

EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA RUMAH POTONG HEWAN BERSERTIFIKAT HALAL DI YOGYAKARTA

**Nasrul Hidayat
10/300970/PT/05832**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan *Good Manufacturing Practices* (GMP) karyawan Rumah Potong Hewan (RPH) dan mengetahui implementasi GMP pelaku usaha daging sapi pada RPH bersertifikat halal di Yogyakarta. Penelitian dilaksanakan pada Februari sampai dengan Maret 2015. Penentuan responden dengan cara purposive sampling. Responden ditentukan pada karyawan RPH dan pelaku usaha daging sapi pada RPH yang bersertifikat halal LPPOM MUI Yogyakarta. Responden terdiri dari 30 karyawan RPH dan 10 pelaku usaha daging yang berada pada 6 RPH. Metode penelitian ini menggunakan metode survey dan observasi. Survey dilakukan dengan wawancara tertulis dengan responden yang berpedoman pada kuesioner yang telah dibuat. Observasi dilakukan dengan pengamatan secara langsung pada responden pelaku usaha untuk mengamati dan menilai aspek-aspek GMP yang telah diterapkan pada RPH. Aspek-aspek GMP yang diamati dan dinilai adalah bangunan RPH, pemotongan, SDM dan transportasi. Data dianalisis dengan analisis secara deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rerata nilai pengetahuan subjektif 45,03 dari nilai maksimal 55 yang artinya tinggi dan pengetahuan objektif 9,10 dari nilai maksimal 11 yang artinya tinggi. Rerata skor implementasi GMP aspek bangunan RPH dengan rerata 4,3 dari skor maksimal 5 yang artinya menerapkan cara yang benar. Rerata skor implementasi pemotongan 4,4 dari skor maksimal 5 yang artinya menerapkan cara yang benar. Rerata skor implementasi SDM 3,8 dari skor maksimal 5 yang artinya hampir mendekati penerapan cara yang benar. Rerata skor implementasi transportasi 3,5 dari skor maksimal 5 yang artinya hampir mendekati penerapan cara yang benar. Rerata skor implementasi semua aspek GMP 4,4 dari skor maksimal 5 yang artinya menerapkan cara yang benar. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa karyawan pada RPH bersertifikat halal memiliki tingkat pengetahuan GMP yang tinggi dan pelaku usaha mengimplementasikan GMP pada Rumah Potong Hewan bersertifikat halal di Yogyakarta dengan cara yang benar.

Kata kunci: Implementasi, *Good Manufacturing Practices* (GMP), Rumah Potong Hewan (RPH), Bersertifikat halal

EVALUATION THE IMPLEMENTATION OF *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) IN SLAUGHTER HOUSE HALAL CERTIFIED IN YOGYAKARTA

**Nasrul Hidayat
10/300970/PT/05832**

ABSTRACT

This experiment was conducted to know the level knowledge of employees animals slaughterhouse (RPH) about Good Manufacturing Practices (GMP) and know the implementation of GMP by businessmen of the beef meat halal certified RPH in Yogyakarta. The experiment was carried out in February to March 2015. Determination of the respondent used purposive sampling. The respondents were RPH employees and businessmen of the beef meat on the halal certified by LPPOM MUI Yogyakarta. The respondent consisted of 30 employees RPH and 10 the businessmen of the beef meat who are at 6 RPH. This research used survey and observation method. The survey was conducted by interviewing respondents who are bound by written on the questionnaires that have been created. The observation was directly on the respondent's businessmen to observe and assess GMP aspects that have been applied to the RPH. GMP aspects observed were RPH building, slaughtering, human resources and transport. Data was analyzed with descriptive analysis. The results of this study showed that the average subjective knowledge 45.03 from the maximum value 55 which means high. The average objective knowledge 9.10 from the maximum value of 11, meaning high. The average score of the building aspect of GMP implementation RPH with average score of 4.3 out of a maximum of 5 which means applying the right way. The average score of 4.4 slaughtering implementation score maximum 5 which means applying the right way. The average score of 3.8 SDM implementations of maximum score of 5 meaning almost approaching the application the right way. The average score of 3.5 transport implementation score maximum 5 which means almost approaching the application the right way. The average score of all aspects of implementation of GMP 4,4 out of a maximum score of 5 meaning applying the right way. It could be concluded that the employees knowledge of GMP was high and the businessmen of the beef implemented of the GMP at halal certified RPH in Yogyakarta applied the right way.

Keywords: Implementation, Good Manufacturing Practices (GMP), Animals Slaughterhouse (RPH), Halal certified

