adalah Implementasi GMP pada RPA bersertifikat halal

di DIY, (2) variabel y adalah kualitas daging pada RPA yang bersertifikat halal di DIY.

Penilaian aspek-aspek GMP

Penilaian aspek-aspek GMP di RPA dilakukan dengan proses pengisian pertanyaan mengenai keadaan tempat dan proses produksi. Penilaian terhadap parameter mengacu pada Badan Standar Nasional dan dilakukan sesuai standar metode (Standar Nasional Indonesia, 1999).

Tabel 1. Indikator penilaian terhadap aspek-aspek GMP

Skor	Keterangan
1	Apabila tidak memenuhi persyaratan
2	Apabila seperempat memenuhi persyaratan
3	Apabila setengah memenuhi persyaratan
4	Apabila sepertiga memenuhi persyaratan
5	Apabila memenuhi persyaratan

Kualitas Daging

Uji pH daging dilakukan sesuai standar metode (Bouton dan Harris, 1972) dan Uji *Total Plate Count* (TPC) dilakukan sesuai standar metode (Fardiaz, 1993).

Analisis Data

Korelasi Rank Spearman digunakan untuk mengetahui korelasi implementasi GMP (variabel x) dengan kualitas daging (variabel y). Analisis dan pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan sesuai standar metode (Singarimbun dan Effendi, 1995).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi GMP Bangunan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase implementasi sistem GMP bangunan pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 15%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 20%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 55%. Pada RPA yang kurang baik dengan nilai skor 2 adalah 10%. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa secara umum lokasi RPA sudah memenuhi syarat, tetapi padatnya penduduk di sekitar RPA tentu dapat menjadi salah satu faktor penyebab kontaminasi terhadap produk karena penduduk sekitar bebas beraktivitas di area RPA. Bangunan RPA sudah mendekati teknik dan hygiene namun masih perlu banyak perbaikan. Secara umum struktur bangunan RPA hampir sama, perbedaannya yaitu jumlah ruang perlengkapan. Meskipun jumlahnya masih kurang memadai jika dibandingkan dengan PT Dagsap dan PT Saliman. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas (Standar Nasional Indonesia, 1999).

Dinding di RPA sudah dilapisi keramik sekitar 1 meter dari lantai. Menurut Permentan (2010) syarat Tinggi dinding pada tempat proses pemotongan dan pengerjaan karkas minimum 3 meter.

Tabel 1. Implementasi sistem GMP semua aspek RPA bersertifikat halal di DIY

No	Nama RPA DIY	Implementasi <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)									
		Bangunan		Teknik Pemotongan		SDM		Produksi & Transportasi		Semua Aspek GMP	
		Nilai	Kriteria Skor	Nilai	Kriteria Skor	Nilai	Kriteria Skor	Nilai	Kriteria Skor	Jumlah Nilai	Kriteria Skor
1	RPA 1	118	3	106	4	24	2	32	3	280	3
2	RPA 2	116	3	86	3	18	2	34	3	254	3
3	RPA 3	116	3	112	4	27	3	48	4	303	3
4	RPA 4	105	3	101	4	28	2	49	4	283	3
5	RPA 5	136	4	132	4	40	4	52	4	360	4
6	RPA 6	131	4	131	4	33	3	58	5	353	4
7	RPA 7	86	3	91	3	18	2	39	3	234	3
8	RPA 8	106	3	95	3	20	2	40	3	261	3
9	RPA 9	163	4	103	4	27	3	50	4	343	4
10	RPA 10	73	2	96	3	16	2	38	3	223	3
11	RPA 11	210	5	180	5	33	3	83	5	506	5
12	RPA 12	180	5	145	5	38	4	101	5	464	5
13	RPA 13	89	3	84	3	58	5	39	3	270	3
14	RPA 14	73	2	78	3	56	5	41	3	248	3
15	RPA 15	202	5	149	5	54	5	69	5	474	5
16	RPA 16	163	4	94	3	26	3	32	3	315	4
17	RPA 17	106	3	94	3	24	2	40	3	264	3
18	RPA 18	116	3	102	4	27	3	50	4	295	3
19	RPA 19	118	3	97	3	24	2	40	3	279	3
20	RPA 20	122	3	108	4	23	2	32	3	285	3
Total										6294	65
Rata-rata										314,7	3,25

