

PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP) PADA INDUSTRI MINUMAN NOZY JUICE DI GAMPONG LAMBARO SKEP BANDA ACEH

Yoki Darmawan¹, Sri Maryati^{1*}

¹Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar,

*Email korespondensi : srimaryati@utu.ac.id

ABSTRAK

Konsumen semakin sadar dan peduli terhadap kualitas dan keamanan produk pangan. Untuk menjaga kualitas produk pangan yang dihasilkan dan dapat bersaing dengan industri sejenis serta mengurangi resiko dalam produksi perlu adanya persyaratan dasar yang harus dipenuhi pada suatu industri, seperti persyaratan produksi, persyaratan bangunan, lokasi, fasilitas serta peralatan produksi dan karyawan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa kesesuaian penerapan GMP yang sudah diterapkan pada UMKM Nozy Juice dengan standar GMP yang ditetapkan pemerintah serta mengamati aspek-aspek GMP yang perlu diperbaiki dalam proses produksi minuman Nozy Juice. Metode penelitian yang dipakai adalah pengumpulan data primer melalui observasi dan wawancara. Pedoman GMP yang digunakan sebagai acuan ialah berdasarkan PERMENRIN No 75/M- IND/PER/7/2010 dengan ruang lingkup GMP berupa lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan produksi, karyawan, bahan baku, pengendalian proses, produk akhir, label dan keterangan produk, penyimpanan, penarikan produk, dokumentasi dan pencatatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP pada UMKM Nozy Juice berdasarkan ruang lingkup yang dikaji, secara garis besar sudah sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan. Akan tetapi masih ada beberapa aspek yang belum terpenuhi yaitu pada pengawasan proses sanitasi belum dilakukan penjadwalan secara berkala selain dari pembersihan dan perawatan rutin yang dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan produksi dilaksanakan. Kemudian pada aspek karyawan masih ada kegiatan makan dan minum dilakukan saat proses produksi berlangsung meskipun tidak sering terjadi. Selain itu belum adanya penyediaan pakaian pelindung khusus untuk tamu kunjungan. Ruang penyimpanan masih tergabung dengan ruang produksi meskipun produk jadi dan bahan baku disimpan dalam penyimpanan bersuhu rendah sesuai dengan karakteristik produk yang disimpan.

Kata kunci: Aman; GMP; *higienis*; minuman.

ABSTRACT

Consumers are increasingly aware and concerned about the quality and safety of food products. To maintain the quality of food products produced and be able to compete with similar industries and reduce risks in production, there needs to be basic requirements that must be met in an industry, such as production requirements, building requirements, location, facilities, production equipment and employees. The aim of this research is to analyze the suitability of the GMP implementation that has been applied to Nozy Juice MSMEs with the GMP standards set by the government and to observe the GMP aspects that need to be improved in the Nozy Juice drink production process. The research method used is primary data collection through observation and interviews. The GMP guidelines used as a reference are based on PERMENRIN No. 75/M-IND/PER/7/2010 with the scope of GMP in the form of locations, buildings, sanitation facilities, production equipment, employees, raw materials, process control, final products, labels and information products, storage, product withdrawals, documentation and recording. The research results show that the implementation of GMP in Nozy Juice MSMEs, based on the scope studied, is generally in accordance with the specified requirements. However, there are still several aspects that have not been fulfilled, namely that supervision of the sanitation process has not been carried out on a regular basis apart from routine cleaning and maintenance carried out

before and after production activities are carried out. Then, on the employee aspect, there are still eating and drinking activities carried out during the production process, although this does not happen often. Apart from that, there is no provision of special protective clothing for visiting guests. The storage room is still combined with the production room even though finished products and raw materials are stored in low temperature storage according to the characteristics of the product being stored.

Keywords: Safe; GMP; hygienic; beverage.

