

# **PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA USAHA PEMBUATAN BAWANG GORENG**

## **(STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT)**

Meilan Agustin<sup>1</sup>

Program Studi Teknik Industri,  
Fakultas Teknik Universitas, Borobudur

### **ABSTRACT**

Bawang Goreng “Delisi” is a Micro and Medium Small Business that has specialization on fried onion packaging. On this day the product already available in around 300 modern market on Jabodetabek and others big city in Indonesia. As a food producer, the safety and health of what customer consumption is a must. Endanger foods could be cause poisoning. A lot of thing could be caused this unsafety, among others such as nature process like oxidation or decay, pollution like heavy metal, pesticide or bacteria. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) has set a regulation about how to make a good product for home made or usually called Good Manufacturing Practices (GMP) that will keep the quality of food safe and worthy to consumption. The result of analysis said, from 8 rated variable, 5 variable get “Good” score and 3 variable get “Sufficient” score

**Key Words: *Good Manufacturing Practices (GMP), HACCP, Food Industry.***

### **ABSTRAK**

Bawang Goreng “Delisi” adalah Industri Kecil dan Menengah yang mengkhususkan kepada produksi bawang goreng kemasan. Saat ini produk Delisi sudah tersedia di kurang lebih 300 modern market di Jabodetabek dan kota-kota besar di Indonesia. Sebagai sebuah produsen makanan, keselamatan dan kesehatan konsumen atas produk yang dikonsumsi merupakan sebuah keharusan. Pangan yang membahayakan kesehatan dapat menjadi penyebab kasus keracunan. Ketidakamanan dapat disebabkan oleh berbagai hal, antara lain proses alamiah seperti terjadinya oksidasi atau pembusukan; pencemaran, seperti logam berat, pestisida, atau bakteri. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah menetapkan peraturan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB- IRT) atau biasanya disebut Good Manufacturing Practices (GMP) agar kualitas produk makanan yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi. Dari analisa yang dilakukan, dari 8 variabel yang dinilai 5 variabel mendapat nilai baik dan 3 variabel mendapat nilai cukup baik.

**Kata Kunci: *Good Manufacturing Practices (GMP), HACCP, Industri makanan.***

### **PENDAHULUAN**

Perkembangan industri pangan dewasa ini meningkat dengan sangat pesat. Seiring dengan perkembangan industri pangan saat ini banyak ditemui terjadi masalah pencemaran pangan pada makanan yang dikonsumsi. Salah satu penyebab dari permasalahan tersebut disebabkan terkontaminasinya produk-produk pangan dalam proses produksi

Masalah utama pencemaran pangan antara lain adalah: Cemaran Mikroba karena rendahnya kondisi higiene dan sanitasi; Cemaran Kimia karena kondisi lingkungan yang kotor; Penyalahgunaan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan; Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) melebihi batas maksimal yang diijinkan. Keamanan

---

<sup>1</sup> Dosen Fakultas Teknik Universitas Borobudur, Jakarta

pangan merupakan persyaratan wajib bagi konsumen, persyaratan tidak tertulis dan tidak dapat ditawar. Jika produk tidak aman, konsumen akan memberikan sanksi atau tidak membeli produk selamanya. Kesadaran konsumen akan keamanan pangan terus berkembang dan meningkat sebab banyaknya kasus/masalah keamanan pangan, seperti kasus keracunan pangan

Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) secara luas akan berakibat pada banyak aspek yang berhubungan dengan higienis karyawan perusahaan maupun sanitasi pada proses produksi. Sebab yang diutamakan dari penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di lapangan adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi terjadi, sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / CPPOB (Good Manufacturing Practise/GMP).

ASEAN kini menjalani proses pembangunan suatu Masyarakat Ekonomi ASEAN atau ASEAN Economic Community (AEC) pada Tahun 2015 yang akan menjadi pasar tunggal dan basis produksi. Dalam proses mewujudkan ASEAN Economic Community (AEC) ini, peningkatan daya saing pangan, pertanian dan produk kehutanan di pasar internasional, dan pemberdayaan petani melalui promosi koperasi pertanian telah menjadi prioritas regional. Isu-isu baru dan lintas sektoral seperti masalah ketahanan pangan, mitigasi dan adaptasi perubahan iklim untuk sektor pertanian dan kehutanan, dan Sanitary and Phytosanitary (SPS) juga merupakan bagian dari prioritas.