Kriteria	Skor	Keterangan
Sangat tidak baik	1= ≤ 101	Tidak menerapkan cara yang benar
Kurang Baik	2= 102 – 202	Menerapkan sebagian kecil cara yang benar
Cukup Baik	3= 203 – 303	Menerapkan setengah cara yang benar
Baik	4= 304 – 404	Hampir mendekati penerapan yang benar
Sangat Baik	5= 405 – 505	Menerapkan cara yang benar

Implementasi GMP Teknik Pemotongan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase implementasi sistem GMP teknik pemotongan pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 15%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 40%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 45%. Pemotongan ayam tanpa pemingsanan, setelah ayam dikeluarkan dari keranjang oleh petugas penyembelih, kemudian dengan teknik tertentu langsung dilakukan penyembelihan. Teknik ini hampir semua dilakukan di RPA DIY. Pemotongan Ayam dengan pemingsanan dilakukan

dengan air yang dialiri listrik 15 sampai 25 volt, 0,1 sampai 0,3 ampere 5 sampai 10 detik pada ayam yang akan dipotong seperti yang dilakukan oleh RPA PT Daghsap Endurance. Tujuan pemingsanan tersebut untuk membuat ayam tidak sadar sebelum dilakukan penyembelihan, sehingga dapat mengurangi rasa sakit (aspek kesejahteraan hewan), mempermudah proses penyembelihan, mengurangi kepakan sesaat setelah penyembelihan agar mengurangi munculnya bintik-bintik darah pada karkas dan mempercepat proses pengeluaran darah (Direktorat kesehatan masyarakat veteriner dan pasca panen, 2010). Penyembelihan yang dilakukan sudah sesuai dengan syariat islam yaitu dengan menghadapkan sapi ke arah kiblat kemudian membaca lafadz basmallah atau *bismillahi Allahu akbar* sebelum pisau memotong tiga saluran di leher. Pematangan dilakukan dengan memutus tiga saluran yaitu saluran nafas, saluran pencernaan dan saluran darah (Soeparno, 2005).

Implementasi GMP SDM

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase implementasi sistem GMP SDM pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 15%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 10%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 30%. Pada RPA yang kurang baik dengan nilai skor 2 adalah 45%. Karyawan adalah syarat dasar yang dapat menciptakan sebuah kondisi yang baik buat produk, sehingga keberadaannya tidak boleh dipandang sebelah mata. Tetapi harus menjadi perhatian utama bagi sebuah industri karena karyawan langsung berhadapan dengan produk. Berdasarkan pengamatan dilapangan, kesehatan karyawan sudah menjadi perhatian dari perusahaan. Hal ini ditunjukkan dengan adanya peraturan bahwa hanya karyawan yang sehat yang boleh masuk dalam ruang produksi. Karyawan yang mempunyai luka terbuka atau menunjukkan gejala penyakit tidak diperbolehkan masuk. Seringnya terjadi kontaminasi yang disebabkan oleh hama yang masuk diruang produksi yaitu kurangnya pengendalian pada lingkungan sekitar atau pada ruangan.

Implementasi GMP produksi dan transportasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase implementasi sistem GMP produksi dan transportasi pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 20%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 25%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 55%. Setiap RPA memiliki alat transportasi yang digunakan untuk mengirim daging ke depot daging, ke pasar-pasar dan para pelanggan antara lain: (1) Mobil *pick up* terbuka, (2) Motor digunakan sebagai alat pengangkut kedua setelah mobil. Hal ini belum sesuai dengan SNI karena menurut SNI (1999) Kendaraan pengangkut daging boks pada kendaraan untuk mengangkut daging harus tertutup. Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik. Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging segar +7 °C dan suhu bagian dalam jeroan +3 °C.