PENDAHULUAN

Industri makanan merupakan industri yang sangat banyak berkembang di Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan sumbangan dari industri makanan dan minuman terhadap Pendapatan Domestik Bruto (PDB) industri non migas sebesar 34,95% pada triwulan III tahun 2017 (Kemenperin, 2017). Perkembangan industri makanan dan minuman ini didukung dengan jumlah penduduk Indonesia yang mencapai 272.229.372 jiwa per Juni 2021 (Dukcapil, 2021). Banyaknya produsen yang bergerak dibidang makanan dan minuman baik dalam skala kecil, menengah maupun besar tidak terlepas dari tingginya tingkat konsumsi masyarakat akan pangan, salah satunya adalah UMKM dengan *brand* Nozy. UMKM nozy bermula saat tahun 2008 banyak masyarakat Aceh kena dampak demam berdarah dan dengan mengkonsumsi juice guava yang mempunyai manfaat baik untuk meningkatkan trombosit si pasien. Saat ini sekarang nozy juice memiliki 12 varian rasa, dari buah, teh sampai ke kopi Aceh. Nozy merupakan salah satu produsen yang bergerak dibidang industri minuman yang cukup dikenal di Daerah Aceh dan memiliki daerah distribusi hampir seluruh Aceh dan Medan sekitarnya. Produk minuman Nozy dikemas dengan menarik dan dijual pada market-market bersih seperti cafe dan swalayan yang tersebar di seluruh daerah Aceh.

Saat ini tingginya tingkat kesadaran dan kepedulian konsumen akan kualitas dan keamanan produk pangan menuntut industri pangan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, baik dari segi proses pengolahan, produk, dan keamanannya. Keamanan makanan merupakan hal perlu diperhatikan industri makanan untuk meningkatkan daya saingnya di pasar (Hawa, 2017). Selain untuk meningkatkan daya saing, peningkatan standar kualitas dan keamanan pangan menjadi salah satu faktor penting konsumen dalam menentukan pemilihan produk pangan. Hal ini juga didukung dengan pernyataan dalam penelitian Fitriana *et al.*, (2020) yaitu agar

suatu produk dapat diterima disemua pasar serta mampu bersaing di pasar maka perlu adanya jaminan mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh produsen. Keamanan pangan menjadi penting dalam membuka peluang bagi pelaku usaha agar dapat meningkatkan kualitas produk serta meningkatkan peluang bagi produk tersebut dalam memasuki pasar global sehingga diperlukan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Hanidah *et al.*, 2018).

GMP merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik meliputi ketentuan atau pedoman atau prosedur mengenai lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan (Prasetyo, 2018). Hal yang sama juga diutarakan oleh Herdhiansyah *et al.*, (2021) bahwa GMP merupakan pedoman bagi industri pangan untuk memproduksi pangan yang baik sehingga produk yang dihasilkan layak dikonsumsi. Jadi, GMP merupakan seperangkat persyaratan operasional untuk memastikan bahwa pengolah/perusahaan menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas. GMP juga digunakan dalam industri farmasi, dimana GMP ditujukan untuk mengurangi resiko dalam produksi (Kumar *et al.* 2019). Resiko produksi yang dapat terjadi dalam industri pangan antara lain kontaminasi bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit dan bahkan kematian, agar dapat menghindari hal tersebut maka diperlukan penerapan GMP yang baik.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa kesesuaian praktek penerapan GMP yang sudah diterapkan pada industri minuman Nozy dengan standar GMP yang ditetapkan oleh pemerintah serta mengamati aspek-aspek GMP yang perlu diperbaiki dalam proses produksi minuman jus Nozy.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini di laksanakan pada tanggal

