



## STUDI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)* PADA PRODUKSI MANISAN PALA

Susi Maulina Dewi<sup>1</sup> dan Lia Anggraeni<sup>2</sup>

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Indonesia

Corresponding Author : Susi Maulina Dewi

Email : susimbo20@gmail.com dan liaangraeni@utu.ac.id

### Info Artikel :

Diterima : 29 Maret 2022

Disetujui : 10 April 2022

Dipublikasikan : 15 April 2022

### ABSTRAK

#### Kata Kunci:

Pala, Sukade,  
Sari Pala,  
Organoleptik

**Latar Belakang:** Usaha Dianti merupakan industri rumah tangga (*home industry*) manisan pala yang telah mendistribusikan produknya ke beberapa kota di Aceh. Luasnya pemasaran produk yang diproduksi perlu ditunjang dengan pengendalian mutu produk yang baik. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa kesesuaian praktek penerapan GMP yang sudah diterapkan di Usaha Dianti dengan standar GMP yang ditetapkan oleh pemerintah serta mengamati aspek-aspek GMP yang perlu diperbaiki dalam proses produksi manisan pala di usaha ini. **Metode:** Metode penelitian yang dipakai adalah pengumpulan data primer melalui observasi dan wawancara. **Hasil:** Secara umum, industri manisan pala Usaha Dianti sudah menerapkan GMP dalam kegiatan produksinya. Namun demikian, masih ada 3 aspek yang perlu dilakukan perbaikan yaitu terkait fasilitas bangunan, kesehatan dan *higiene* karyawan, serta pemeliharaan *higiene* dan sanitasi. **Kesimpulan:** Usaha Dianti telah berupaya untuk menerapkan GMP dalam seluruh tahapan produksi. Namun demikian, masih ada beberapa aspek yang belum cukup memenuhi standar GMP. Aspek tersebut meliputi perbaikan fasilitas bangunan agar lebih tertutup sehingga mampu mencegah masuknya cemaran dari luar, penerapan *higiene* karyawan dengan memperketat aturan penggunaan atribut *personal hygiene* seperti celemek, masker dan sarung tangan saat melakukan kegiatan produksi serta penerapan sanitasi yang lebih baik khususnya dalam pengendalian hama pencemar.

### ABSTRACT

#### Keywords:

Nutmeg, Sukade,  
Nutmeg juice,  
Organoleptic

**Background:** Dianti's business is a home industry for candied nutmeg that has distributed its products to several cities in Aceh. The extent of marketing of the products produced needs to be supported by good product quality control. **Purpose:** This study aims to analyze the suitability of the GMP implementation practices that have been applied in the Dianti Business with the GMP standards set by the government and observe the GMP aspects that need to be improved in the candied nutmeg production process in this business. **Method:** The research method used is primary data collection through observation and interviews. **Results:** In general, Usaha Dianti's candied nutmeg industry has implemented GMP in its production activities. However, there are still 3 aspects that need to be improved, namely related to building facilities, employee health and hygiene, and maintenance of hygiene and sanitation. **Conclusion:** Dianti's efforts have made efforts to implement GMP in all stages of production. However, there are still some aspects that do not quite meet the GMP

standards. These aspects include improving building facilities so that they are more closed so as to prevent the entry of contamination from outside, implementing employee hygiene by tightening the rules for using personal hygiene attributes such as aprons, masks and gloves when carrying out production activities as well as implementing better sanitation, especially in controlling polluting pests.

## **PENDAHULUAN**

Pala (*Myristica fragrans* Houtt) merupakan komoditas rempah yang banyak dihasilkan di Indonesia. Pala telah banyak dimanfaatkan pada industri-industri makanan, minuman, kosmetik, hingga industri obat-obatan (Zahra, Budiastira, Sugiyono, & Mardjan, 2019). Salah satu bagian dari buah pala yang sering dimanfaatkan adalah bagian daging buah yang diolah menjadi manisan pala. Manisan pala dibuat dengan cara merendam daging buah dengan air laut dan selanjutnya buah pala dikupas, direbus, direndam dengan gula, diberi pewarna dan dijemur hingga kering.