Melalui harmonisasi kualitas dan standar, jaminan keamanan pangan, dan standarisasi sertifikasi perdagangan, produk pertanian ASEAN diharapkan siap bersaing di pasar global dengan menawarkan makanan yang aman, sehat dan berkualitas. ASEAN telah mengembangkan Good Agricultural Practices (GAP), standar untuk produksi, penanganan panen dan pasca-panen produk pertanian, batasan residu maksimum pestisida, kriteria untuk akreditasi usaha ternak dan produk ternak, pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) dan "code of conduct" untuk usaha perikanan yang bertanggungjawab, untuk digunakan sebagai referensi dalam mengembangkan prioritas nasional dan sarana untuk mendukung pembangunan industri agro.

GMP merupakan suatu pedoman bagi industri terutama industri yang terkait dengan pangan, kosmetik, farmasi dan peralatan medis untuk meningkatkan mutu hasil produksinya terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengkonsumsi atau menggunakan produk-produknya. Dalam penerapannya, GMP sangat erat hubungannya dengan Hazard Analysis & Critical Control Control Points (HACCP). Dimana GMP merupakan persyaratan awal (pre-requisite) dari HACCP. GMP secara luas berfokus dan berakibat pada banyak aspek, baik aspek proses produksi maupun proses operasi dari personelnnya sendiri. Yang diutamakan dari GMP adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen sehingga produk aman dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen. Termasuk dalam pengendalian GMP adalah faktor fisik (bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dll), faktor higienitas dari personel yang bekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP

Dalam industri pangan, masalah keamanan pangan dapat dipastikan menjadi prioritas utama dan tidak dapat ditawar-tawar walaupun kadang-kadang hal itu diutarakan secara tertulis. Sehingga usaha untuk mencegah terjadinya bahaya keamanan pangan pada umumnya menjadi prioritas, sehingga pada umumnya industri mencari suatu sistem yang mampu diterapkan dengan sistem pencegahan, sehingga HACCP menjadi pilihan banyak industri pangan karena HACCP merupakan sistem pengendalian keamanan pangan berdasarkan tindakan pencegahan.

Istilah GMP di dunia industri pangan khususnya di Indonesia sesungguhnya telah diperkenalkan oleh Departemen Kesehatan RI sejak tahun 1978 melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Persyaratan GMP sendiri sebenarnya merupakan regulasi atau peraturan sistem mutu (Quality System Regulation) yang diumumkan secara resmi

dalam Peraturan Pemerintah Federal Amerika Serikat No. 520 (Section 520 of Food, Drug and Cosmetics (FD&C) Act). Peraturan sistem mutu ini termuat dalam Title 21 Part 820 of the Code of Federal Regulation), (21CFR820), tahun 1970 dan telah direvisi tahun 1980. Di Indonesia GMP ini dikenal dengan istilah Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) yang diwujudkan dalam Peraturan Pemerintah.

### ***Perumusan masalah***

Bagaimana meningkatkan kompetensi para pengusaha untuk dapat memproduksi pangan yang bermutu, bergizi, aman untuk dikonsumsi, dan bebas dari cemaran berbahaya?

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian diperlukan agar penelitian yang dilakukan dapat berjalan dengan baik serta sistematis. Yang harus diperlukan adalah metode yang digunakan harus sesuai dengan obyek yang akan diteliti serta tujuan yang ingin diraih.

#### Jenis Penelitian

Dalam penelitian kali ini, jenis dan sumber yang dipakai adalah data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, diamati dan di catat untuk pertama kalinya. Dimana kegiatan proses produksi di IKM diamati dan diawasi

#### Tahapan Penelitian

Penerapan CPPOB bagi Industri Pangan dilaksanakan secara umum dengan tahapan sebagai berikut:

- Persiapan Kegiatan
- Pelaksanaan Kegiatan
- Evaluasi Kegiatan.

#### Metode Pengumpulan Data

Prosedur kegiatan pendampingan ini, meliputi: survey pendahuluan, identifikasi masalah dan penetapan tujuan, studi literatur, pengumpulan dan pengolahan data, penyusunan dokumen, validasi, pembahasan dan penarikan kesimpulan dan saran.