Nilai Rata-rata Implementasi GMP Semua Aspek

Nilai implementasi sistem GMP semua aspek pada RPA 11, 12 dan 15 adalah baik dengan nilai skor 5, artinya sudah menerapkan cara yang benar. Pada RPA 5, 6, 9 dan 16 adalah baik dengan nilai skor 4, artinya hampir mendekati penerapan cara yang benar. Pada RPA 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 13, 14, 17, 18, 19 dan 20 adalah cukup baik dengan nilai skor 3, artinya hanya menerapkan setengah cara yang benar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata implementasi sistem GMP semua aspek pada RPA di DIY adalah baik dengan nilai skor 3, hal ini menunjukkan bahwa pada RPA tersebut menerapkan setengah cara yang benar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase implementasi sistem GMP semua aspek pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 15%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 20%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 65%.

Kualitas Daging

Nilai pH daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase nilai pH daging pada RPA yang sangat baik dengan nilai skor 5 adalah 50%. Pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 40%. Pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 10%. Nilai pH merupakan salah satu kriteria dalam penentuan kualitas daging, khususnya untuk industri daging seperti RPA. Nilai pH otot pada saat hewan hidup sekitar 7,0-7,2 (pH netral). Setelah hewan disembelih (mati), nilai pH daging akan menurun akibat adanya akumulasi asam laktat. Penurunan nilai pH otot hewan yang sehat dan ditangani dengan baik sebelum pemotongan akan berjalan secara bertahap, yaitu dari nilai pH sekitar 7,0-7,2 akan mencapai nilai pH menurun secara bertahap dari 7,0 sampai 5,6-5,7 dalam waktu 6-8 jam postmortem dan akan mencapai nilai pH akhir sekitar 5,5-5,6. Nilai pH akhir (*ultimate pH value*) adalah nilai pH terendah yang dicapai pada otot setelah pemotongan (kematian). Nilai pH daging tidak akan pernah mencapai nilai di bawah 5,3. Hal ini disebabkan karena pada nilai pH di bawah 5,3 enzim-enzim yang terlibat dalam glikolisis anaerob tidak aktif berkerja (Soeparno, 2005). Nilai pH pada penelitian ini sudah dalam kategori baik sesuai dengan pendapat Soeparno (2005) karena rata-rata uji pH 1 dan uji pH 2 adalah 5,6.

Nilai TPC Daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase nilai TPC pada RPA yang baik dengan nilai skor 4 adalah 40%. Persentase nilai TPC pada RPA yang cukup baik dengan nilai skor 3 adalah 60%. Pengujian *Total Plate Count* (TPC) menurut Badan Standardisasi Nasional (1994) dimaksudkan untuk menunjukkan jumlah mikroorganisme dalam suatu produk, yang pada prinsipnya jika sel mikroba yang masih hidup ditumbuhkan pada medium agar, maka sel mikroba tersebut akan berkembang biak dan membentuk koloni yang dapat dilihat langsung dengan mata. Berdasarkan tabel 18 terlihat hasil uji TPC produk daging ayam menunjukkan hasil yang baik karena TPC diatas jumlah standar (1×10^5 cpu/g) walaupun RPA UD Samijan berada pada ambang batas jumlah standar dan sudah termasuk memenuhi persyaratan TPC yang baik. Mikrobiologi dalam daging dapat mempengaruhi kualitas, keamanan dan keawetan bahan pangan tersebut. Mikrobiologi pada produk pangan hewani adalah bakteri, kapang, dan khamir. Jika terjadi kerusakan pangan, pangan menjadi tidak sedap karena warna,

rasa dan kenampakan setelah berubah, walaupun mungkin tidak membahayakan (Gaman dan Sherington, 1992).