29 Juli – 26 November 2022 yang bertempat di Nozy Juice Banda Aceh. Metode penelitian yang digunakan adalah pengumpulan data primer yang diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian pada UMKM Nozy Juice Banda Aceh, melalui observasi dan wawancara. Fokus penelitian ini adalah membandingkan aspek GMP dengan keadaan yang ada pada proses produksi sehingga dapat diidentifikasi aspek apa saja yang sudah dan belum terpenuhi. Pedoman GMP yang digunakan sebagai acuan ialah berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M-IND/PER/7/2010. Ruang lingkup GMP yang digunakan pada analisis ini adalah proses pengendalian kualitas mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk dikemas. Ruang lingkup GMP yang dimaksud adalah lokasi dan bangunan serta fasilitas sanitasi, peralatan produksi, karyawan, bahan baku, pengendalian proses, produk akhir, label dan keterangan produk, penyimpanan, penarikan produk, dokumentasi dan pencatatan.

PEMBAHASAN

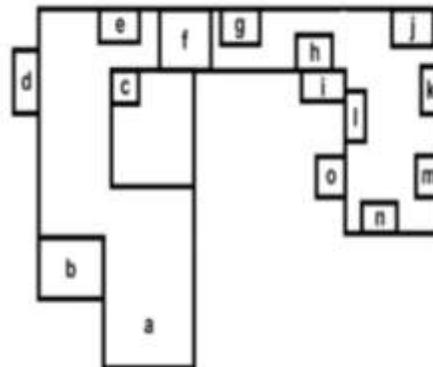
Hasil observasi langsung yang dilakukan pada UMKM Nozy Juice dengan mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M-IND/PER/7/2010, dipetakan dalam uraian yang dikelompokkan pada beberapa sub-bab dari ruang lingkup penerapan GMP sebagai berikut.

Lokasi, Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

Lokasi UMKM Nozy Juice terletak di tempat bebas pencemaran, namun berada di lingkungan padat penduduk, jauh dari jalan raya, tidak berdebu, serta tidak berada di dekat tempat pembuangan sampah. Lokasi dan lingkungan produksi perlu diperhatikan untuk dilakukan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang di produksinya. Industri pangan seharusnya berada di lokasi yang bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu. Menurut Pruss *et al.* (2002) menyatakan kondisi lingkungan perlu dipertimbangkan saat menetapkan lokasi perusahaan. Apabila lingkungan berpotensi sebagai sumber pencemaran maka perlu dipertimbangkan tindakan pencegahan untuk melindungi pangan yang diproduksi. Untuk mempertahankan kebersihan lingkungan dilakukan dengan cara seperti tidak membiarkan sampah menumpuk, tempoh sampah tertutup, jalan dibersihkan supaya tidak menimbulkan debu dan fungsi selokan bekerja dengan baik

Desain dan tata letak bangunan tempat produksi minuman nozy terbuat dari bahan yang

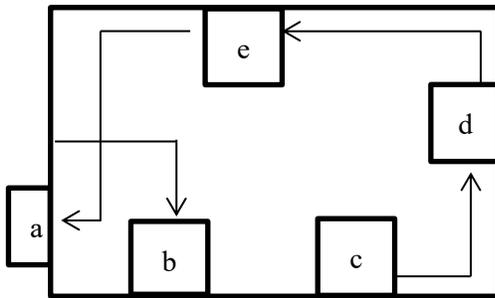
kokoh, tidak luas dan mudah dibersihkan. Kondisi dinding dan lantai ruang produksi cukup bersih dan terawat dengan baik namun tidak ada sekat pemisah, memiliki langit-langit yang bersih, lantai terbuat dari bahan keramik kecap air yang mudah dibersihkan sehingga pemeliharaan mudah untuk dilakukan. Selain itu memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik. Namun, pada ruang produksi tersebut masih ada kekurangan seperti bangunan yang dibuat menyambung dengan rumah pribadi. Selain itu tidak adanya jadwal berkala untuk pembersihan dan perawatan menyeluruh selain pembersihan yang rutin dilakukan sebelum dan sesudah proses produksi dilakukan. Menurut Arisman (2012) menyatakan bahwa fasilitas tempat produksi berperan sangat penting dalam menunjang proses sanitasi, guna proses sanitasi berlangsung baik fasilitas gedung harus dirancang dan dibangun berdasarkan prinsip sanitasi dan keamanan agar meminimalisir masuknya binatang pencemar/pengganggu bersarang dalam ruang produksi. Layout UMKM Nozy diperlihatkan pada Gambar 1 dan 2 berikut ini