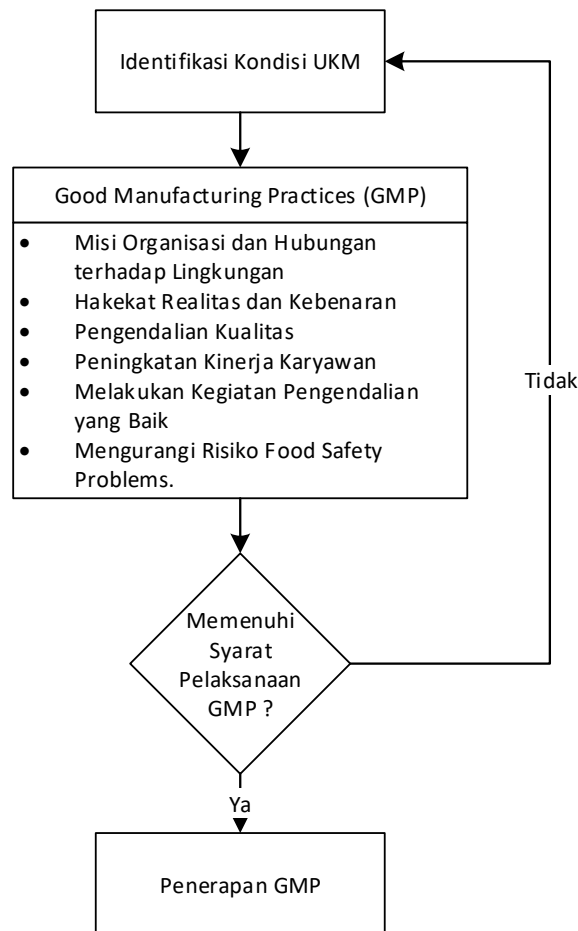
Aktivitas pengumpulan data dalam penelitian, meliputi:

1. Studi dokumentasi.
2. Observasi langsung.
3. Wawancara dan kuisisioner.

Responden dan sampel dalam penelitian ini diambil secara purposive. Teknik wawancara dilakukan secara langsung atau "face to face". Jenis wawancara pertanyaan merupakan kombinasi Focused Interview & Nonconstructed Interview.

Teknik analisis menggunakan proses berpikir induktif, yaitu suatu teknik analisis yang menggambarkan proses peneliti yang melakukan penganalisisan sejak di lapangan. Kegiatan analisa yang dilakukan dalam setiap tahap proses penyusunan dokumen GMP dalam pendampingan ini dilakukan dengan membandingkan secara langsung data amatan dengan literatur yang didapat.

Rangkaian aktivitas analisa, dimulai dari amatan hasil perhitungan dan pembahasan GMP sebagai dasar usulan melakukan pembahasan dokumen dilanjutkan dengan aktivitas penyusunan usulan dokumen. Setelah dokumen disusun, dilanjutkan dengan penyusunan Kertas Kerja yang akan membantu penerapan GMP di lapangan