Usaha Dianti merupakan *industry* rumah tangga (*home industry*) yang mengolah berbagai jenis produk manisan pala seperti, manisan pala kering dan manisan pala basah. Usaha Dianti telah mendapatkan izin produksi dari Dinkes melalui terbitan PIR-T 2.14.1103.02.0027.23. Kapasitas produksi manisan pala Usaha Dianti mencapai 250 kg/bulan dan telah dipasarkan di beberapa kota di Aceh. Luasnya pemasaran produk perlu ditunjang dengan pengendalian mutu produk yang baik. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk pengendalian mutu adalah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pengawasan dan pengendalian mutu merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang akan dihasilkan pada suatu industri pangan (Husni & Putra, 2018).

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau biasa disebut Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Tujuan dari GMP, yaitu memberikan prinsip keamanan pangan bagi IRT dalam penerapan CPPB-IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional (Nugraha, 2020).

GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control Practices* (HACCP) yang berfungsi untuk meminimalkan bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisik dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT untuk menunjukkan bahwa Industri Rumah Tangga (IRT) tersebut memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) mencakup 14 aspek yang terdiri dari lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas serta kegiatan *higiene* dan sanitasi, kesehatan dan *higiene* karyawan, pemeliharaan *higiene* dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa kesesuaian praktek penerapan GMP yang sudah diterapkan di Usaha Dianti dengan standar GMP yang ditetapkan oleh pemerintah serta mengamati aspek-aspek GMP yang perlu diperbaiki dalam proses produksi manisan pala di usaha ini.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan adalah pengumpulan data primer yang diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian yaitu IRT Usaha Dianti Tapak Tuan, Aceh Selatan melalui observasi dan wawancara. Aspek penerapan pengendalian mutu (GMP) yang diamati pada lokasi penelitian meliputi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas serta kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan *hygiene* dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan wawancara yang dilakukan dengan menggunakan lembar observasi berupa *check list* terhadap bobot dan nilai yang terkait dengan aspek GMP diatas. Tujuan dari observasi ini adalah untuk melihat kesesuaian penerapan pengendalian mutu di lapangan dengan standar GMP yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi produksi manisan pala terletak di tempat bebas pencemaran, namun berada di lingkungan padat penduduk, dekat dengan jalan raya, 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 diproduksinya.

Lingkungan dan lokasi merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi mutu dan kualitas produk. Lokasi produksi yang tepat yaitu terbebas dari banjir, tidak berdebu dan polusi asap, terbebas dari serangga dan memiliki sistem saluran pembuangan yang baik (Herdhiansyah, Gustina, & Patadjai, 2021).

Desain dan tata letak bangunan tempat produksi manisan pala terbuat dari bahan yang kokoh, luas dan mudah dibersihkan. Kondisi dinding dan lantai ruang pengolahan cukup bersih dan terawat dengan baik, juga terdapat sekat pemisah antar ruang. Kondisi lantai juga terbuat dari bahan keramik kedap air yang mudah dibersihkan sehingga pemeliharaan mudah untuk dilakukan. Namun, pada ruang produksi tersebut masih memiliki banyak kekurangan seperti tidak memiliki langit-langit bisa berpotensi menyebabkan munculnya sarang laba-laba, debu dan berbagai kotoran yang menempel di atap jatuh dan dapat mencemari produk. Selain itu, ruang produksi tidak memiliki pintu sehingga hewan seperti kucing bisa keluar masuk ke dalam ruang produksi. Jendela dan ventilasi udara tidak ada sehingga tidak terjadi pertukaran udara dalam ruang produksi.

Bangunan adalah ruangan yang dibangun berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higienis, yang digunakan untuk melakukan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai produk jadi, sehingga bangunan produksi harus dirancang secara efektif untuk menghindari pencemaran dari lingkungan di sekelilingnya, seperti tanah dan air (Parinduri et al., 2020).

Peralatan produksi yang digunakan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan seperti baskom, nampan, dandang, wajan, centong, dll. Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan bersifat halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak berkarat, dan

tidak mengelupas. Semua peralatan produksi dipelihara, dipantau dan diperiksa agar berfungsi dengan baik. Kebersihan peralatan harus dijaga agar dapat mencegah terjadinya kontaminasi. Persyaratan dalam penggunaan alat juga harus sesuai dengan jenis produksi seperti tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk, mudah dibersihkan dan tahan lama (Waluyo dan Kusuma, 2017).

Sumber air yang digunakan untuk produksi pangan adalah air PAM, yang disediakan dalam jumlah yang cukup sehingga memenuhi seluruh kebutuhan dalam proses produksi. Kualitas air yang baik dapat meminimalisir munculnya cemaran pada proses cuci/ pembersihan sehingga tidak ada kendala dalam proses produksi pada usaha ini (Waluyo, Kusuma, & Yufidasari, 2019).

Fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi pada lokasi produksi mencakup sarana pembersihan/ pencucian, toilet, tempat pembuangan air dan limbah. Kegiatan sanitasi telah dilakukan untuk menjamin kebersihan bangunan dan peralatan, serta mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan yang berasal dari tubuh karyawan seperti tangan yang sering kontak langsung dengan bahan pangan. Fasilitas dan kegiatan yang berhubungan dengan sanitasi dalam sebuah proses produksi penting dilakukan karena berpengaruh terhadap mutu dan kualitas produk yang dihasilkan (Trimo, 2019).

Industri Usaha Dianti tidak mempekerjakan karyawan khusus. Semua pekerjaan hanya dilakukan bersama keluarga dan terkadang hanya dibantu oleh kerabat ketika permintaan konsumen sedang tinggi. Kesehatan dan higiene karyawan dijaga dan dikontrol dengan baik. Namun, untuk kebersihan dan kebiasaan karyawan tidak diperhatikan mulai dari sanitasi tangan dan badan, tidak memakai peralatan seperti celemek, sarung tangan, masker dan sepatu kerja saat sedang melakukan proses produksi. Pekerja hanya memakai penutup kepala saja pada saat produksi. Kebiasaan karyawan seperti berbicara juga sering terjadi di tempat produksi sehingga berpotensi mengakibatkan pencemaran bagi produk pangan (Rihastuti, 2018).

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 (KN, 2018).

Bangunan produksi yang digunakan terlihat bersih dan berfungsi dengan baik. Limbah pencucian dan perebusan dialirkan melalui saluran pembuangan. Untuk pemeliharaan dan kebersihan alat produksi sudah sangat baik karena alat produksi segera di cuci setelah selesai digunakan dan disimpan dalam wadah yang bersih untuk mencegah kotoran dan debu menempel kembali (Putri, 2019).

Pemeliharaan penting dilakukan untuk menjaga fasilitas atau peralatan selalu dalam keadaan bersih dan siap pakai. Namun, pada bangunan produksi tidak dilakukan program pengendalian hama dan pemberantasan hama. Berdasarkan penelitian tentang kajian penerapan *Good Manufacturing Practices*, banyaknya hama/ binatang pengganggu dikhawatirkan dapat menimbulkan kontaminasi dari kotoran hewan atau penyakit-penyakit yang biasanya menyerang hewan dan juga dapat menular pada manusia dan dapat berbahaya bagi kualitas hasil produk. Pemeliharaan pada fasilitas produksi meliputi bangunan, alat produksi, dan pengendalian hama (Agustin, 2020).

Produk jadi disimpan di dalam etalase kaca yang terlindungi dari sinar matahari langsung sehingga gula yang menempel pada manisan pala tetap utuh dan tidak mencair. Selain itu produk yang terlebih dahulu selesai diproduksi juga terlebih dahulu diedarkan (*first in first out*) sehingga arus produk lancar dan tidak ada produk lama yang menumpuk. Untuk penyimpanan bahan pengemas dan label pangan disimpan dalam box secara terpisah dengan bersih dan jauh dari pencemaran.

Buah pala yang digunakan hanya buah pala yang sudah cukup matang, kualitasnya baik untuk diolah menjadi produk manisan (Pinontoan, 2022). Pengendalian proses pengolahan yang dilakukan meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas, gula pasir bersih dari kotoran, pewarna yang digunakan adalah pewarna makanan yang aman. Kemasan manisan pala ini menggunakan bahan plastik yang kemudian dibungkus lagi

dengan mika agar produk terlindungi dari cemaran luar. Bahan baku cacat/ rusak dipisahkan dari bahan baku yang utuh dan berkualitas baik serta tidak diolah menjadi manisan. Proses produksi dilakukan dengan menggunakan komposisi bahan yang telah diadopsi secara turun-temurun oleh pemilik usaha yang dapat menentukan kondisi baku dari setiap tahap produksi.

Pengendalian proses produksi pangan di industri rumah tangga pada usaha Dianti sudah mencakup penetapan spesifikasi bahan baku, penetapan komposisi bahan, penetapan cara produksi yang baku, 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, & Fatmawati, 2022).

Label yang digunakan berbentuk stiker yang ditempelkan di bagian luar kemasan. Informasi yang tertera di bagian label antara lain seperti nama produk, komposisi, berat bersih, nama dan alamat, No telp, No P.IRT. Namun, perihal pelabelan Usaha Dianti belum cukup informatif karena tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa, tanggal produksi serta kode produksi.