Keterangan:

- a. Galeri penyimpanan
- b. Ruang tamu
- c. Kamar tidur
- d. Kamar
- e. freezer penyimpanan produk
- f. Dapur
- g. Toilet

Gambar 1. Lay Out UMKM Nozy Juice



Keterangan:

- a) pelebelan produk sebelum didistribusikan ke outlet-outlet
- b). Sortasi dan pembersihan bahan baku
- c) tempat pengolahan dan pemasakan
- d) proses pendinginan/tempering
- e) pengisian dan penutupan botol.

Gambar 2. Lay Out Ruang Produksi UMKM Nozy Juice

UMKM Nozy Juice sudah memiliki fasilitas sanitasi seperti sarana air bersih, sarana toilet, sarana pembuangan air limbah, sarana pembersihan atau pencucian, dan sarana hygiene karyawan. Untuk produksi menggunakan air RO atau air isi ulang namun untuk mencuci bahan baku segar seperti buah-buahan menggunakan air mengalir yang bersumber dari air PDAM. Setelah selesai produksi air limbah dibuang langsung ke saluran air kemudian di siram agar tidak menimbulkan bau. Sebuah usaha khususnya yang bergerak di bidang pengolahan pangan harus memiliki fasilitas sanitasi yang memadai. Seperti tersedianya fasilitas pencucian, toilet, wastafel, dan saluran air yang terjaga dengan baik (Herdhiansyah *et al.*, 2021)

Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang digunakan pada UMKM Nozy terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan seperti blender, baskom, centong, pisau, gelas ukur, saringan, dandang, dan lain sebagainya. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan ini mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak berlubang, tidak mengelupas dan tidak karatan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dari peralatan ke produk olahan. Selain itu setiap selesai kegiatan produksi semua peralatan dan ruang produksi dibersihkan secara rutin serta disimpan dengan baik ditempat penyimpanan. Menurut Prayitno *et al.*, (2022) menyatakan bahwa industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan harus memiliki peralatan pengolahan yang sesuai dengan syarat yaitu dengan tidak mudah berkarat,

mudah di bersihkan, dan dilengkapi petunjuk penggunaan agar aman saat digunakan, selain itu juga peralatan harus dijaga dan diperlukan pembersihan secara efektif, karena peralatan yang kurang bersih atau masih mengandung mikroba dapat membuat produk cepat rusak. Pemilihan peralatan dalam proses pengolahan makanan ada hal yang harus dipertimbangkan: peralatan yang dipilih harus sesuai dengan produk yang dihasilkan; ukuran peralatan sesuai dengan kapasitas produk; peralatan harus kuat, mudah dalam pembersihannya, sesuai dengan peralatan lain tidak mudah berkarat. Selain itu peralatan harus dijaga dan diperlukan pembersihan secara efektif, karena peralatan yang kurang bersih atau masih mengandung mikroba dapat membuat produk cepat rusak (Hidayati, 2012).