Gambar 1. Kerangka Konsep Penerapan GMP

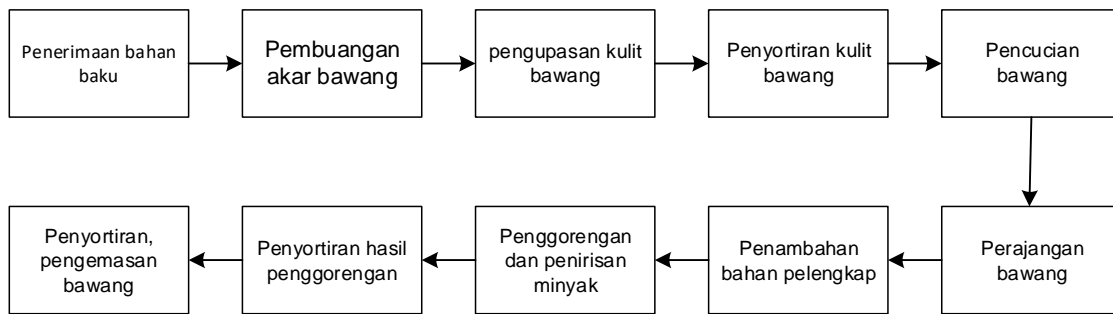
## HASIL DAN PEMBAHASAN

*GMP merupakan pedoman cara memproduksi pangan yang bertujuan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Salah satu cara agar IKM yang menjual produk makanan di Jakarta mampu bersaing dengan industri rumah tangga yang lebih besar dan bergerak di bidang makanan adalah meningkatkan kepercayaan konsumen dengan menumbuhkan kesadaran produsen dan karyawan tentang pentingnya proses produksi pangan yang higienis dan responsible terhadap keselamatan konsumen. Pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan menetapkan suatu pedoman atau peraturan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB- IRT) atau biasanya disebut Good Manufacturing Practices (GMP) agar kualitas produk makanan yang dihasilkan tidak hanya mempunyai nilai gizi lagi, tetapi juga aman dan layak dikonsumsi.*

### **Proses Pengolahan Makanan**

*Proses produksi dalam pembuatan bawang goreng Delisi ini adalah penerimaan bahan baku, penyortiran bagian bawang yang harus dibuang terlebih dahulu (kumis / akar bawang), pengupasan kulit bawang, penyortiran kulit bawang, pencucian bawang,*

perajangan bawang, penambahan bahan, penggorengan, penirisan bawang, penyortiran, pengemasan bawang. Adapun flow prosesnya dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Urutan Proses Pembuatan Bawang Goreng Delisi

## Penilaian dan Analisis

### 1. Pengadaan Bahan Baku

Bawang segar sebagai bahan baku bawang goreng delisi mempunyai 2 (dua) jenis bawang yang digunakan yaitu bawang brebes dan bawang sumenep. Bawang segar yang digunakan mempunyai ciri fisik dalam kondisi utuh, cukup besar, kondisi bawang segar bersih, kulit luar rapih, bau spesifik bawang segar, dan mempunyai tekstur warna yang cerah dan cukup kering. Berdasarkan kategori penilaian, variabel pengadaan bahan baku pada proses produksi bawang goreng termasuk dalam kategori baik.



Gambar 3. Bahan Baku Bawang Segar

### 2. Desain dan Fasilitas Ruang Produksi

Berdasarkan kategori penilaian, variabel desain dan fasilitas ruang produksi bawang goreng termasuk dalam kategori baik. Sub aspek yang memperoleh nilai terendah pada variabel desain dan fasilitas ruang produksi bawang goreng adalah sub aspek tempat cuci tangan, tidak adanya sabun cuci tangan dan lap pengeringnya.

No	Aspek yang Dinilai	Pemenuhan			Hasil
		Baik	Cukup	Kurang	
1	Perawatan lokasi	X			Dijaga kebersihannya
2	Ada/ tidaknya genangan air	X			Tidak ditemukan area yang tergenang air
3	Penggunaan ruang produksi	X			Hanya digunakan untuk memproduksi bawang goreng
4	Kondisi lantai	X			Semua lantai telah disemen dan dikeramik
					Permukaan lantai rata
					Semua bagian lantai tidak licin
					Tidak ditemukan kotoran

No	Aspek yang Dinilai	Pemenuhan			Hasil
		Baik	Cukup	Kurang	
5	Perawatan lantai	X			Dijaga kebersihannya
6	Kondisi langit-langit		X		Tidak ada yang bocor
					Permukaannya rata
					Tidak ditemukan sarang laba-laba
7	Perawatan langit-langit		X		Jarang dibersihkan
8	Kondisi permukaan tempat kerja	X			Lumayan bersih, layak, masih dapat dipergunakan dengan baik
					Bahannya tidak menyerap air
					Permukaan tempat kerja tidak memungkinkan dapat mengontaminasi bahan pangan
9	Perawatan permukaan tempat kerja	X			Permukaan tempat kerja atau wadah yang digunakan selalu dibersihkan setelah digunakan
10	Penerangan		X		Menggunakan lampu listrik, namun tidak menggunakan jenis lampu yang tertutup (proses produksi dilakukan di ruangan tertutup dan dilakukan pada waktu pagi sampai sore hari)
11	Tempat cuci tangan			X	Tidak permanen, tidak dilengkapi sabun dan lap tangan
12	Desain tempat penyimpanan		X		Ada ruangan khusus meskipun digabungkan dengan tempat pengemasan, tempat penyimpanan bahan pangan dan produk jadi dipisahkan
13	Kondisi tempat penyimpanan		X		Tidak bebas dari serangga dan binatang pengerat (baik tempat penyimpanan produk jadi maupun bahan baku)
					Terdapat sirkulasi udara yang memadai di tempat penyimpanan produk jadi maupun bahan baku.