Pemilik mencatat dan mendokumentasikan setiap penerimaan bahan baku, pemakaian bahan tambahan pangan (BTP), tanggal produksi, dan lama penyimpanan. Pencatatan bertujuan untuk pengawasan produk dari batas tanggal penggunaan produk. Pencatatan dan dokumentasi produk sebaiknya dilakukan selama pengolahan sampai pengiriman produk (Roechan, 2018). Penggunaan bahan baku olahan dan bahan tambahan pangan harus memenuhi syarat penggunaan.

Pemilik/ penanggung jawab usaha Dianti sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperolehnya dari pelatihan tersebut kepada karyawan yang lain, apabila semua pihak yang terlibat dalam produksi memiliki kesadaran dan tanggung jawab yang baik, diharapkan terjadi peningkatan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan pangan produk pertanian yang bermutu dan aman dikonsumsi akan semakin bertambah (Wahongan, Wahongan, & Simbala, 2021).

## KESIMPULAN

Usaha Dianti telah berupaya untuk menerapkan GMP dalam seluruh tahapan produksi. Namun demikian, masih ada beberapa aspek yang belum cukup memenuhi standar GMP. Aspek tersebut meliputi perbaikan fasilitas bangunan agar lebih tertutup sehingga mampu mencegah masuknya cemaran dari luar, penerapan hygiene karyawan dengan memperketat aturan penggunaan *atribut personal hygiene* seperti celemek, masker dan sarung tangan saat melakukan kegiatan produksi serta penerapan sanitasi yang lebih baik khususnya dalam pengendalian hama pencemar. Secara keseluruhan, Usaha Dianti telah cukup mampu menerapkan GMP dalam kegiatan produksinya sehingga dapat menjaga mutu dan kualitas dari produk yang dihasilkan.

## BIBLIOGRAFI

- Agustin, Meilan. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37–46.
- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, Gustina, & Patadjai, Andi Besse. (2021). Kajian

- Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836–844.
- Husni, Amir, & Putra, M. G. S. Muh Prima. (2018). *Pengendalian mutu hasil perikanan*. Yogyakarta: Ugm Press.
- KN, Galuh Widya. (2018). *Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Industri Tempe “Bk” Di Panggungharjo, Sewon, Bantul*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nugraha, Fajar. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep Good Manufacturing Practices. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 89–99.
- Parinduri, Luthfi, Hasdiana, S., Purba, Pratiwi Bernadetta, Sudarso, Andriasan, Marzuki, Ismail, Armus, Rakhmad, Rozaini, Noni, Purba, Bonaraja, Purba, Sukarman, & Ahdiyati, Madya. (2020). *Manajemen Operasional: Teori dan Strategi*. Yogyakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Pinontoan, Marien. (2022). Pendidikan Mata Pencarian Usaha Manisan Pala bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Klabat Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara. *Dikmas: Jurnal Pendidikan Masyarakat Dan Pengabdian*, 2(1), 159–170.
- Putri, Yessie Darma. (2019). *Evaluasi Good Halal Manufacturing Practices (Studi Kasus: Pabrik Tahu)*. Riau: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Rihastuti, R. A. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Roehan, Muhammad Iqbal. (2018). *Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Roti UD*. Rachbini. Malang: Universitas Brawijaya.
- Saputra, Mohamad Hendy, Khoiriyah, Nuzulia, & Fatmawati, 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*.
- Trimmo, Lucyana. (2019). Faktor Penghambat Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Proses Pengendalian Kualitas Bandrek Di Cv. X. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(2), 155–167.
- Wahongan, Simbala, Wahongan, Gosal, & Simbala, Gosal. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex Et Societatis*, 9(3).
- Waluyo, Eko, Kusuma, Bayu, & Yufidasari, Hefty Salis. (2019). *Implementation Of Food Security Decree On Fisheries Product In Indonesia: Case In Dangerous Food Aditives Application Implementasi Undang-Undang Keamanan Pangan Pada Produk Hasil Perikanan Di Indonesia: Kasus Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya*.
- Zahra, Aryanis Mutia, Budiastira, I. Wayan, Sugiyono, S., & Mardjan, Sutrisno Suro. (2019). Sifat Fisikokimia Oleoresin Fuli Pala Hasil Ekstraksi Berbantu Ultrasonik Pada Metode Pengeringan yang Berbeda. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(1), 1–10.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).