Korelasi antara Implementasi GMP dengan nilai pH dan nilai TPC

Hasil analisis korelasi *Rank Spearman* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang sangat nyata antara implementasi GMP dengan nilai pH pada RPA di DIY. Korelasi *Rank Spearman* digunakan untuk mengetahui keeratan hubungan implementasi GMP dengan nilai pH. Data dikumpulkan sebagai rank setelah observasi. Hubungan tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Korelasi antara implementasi GMP dengan nilai pH dan nilai TPC

Nama uji	Korelasi <i>Rank Spearman</i>	t-hitung	t 0.05
Uji Keasaman (pH)	0,666	2,526*	2,306
Uji TPC	0,782	2,545*	2,306

Keterangan: *Korelasi antara implementasi GMP dengan nilai pH dan nilai TPC adalah signifikan

Nilai korelasi *Spearman* implementasi GMP dengan nilai pH yaitu 0,666 dan dari hasil uji t diperoleh nilai t hitung yaitu 2,526, nilai t hitung dibandingkan dengan nilai t tabel pada probabilitas 5% dengan derajat bebas $N-2=10-2=8$. Hasilnya nilai t hitung lebih besar dibandingkan dengan t tabel 0,05 hal ini berarti ada hubungan sangat erat dan pengaruh positif antara implementasi GMP dengan pH daging. Pengaruh positif tersebut yaitu ketika implementasi GMP baik, maka kualitas daging juga baik dari segi Uji pH. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh antara implementasi GMP dengan nilai pH daging. Pengaruh tersebut menunjukkan bahwa implementasi GMP sudah mendekati teknik dan hygiene namun masih perlu banyak perbaikan. Hal tersebut ditunjukkan dengan kondisi ruang perlengkapan masih kurang memadai kecuali di RPA Giwangan dan RPA Mancasan.

Nilai korelasi *Rank Spearman* implementasi GMP dengan TPC yaitu 0,782, hasil uji t diperoleh nilai t hitung yaitu 2,545, nilai ini dibandingkan dengan nilai t tabel pada probabilitas 5% dengan derajat bebas $N-2=10-2=8$, hasilnya nilai t hitung lebih besar dibandingkan dengan nilai t tabel 0,05 berarti ada hubungan sangat erat dan pengaruh positif antara implementasi GMP dengan *total plate count* daging. Pengaruh positif tersebut yaitu ketika implementasi GMP baik, maka kualitas daging juga baik dari segi uji TPC.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari hasil penelitian adalah pelaksanaan dan penerapan GMP pada RPA bersertifikat halal di DIY belum seluruhnya dilakukan dengan baik. Hasil kualitas daging baik masih sesuai dengan SNI. Terdapat korelasi yang signifikan antara implementasi GMP dengan kualitas daging (nilai pH dan TPC) pada RPA yang bersertifikat halal di DIY. Disarankan adanya penelitian lebih lanjut mengenai implementasi *good manufacturing practices* terhadap kualitas daging secara fisik (warna, daya ikat air, dan tekstur), kimia (kadar air, protein, lemak, dan abu) dan tingkat pengetahuan. Perlu adanya pengawasan serius

mengenai pelaksanaan dan penerapan GMP pada RPA bersertifikat halal di DIY agar dapat dilakukan dengan baik. Perlu perbaikan tempat dan mutu karena terdapat pengaruh antara implementasi GMP dengan kualitas daging pada RPA yang bersertifikat halal di DIY.

DAFTAR PUSTAKA

- Bouton, P. E. And P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J. Food Sci.* 97:140-144
- Fajria, A. 2007. Pemusnahan unggas, momentum untuk meningkatkan konsumsi daging kambing. Available at <http://www.Mail-archive.com/agromania@yahoo.com>. Diakses 28/03/2015.
- Fardiaz, S. 1996. Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Gaman, P.M., dan K.B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Penerjemah Kasmidjo RB. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Permentan. 2010. Peraturan Menteri RI No.13/Permentan/OT.140/1/2010. Rumah Potong Hewan. Jakarta.
- Singarimbun, M. dan Effendi, S., 1995. *Metode Penelitian Survei*. Lembaga Penelitian, Pendidikan, dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 1999. SNI 01-615-1999. Rumah Potong Hewan. BSN. Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2008. SNI 3932:2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. BSN. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke empat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.