### 3. Kesehatan dan HieGINE Karyawan

Beberapa karyawan akan ijin tidak bekerja apabila sedang sakit. Biasanya jenis sakit yang menjadi alasan untuk tidak bekerja adalah capek atau "pegel-pegel". Tidak ada aturan khusus dari pihak industri rumah tangga tentang absen ketika sakit. Sejauh ini, tidak ada karyawan yang memiliki luka di bagian tangan. Apabila ada luka, beberapa dari mereka cenderung memakai plester untuk menutupi luka. Semua karyawan tidak pernah mencuci tangan sebelum mengolah bawang goreng. Semua karyawan tidak merokok saat bekerja. Semua karyawan tidak meludah saat bekerja. Semua karyawan tidak bersin dan batuk saat bekerja. Lebih dari 50% pekerja menggunakan APD saat bekerja.

Berdasarkan kategori penilaian, variabel kesehatan dan higiene karyawan yang mengolah bawang goreng termasuk dalam kategori cukup baik Respons atau perilaku para penjamah bawang goreng terhadap luka yang ada di bagian tubuh adalah belum sepenuhnya baik dan benar. Oleh karena itu, sebaiknya luka ini harus dirawat dengan baik dan dibalut dengan plester luka yang tahan air. Alasan para penjamah tidak pernah melakukan aktivitas mencuci tangan sebelum mengolah bawang adalah karena bawang segar yang harus diolah sudah dalam kondisi yang bersih dan merasa tangan mereka selalu bersih, sehingga mereka beranggapan bahwa tidak perlu mencuci tangan sebelum mengolah bawang menjadi bawang goreng. Perilaku para penjamah bawang goreng dalam hal penggunaan alat pelindung diri termasuk dalam kategori cukup baik. Tahapan proses pembuatan bawang goreng yang memerlukan Alat Pelindung Diri (APD) adalah pada saat penggorengan, penyortiran bawang goreng dan pengemasan bawang goreng.

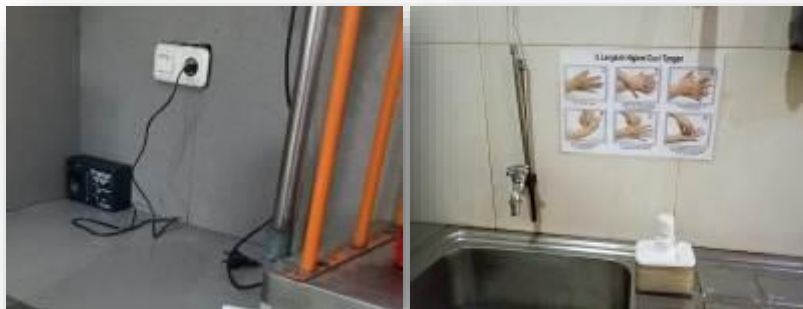


Gambar 4. Karyawan Menggunakan Masker dan Headcap

#### 4. Pengendalian Proses Produksi

Proses produksi bawang goreng menggunakan Bahan Tambah Pangan (BTP) berupa garam dan tepung maizena. Proses produksinya menggunakan komposisi yang baku di setiap tahapan proses produksi dan telah menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti kondisi bawang setelah digoreng, dikeringkan, dan siap untuk dikemas. Bahan kemasan bawang goreng berupa botol plastik untuk wadah bawang goreng jadi yang sesuai untuk pangan. Kondisi kemasan tersebut baru (tidak bekas). Perihal keterangan lengkap produk bawang goreng, Delisi menentukan tanggal kadaluwarsa secara tepat, tidak mencatat tanggal produksi, namun menentukan tanggal kedaluwarsa.