Karyawan

Di dalam ruang lingkup karyawan dari sembilan aspek GMP, terdapat tujuh aspek sudah terpenuhi. UMKM Nozy Juice sudah menetapkan kompetensi dan tugas yang jelas kepada karyawannya. Saat bekerja, karyawan harus dalam keadaan sehat, mengenakan pakaian kerja yang sudah diberikan, mencuci tangan sebelum kerja, tidak memakai aksesoris, memakai penutup kepala, memakai masker mulut, dan selalu membersihkan tempat produksi. Terdapat satu orang karyawan yang sudah ditetapkan sebagai penanggung jawab pengawasan pengolahan dan telah ditetapkan sebagai kepala produksi. dua aspek yang belum terpenuhi ialah masih ada karyawan yang makan dan minum saat sedang bekerja. Kegiatan makan dan minum pada saat produksi tidak sesuai dengan penerapan GMP yang seharusnya karena ditakutkan akan terjadi kontaminasi pada produk olahan sehingga higienisasi pada produk yang dihasilkan tidak terjamin. Selain itu hal lain yang belum memenuhi persyaratan GMP adalah belum adanya penyediaan pakaian pelindung khusus untuk tamu. Pakaian pelindung khusus untuk tamu pada industri pangan sangat penting untuk menjaga produk olahan tetap higienis dan bebas dari berbagai kontaminasi yang tidak diinginkan.

Saat memasuki ruangan produksi karyawan diwajibkan menggunakan masker, mencuci tangan menggunakan sarung tangan dan alas kaki yang khusus digunakan saat masuk kedalam ruang produksi, dan untuk karyawan yang sedang menderita penyakit akut, sebaiknya tidak diperbolehkan bekerja di bagian yang berhubungan dengan bagian produksi sakit guna untuk mengantisipasi tercemarnya virus. Menurut

Rianti *et al.*, (2018) menyatakan bahwa kesehatan karyawan memerlukan pengawasan secara berkala, khususnya karyawan yang bekerja di bagian produksi. Sebaiknya setiap karyawan, baik yang bekerja di bagian produksi maupun tidak, perlu diberikan tunjangan kesehatan dan wajib memeriksakan kesehatan sebulan sekali sehingga kesehatan karyawan dapat di kontrol dengan baik. didukung oleh pernyataan KN dan Widya (2018) bahwa kesehatan karyawan harus sangat diperhatikan karena karyawan adalah objek pertama yang kontak langsung dengan produk. Karyawan harus dalam kondisi kesehatan yang baik untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap produk pangan. Agar produk pangan tidak terkontaminasi oleh karyawan maka karyawan harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri.

Bahan Baku, Pengendalian Proses dan Produk akhir

Bahan baku yang digunakan pada proses pengolahan minuman Nozy Juice berupa buah-buahan seperti jeruk, guava, taro, dan lain sebagainya, tergantung varian minuman yang dibuat. UMKM Nozy Juice saat produksi menggunakan bahan baku dengan kualitas baik melalui pemesanan saat hendak melakukan produksi guna menjaga kesegarannya sedangkan untuk bahan baku tambahan dipilih yang masih lama masa kedaluwarsanya. Sebelum proses pengolahan terlebih dahulu bahan baku disortasi dan dilakukan proses pembersihan. Pada proses pembersihan UMKM Nozy Juice menggunakan air yang berasal dari PDAM Tirta Daroy Banda Aceh sehingga memenuhi persyaratan air bersih. Air yang digunakan merupakan air yang mengalir dari kran agar terjamin bersih dan tidak tercemar, tidak ada air yang digunakan berkali-kali. Sedangkan air yang digunakan untuk proses pengolahan minuman menggunakan air Reverse Osmosis filter. Menurut Arisman (2012) bahwa bahan baku berperan sangat penting terhadap hasil akhir dari sebuah produk olahan pangan, bahan baku yang bermutu dalam kondisi baik, tidak rusak serta tidak busuk akan menjamin bahwa produk yang dihasilkan akan memiliki mutu dan kualitas yang baik. bahan baku yang digunakan adalah bahan pilihan dengan kualitas yang bagus dan tanpa bahan pengawet dan juga sudah melewati beberapa tes laboratorium. Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (Permenperin, 2010).