Berdasarkan kategori penilaian, variabel pengendalian proses produksi bawang goreng termasuk dalam kategori baik. Cara produksi bawang goreng pada umumnya masih mengikuti cara produksi bawang goreng pada umumnya, karena pada dasarnya industri rumah tangga produk bawang goreng tidak terlalu sukar, hanya pada metode pembersihan kulit dilakukan dengan menggunakan mesin dan pengirisan bawang juga menggunakan mesin pengiris dan ditambah dengan proses penambahan bahan tambahan berupa garam dan tepung maizena untuk hasil lebih renyah dan gurih. Proses produksi bawang goreng ini cukup higiene dan sanitasi yang baik dan kecil kemungkinan kontaminasi mikroba dan zat kimia pada bawang goreng ini.



Gambar 5. Area Pembersihan dan Pengirisan Bawang

#### 5. Pemeliharaan Sarana Pengolahan dan Kegiatan Sanitasi

Berdasarkan kategori penilaian, variabel pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi pada proses produksi bawang goreng termasuk dalam kategori baik.

Para pekerja bawang wajib menjaga lantai ruang produksi, peralatan produksi agar tetap bersih dan bila perlu didesinfeksi, paling tidak menggunakan detergen yang sederhana atau menggunakan sanitizer seperti air panas atau senyawa desinfektan (seperti klorin, iodophor), karena tanah dan debu merupakan sumber penularan mikroba beserta sporanya (Winarno dan Surono, 2004). Selain itu, kegiatan pengendalian hama tidak boleh dilupakan, karena hama merupakan binatang pengerat, serangga, unggas, dan lain sebagainya yang membawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama ini dapat dilakukan dengan penggunaan jenis insektisida dan rodentisida atau menggunakan alat perangkap tikus, insect killer, pagar pembatas besi, dan jenis pengendalian hama lainnya yang dapat mengurangi masuknya hama ke ruangan produksi tanpa mengontaminasi pangan yang dihasilkan (Winarno dan Surono, 2004). Pemilik IKM telah menyediakan jamban sehat kepada karyawannya dengan lokasi yang terpisah dengan dengan lokasi proses produksi.



Gambar 6. Pengusir Serangga dan Sanitasi

Observasi dan analisis pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi pengolahan bawang goreng:

No	Aspek yang Dinilai	Pemenuhan			Hasil
		Baik	Cukup	Kurang	
1	Bahan peralatan produksi	X			Tidak ada peralatan produksi yang mengelupas
					Tidak ada peralatan produksi yang berkarat
					Semuanya tidak menyerap air
2	Perawatan peralatan produksi	X			Selalu dibersihkan setelah digunakan
3	Perlakuan terhadap peralatan produksi	X			Setelah digunakan, peralatan produksi diletakkan/ ditata rapi
					Tetap menggunakan peralatan produksi yang sedikit rusak, karena masih bisa digunakan
4	Perawatan peralatan produksi yang terbuat dari kayu	X			Tidak ada peralatan yang terbuat dari kayu.
5	Kondisi sarana pembersihan	X			Ada sarana yang khusus
6	Cara pembersihan peralatan produksi	X			Menggunakan air bersih
					Tidak pernah menggunakan air panas untuk membersihkan peralatan produksi, karena hampir semua peralatan produksi terbuat dari logam.
7	Jamban sehat	X			Pemilik usaha menyediakan jamban sehat untuk karyawan yang sedang bekerja
8	Penanganan pembuangan limbah	X			Limbah yang dihasilkan (air sisa pencucian bawang) langsung dibuang ke saluran air selokan / got
9	Penanganan pembuangan sampah	X			Sampah yang dihasilkan langsung dibuang ke tempat sampah
10	Kondisi tempat sampah	X			Tersedia tempat
11	Kualitas air bersih	X			Jernih, tidak berbau, dan tidak berasa
12	Desinfeksi		X		Dilakukan kegiatan desinfeksi di area produksi seminggu sekali
13	Kegiatan pengendalian hama			X	Tidak pernah dilakukan kegiatan pengendalian hama di sekitar proses produksi



14	Keberadaan hewan peliharaan		X		Tidak ditemukan hewan peliharaan seperti kucing, burung di sekitar lokasi proses produksi
15	Desain penyimpanan pangan		X		Pangan yang disimpan tidak langsung bersentuhan dengan lantai, namun bersentuhan dengan dinding.