Pengendalian proses produksi minuman

pada UMKM Nozy Juice telah dilakukan dengan cara pengecekan secara langsung baik oleh pemilik UMKM ataupun karyawan penanggungjawab sebelum produksi agar produk terjamin kualitasnya. Lingkup pengendalian proses pada UMKM Nozy Juice berupa penetapan spesifikasi pemilihan bahan baku dan bahan tambahan pangan, penetapan komposisi bahan, penetapan cara produksi yang baik, penetapan jenis, ukuran dan spesifikasi kemasan, penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan. Pengendalian pra produksi dapat dilakukan dengan menetapkan syarat dari bahan baku yang digunakan, menetapkan jenis dan komposisi yang digunakan, dan menetapkan bagaimana cara mengolah bahan baku menjadi bahan jadi (Saputra, Khoiriyah, dan Fatmawati, 2022). Memilih bahan baku yang berkualitas serta adanya proses untuk membersihkan bahan baku tersebut, bahan baku yang digunakan adalah bahan segar yang sudah memiliki komposisi baku untuk membuat produk pangan (Hapsari *et al.*, 2018).

Salah satu produk akhir dari UMKM Nozy Juice sudah dilakukan beberapa uji cemaran di laboratorium terpecaya sehingga dapat terjamin dan sudah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh otoritas kompeten. Minuman yang sudah diuji adalah varian rasa blueberry, hasil uji laboratorium diperlihatkan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Hasil uji laboratorium minuman blueberry dari UMKM Nozy Juice

Parameter Uji	Hasil	Syarat
PK Cemaran As	<LOD = 0.0121151 mg/kg	maks 0,10 mg/kg
PK Ceramasan Cd	<LOD = 0.0005451 mg/kg	maks 0,05 mg/kg
PK Cemaran Sn	<LOD = 0.0057937 mg/kg	maks 0,40 mg/kg
PK Cemaran Pb	<LOD = 0.0042875 mg/kg	maks 0,20 mg/kg
PK Cemaran Hg	<LOD = 0.00019582 mg/kg	maks 0,03 mg/kg

Pada produk pangan analisis cemaran merupakan salah satu faktor penting dalam keamanan pangan karena dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan tersebut. Hal ini sesuai dengan Permenperin (2010) yang menyatakan bahwa produksi pangan

olahan dengan mutu seragam yang memenuhi standar atau persyaratan yang ditetapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk yang dihasilkan.

Pengemasan, Label dan Keterangan Produk

Kemasan berfungsi untuk melindungi produk atau kondisi selama pengangkutan dari tempat produksi ke konsumen akhir atau dari suatu tempat produksi ketahapan produksi yang lain, sehingga produk berada dalam kondisi baik sampai produk siap digunakan atau dikonsumsi. UMKM Nozy Juice menggunakan kemasan primer berupa botol plastik yang transparan sehingga mudah bagi konsumen melihat isi dari produk tersebut. Pemilihan kemasan dalam bentuk botol transparan dimaksudkan selain konsumen dapat melihat isi produk secara langsung juga mempertimbangkan unsur kepraktisan sehingga memudahkan konsumen dalam membawa dan menyimpan produk minuman tersebut. Hal ini sesuai dengan pernyataan dari Sari, (2013) bahwa kemasan memiliki daya tarik yang yang dibedakan menjadi dua, yaitu daya tarik visual yang merupakan unsur-unsur grafis dan daya tarik praktis. Sedangkan kemasan sekunder yang digunakan untuk mengemas produk dalam jumlah banyak UMKM Nozy Juice menggunakan box Styerofoam dengan penambahan es kental di dalam box untuk menjamin kesegaran produk tetap terjaga selama proses distribusi sampai ke tempat pemasaran.

Label yang digunakan pada produk Nozy Juice sudah sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 di mana label harus berisi informasi mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, serta tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa. Label yang digunakan berbentuk stiker yang di temple dan ukurannya yang sudah disesuaikan dengan botol kemasan yang digunakan. Informasi yang tertera di bagian label antara lain seperti nama produk, komposisi, berat bersih, *barcode*, tanggal kedaluarsa, logo halal, nama dan alamat UMKM, laman website dan akun media social. Hal ini sesuai dengan hasil-hasil penelitian terdahulu bahwa label pangan memiliki tanda penanggalan yang memberikan informasi tentang masa simpan produk pangan (NSWFA, 2013). Produk pangan diberi label dengan nama atau keterangan yang akurat, misalnya minuman jus buah harus mengandung buah asli. Jika ternyata hanya mengandung aroma buah dan tidak mengandung buah asli, maka pada label perlu dinyatakan minuman rasa buah (FSANZ, 2013).

Kode Produksi merupakan kode yang dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat suatu produksi pangan olahan yang diproses pada kondisi dan waktu yang sama, kode produksi dapat dicantumkan dalam bentuk nomor bets atau dapat disertai dengan atau berupa tanggal produksi (Wijaya dan Rahayu, 2014)

Penyimpanan, Penarikan Produk, Dokumentasi dan Pencatatan

Sistem penyimpanan yang diterapkan pada UMKM Nozy Juice adalah *first-in first out* dan menggunakan penyimpanan pada suhu ruang dan suhu rendah. Bahan baku seperti buah segar sebelum masuk ke tempat penyimpanan dilakukan sortasi terlebih dahulu sehingga bahan dan produk akhir yang masuk ke ruang penyimpanan pasti sudah diperiksa dan dipastikan sudah memenuhi persyaratan. Namun pada UMKM Nozy Juice belum mempunyai ruang penyimpanan tersendiri akan tetapi masih tergabung di ruang produksi. Seharusnya bahan baku disimpan di ruang terpisah dengan sirkulasi udara yang terjamin, bebas hama, dan penggunaan suhu sesuai dengan karakteristik bahan yang disimpan. Untuk bahan tambahan seperti sirup, gula, soda di simpan diruangan produksi yang diletakan dalam lemari penyimpanan di bawah meja produksi. Penyimpanan dilakukan dengan baik dan tepat serta terdapat labeling pada penyimpanan produk (Prayitno *et al.*, 2022)

Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari pengedaran/pasaran. Hal ini dilakukan apabila produk rusak, kadaluarsa, dan menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan. UMKM Nozy Juice melakukan proses penarikan produk secara berkala, produk yang ditarik adalah produk yang tidak terjual sampai batas tanggal kadaluarsa. Penarikan produk ini dilakukan untuk mencegah tercampurnya produk baru dengan yang lama dan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap *brand* UMKM Nozy Juice.

Dokumentasi dan pencatatan sudah dilakukan pada UMKM Nozy Juice mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan tambahan, jumlah pemesanan dan penjualan, tanggal dan kode produksi, tanggal kadaluarsa dan jumlah produk akhir yang diproduksi. Menurut Roechan (2018) menyatakan bahwa Pencatatan dan dokumentasi produk sebaiknya dilakukan selama pengolahan sampai pengiriman produk. penelitian lain juga menyebutkan bahwa pencatatan bertujuan untuk pengawasan produk dari batas tanggal penggunaan produk (Dewi dan Angreani,

2022). Hal ini sesuai dengan pernyataan Rezki (2020) bahwa pencatatan jumlah produk akhir dilakukan untuk mengetahui jumlah pendapatan yang didapat dari produk.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah UMKM Nozy Juice telah berupaya untuk memenuhi cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Akan tetapi masih ada beberapa aspek yang belum terpenuhi yaitu pada pengawasan proses sanitasi belum dilakukan penjadwalan secara berkala selain dari pembersihan dan perawatan rutin yang dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan produksi dilaksanakan. Kemudian pada aspek karyawan masih ada kegiatan makan dan minum dilakukan saat proses produksi berlangsung meskipun tidak sering terjadi. Selain itu belum adanya penyediaan pakaian pelindung khusus untuk tamu kunjungan. Ruang penyimpanan masih tergabung dengan ruang produksi meskipun produk jadi dan bahan baku disimpan dalam tempat penyimpanan bersuhu rendah sesuai dengan karakteristik produk yang disimpan. Selain yang disebutkan di atas secara garis besar penerapan GMP pada UMKM Nozy Juice sudah sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta
- [FSANZ] Food Standards Australia New Zealand. 2013. Food Labels: What do they mean. Australia (AU).
- [NSWFA] New South Wales Food Authority. 2013. Food Labels. New South Wales, Australia.
- [PERMENPERIN] Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)
- Arisman. 2012. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: ECG.
- Dewi, S., M. dan Anggraeni, L. 2022. Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosian dan Sains*. Vol. 2(4); 532-537.
- Dukcapil. 2021. Dukcapil.kemendagri.go.id. Noudettuosoitteesta.Dukcapil.kemendagri.go.id: diakses 3 februari 2023, dari: <https://dukcapil.kemendagri.go.id/berita/baca/809/distribusipenduduk-indonesia-per-juni-2021-jabar-terbanyak-kaltara-paling-sedikit> Hapsari1, Kurniawanti2 105 Fitriana, R.,
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Mardawati, E., dan Huda, S. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan - Indramayu. *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- Hawa, T. E. 2017. *Evaluasi Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Analisis Efisiensi Biaya di Pusat Pengolahan Kakao Rakyat Jembrana Bali*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian (J-SEP)*, 10(2), 27-34.
- Herdhiansyah, D., Gustina., Patadjai, A. B., dan Asriani. 2021. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 15(3), 845-853.
- Hidayati, D. 2012. Penerapan Good Manufacturing Practices di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut. *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo*.
- Kemenperin. 2017. Kemenperin.go.id. Noudettuosoitteesta Kemenperin.go.id.: diakses 3 februari 2023, dari: <https://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-Masih-JadiAndalan3februari>
- KN, dan Widya G, 2018. *Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Tempe "Bk" Di Panggungharjo, Sewon, Bantul*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Kumar, V., Bist, M., Banyal, A., and Patial, K. 2019. Golden Rules of Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Pharma and Drug Regulatory Affairs*. Vol.1(1), 30-37.
- Pemerintah RI. 1999. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta (ID).
- Rezki, R. 2020. Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa

- Mekarharja. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. Vol. 2(1): 28-33
- Rianti, A. Christoper, A. Lestari, D dan Kiyat, W., E. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12(2): 54-62
- Roechan, Muhammad Iqbal. (2018). Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Roti UD. Rachbini. [(Skripsi): Fakultas Teknologi Pertanian, Malang: Universitas Brawijaya].
- Saputra, Hendy, M. Khoiriyah. Nuzulia. Fatmawati dan Wiwiek. (2022). Pengendalian Mutu Dengan Metode Haccp Pada Produk Madu Mongso "Zahra"(Studi Kasus Di Industri Rumah Tangga PJ. Rohmah Food Di Kudus). *Prosiding Konstelasi Ilmiah Mahasiswa Unissula (KIMU) Klaster Engineering*.
- Sari, N. L. D. D. 2013. Elemen visual kemasan sebagai strategi komunikasi produk. *Jurnal Komunikasi PROFETIK*, Vol. 6(1); 33-42.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitati, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Prayitno, S., A. Utami, D., R. Pratia, D., G. Putri, S., N., A Ningrum, S. Junaidi, R. dan Fatina, A., A. 2022. Studi Good Manufacturing Practice (GMP) Produksi The Hitam (Black Tea) Di PTPN XII Malang Jawa Timur. *JUSTI*. Vol. 3(3): 25-33
- Wahid, A. 2021. Improving the Quality of Tempe Products with GMP and Model Based Integrated Process Improvement in SME Pacarkeling. *Journal Knowledge Industrial Engineering*. Vol. 8(1): 1-9.
- Wijaya, W., A. dan Rahayu, W., P. 2014. Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol. 1(1): 65-73.