## 6. Penyimpanan dan Pengangkutan

Berdasarkan kategori penilaian, variabel penyimpanan dan pengangkutan produk bawang goreng termasuk dalam kategori cukup baik. Penyimpanan produk sudah memberlakukan sistem *First In First Out* (FIFO). Tempat dan pengemas disimpan secara rapi dan berada di tempat yang bersih. Lokasi penyimpanan peralatan produksi berada di tempat yang bersih. Permukaan peralatan produksi yang disimpan tidak menghadap ke bawah. Keadaan sarana distribusi pangan layak dan pada saat didistribusikan bawang goreng dikemas dalam wadah rangkap plastik. Sebelum diangkut dikemas di dalam kemasan plastik heatshink atau dimasukkan ke kardus.

Pengemasan dan pengangkutan bawang goreng tidaklah sulit dan membutuhkan alat transportasi seperti mobil, karena selain bentuk bawang goreng yang kecil dan lebih ringan, pesanan dari produk bawang goreng ini disesuaikan dengan kapasitas muat sepeda motor / mobil.



Gambar 7. Penyimpanan Produk Akhir

## 7. Kemasan dan Pelabelan Produk

Berdasarkan kategori penilaian, variabel kemasan dan pelabelan produk bawang goreng termasuk dalam kategori baik. Bawang goreng merek “Delisi” dikemas dalam kemasan botol plastik. Penggunaan plastik sebagai pengemas pangan banyak dipilih IKMP (Industri Kecil Menengah – Pangan) karena keunggulannya, yaitu fleksibel, berbobot ringan, tidak mudah pecah, bersifat transparan, mudah diberi label, dapat diproduksi secara massal, dan harga relatif murah. Plastik yang digunakan untuk bawang goreng adalah jenis PET. PET merupakan pilihan bahan plastik yang baik untuk kemasan pangan. Secara umum, desain label pangan untuk bawang goreng sudah baik. Keterangan paling penting yang telah tercantum dalam label bawang goreng merek “Delisi” adalah keterangan tentang tanggal kadaluwarsa. Keterangan ini merupakan keterangan yang sangat penting dari segi kesehatan masyarakat yang menonjolkan sifat preventifnya, sebab sesuai dengan fungsinya sebagai bentuk jaminan keamanan, melalui keterangan kadaluwarsa inilah konsumen dapat mengetahui bilamana produk pangan tersebut boleh dikonsumsi atau tidak.



*Gambar 8. Produk Bawang Goreng "Delisi"*

## **8. Pencatatan Administratif dan Penarikan Produk**

Tujuan dari pencatatan administratif dan dokumentasi yang baik bertujuan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi dan meningkatkan sistem pengawasan pangan (salah satunya menarik produk pangan sebelum mencapai batas kadaluwarsa). Berdasarkan kategori penilaian, variabel pencatatan administratif dan penarikan produk bawang goreng termasuk dalam kategori cukup baik. Dalam hal pencatatan administratif dan dokumentasi, tidak ada nilai yang diperoleh, karena sesungguhnya tidak ada catatan sedikit pun mengenai penerimaan bahan baku dan distribusi produk akhir, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, pelatihan, dan penarikan produk.

### **KESIMPULAN**

Dari penelitian yang dilakukan, didapat beberapa kesimpulan:

- Terdapat 3 variabel variabel yang termasuk dalam kategori cukup baik, yaitu variabel kesehatan dan hieGINE karyawan, variabel penyimpanan dan pengangkutan dan variabel pencatatan administrative dan penarikan produk.
- Penerapan prinsip GMP masih kurang maksimal karena keterbatasan sumber daya yang dimiliki oleh IKM.

### **SARAN**

Mengubah perilaku tidak higiene selama ini menjadi lebih higiene, seperti perilaku mencuci tangan sebelum mengolah bahan baku Pembersihan tempat produksi secara berkala setelah proses produksi selesai penting untuk dilakukan secara rutin, agar tidak mengkontaminasi produk yang dihasilkan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta
- Gagan, Ananda. 2010. Good Manufacturing Practies (GMP) of Food Industry Cara Produksi Makanan Yang Baik (Cpmb). Malang.
- Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan & HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rudi, M. 2008. Pedoman dan Panduan Standard Operating Procedure. Maghfirah Pustaka. Jakarta.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta