

Penilaian Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Produksi Bubuk Kopi Di CV. XY

(Assessment of the Implementation of the Good Manufacturing Practices (GMP) System in the
Coffee Powder Production Process at CV. XY)

Ardias Miko¹, Yuliani Aisyah^{1*}, Eva Murlida¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: yuliani.aisyah@usk.ac.id

Abstrak. Pemerintah telah membuat peraturan cara pengolahan pangan yang baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. GMP merupakan peraturan dasar mengenai pedoman proses pangan yang baik dan layak dikonsumsi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan penilaian penerapan GMP pada proses produksi bubuk kopi di CV. XY dan memberikan rekomendasi perbaikan aspek penerapan GMP berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Penilaian dilakukan terhadap 25 aspek GMP yang terbagi menjadi 68 point. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara pada CV. XY berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Hasil kajian penilaian rating sarana produksi pada CV. XY adalah D (Sangat kurang). Hal tersebut dikarenakan diperoleh ketidaksesuaian aspek GMP, diantaranya 7 ketidaksesuaian minor, 46 ketidaksesuaian mayor dan 4 ketidaksesuaian kritis. Berdasarkan kesimpulan ketidaksesuaian terhadap aspek GMP diantaranya, tidak ada prosedur sanitasi, ventilasi dan pelatihan personel. Dari permasalahan yang ada terhadap aspek ketidaksesuaian, kemudian diberikan rekomendasi perbaikan berupa melengkapi ventilasi dengan kasa, membuat prosedur sanitasi bangunan/peralatan dan memberikan pelatihan terhadap personel.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices*, GMP, penilaian

Abstract. The government has made regulations on good food processing methods or *Good Manufacturing Practices* (GMP) to produce safe and quality food products. GMP is a basic regulation regarding guidelines for processing food that is good and suitable for consumption in accordance with applicable regulations. This research aims to assess the implementation of GMP in the coffee powder production process at CV. XY and provide recommendations for improving aspects of GMP implementation based on Regulation of the Head of BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022 concerning Guidelines for Inspection of Processed Food Production Facilities. The assessment was carried out on 25 aspects of GMP which were divided into 68 points. The data collection methods used in this research were observation and interviews at CV. XY based on Regulation of the Head of BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022 concerning Guidelines for Inspection of Processed Food Production Facilities. The results of the study on the rating of production facilities at CV. XY is D (Very less). This was because there were non-conformities in GMP aspects, including 7 minor non-conformities, 46 major non-conformities and 4 critical non-conformities. Based on the conclusion of non-compliance with GMP aspects, including, there are no sanitation procedures, ventilation and personnel training. Based on existing problems regarding non-conformity aspects, recommendations for improvement are then given in the form of equipping ventilation with screens, creating building/equipment sanitation procedures and providing training for personnel.

Keywords: Good Manufacturing Practices, GMP, assessment

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, diantaranya di Kabupaten Bener Meriah dan Aceh Tengah. Tanaman kopi menjadi sumber pendapatan bagi para petani dan diolah menjadi bubuk kopi. Bubuk kopi merupakan hasil dari pengolahan biji kopi yang dilakukan mulai dari proses pengeringan sampai penggilingan sehingga menjadi partikel-partikel kecil yang dapat diseduh dengan air panas dan diminum. Pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi merupakan untuk mendapatkan nilai tambah pada biji kopi bagi para petani dan para pelaku usaha pengolahan biji kopi. Hal ini banyaknya bermunculan produksi bubuk kopi yang ada di Kabupaten Bener Meriah, salah

satunya CV. XY yang memproduksi bubuk kopi Arabika dan Robusta dengan jumlah produksi 300-500 kg/bulan.

Dalam upaya untuk memastikan produksi pangan yang aman dan bermutu, pemerintah menetapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau biasa disebut GMP. GMP merupakan langkah-langkah untuk melakukan produksi yang baik dengan prosedur pengendalian dan pengawasan pelaksanaan produksi. Di Indonesia, GMP telah diatur dalam peraturan kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan yang mencakup 25 aspek, diantaranya program sanitasi (pembersihan dan disinfeksi), pengendalian proses, kebersihan personel dan fasilitas karyawan, pelatihan personel dan tanggap darurat keamanan pangan.

Selain itu, penerapan GMP juga menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan industri pangan skala kecil agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, aman untuk konsumen, dan memiliki daya saing yang tinggi (Wardanu dan Anhar, 2016). Berdasarkan observasi awal di CV. XY terdapat beberapa aspek yang belum sesuai terkait GMP dalam peraturan kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022, seperti karyawan tidak menggunakan perlengkapan higiene yang lengkap, minimnya ventilasi udara, dan personel tidak menggunakan sarung tangan dan masker. Berdasarkan kondisi tersebut, maka permasalahan-permasalahan pada CV. XY perlu diperbaiki. Jika dibiarkan, maka akan berpengaruh terhadap hasil kualitas mutu dan keamanan produk bubuk kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penilaian penerapan GMP di CV. XY berdasarkan peraturan kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan dan memberikan rekomendasi perbaikan penerapan aspek GMP berdasarkan kondisi CV. XY.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di CV. XY pada bulan Mei - Agustus 2023.

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah CV. XY. Ruang lingkup penelitian ini meliputi aspek-aspek GMP yang sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan, diantaranya komitmen penanggung jawab/pemilik sarana produksi, lingkungan sarana produksi pangan olahan (area luar atau eksternal), dan program sanitasi (pembersihan dan disinfeksi). Selain itu, komitmen penanggung jawab juga memeriksa pada pengelolaan barang dan jasa yang dibeli, kebersihan personel dan fasilitas karyawan, pelatihan personel, pengemasan, pemuatan produk ke kendaraan, dan informasi produk serta tanggap darurat keamanan pangan.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini terdiri dari beberapa langkah yaitu observasi, wawancara, pengambilan data dan pembahasan. Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan dua data yaitu data primer yang merupakan data yang didapat dari hasil observasi dan wawancara pada CV. XY berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung yang berupa profil CV. XY dan informasi mengenai proses produksi serta literatur dan buku yang terkait pada judul penelitian ini. Teknik pengambilan data pada penelitian ini adalah hasil dari kajian penilaian penerapan GMP

berdasarkan formulir pada Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 berisi 25 aspek penilaian yang terbagi menjadi 68 point pertanyaan.

Untuk menentukan tingkat (*rating*) sarana produksi pangan olahan berdasarkan ketidaksesuaian aspek GMP yang ditemukan dengan beberapa tahap sebagai berikut:

- bobot 1 (satu) untuk MN, 2 (dua) untuk MY dan untuk KT tidak diberikan bobot nilai.
- ketidaksesuaian KT, secara otomatis (*rating*) sarana produksi pangan olahan menjadi D (Sangat Kurang), sehingga tidak perlu dilakukan perhitungan bobot nilai.
- Bobot nilai yang diperoleh pada poin 1 (satu), kemudian dijumlahkan dan ditetapkan (*rating*) dengan mengacu yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Ketentuan *rating* dan bobot nilai

<i>Rating</i>	Jumlah Skor
A (Sangat Baik)	0-12
B (Baik)	13-22
C (Kurang)	23-56
D (Sangat Kurang)	< 56 atau jika ada temuan kritis

Sumber: BPOM (2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Bubuk Kopi CV. XY

CV. XY merupakan usaha yang memproduksi bubuk kopi Arabika dan bubuk kopi Robusta. Sebagai salah satu produsen bubuk kopi di daerah Bener Meriah dan sekitarnya yang telah berdiri sejak tahun 2020. Produksi bubuk kopi pada CV. XY sebanyak 300-500 kg/bulan yang sudah dipasarkan beberapa kabupaten di Provinsi Aceh, dan pemasaran melalui media sosial.

Identifikasi Ketidaksesuaian Penerapan GMP

Dari hasil observasi dan wawancara pada CV. XY berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan, didapatkan hasil penilain ketidaksesuaian yang dilakukan dengan menggunakan form *skoring* yang terdiri dari minor, mayor dan kritis diantaranya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Ketidaksesuaian penerapan GMP

No	Aspek Penilaian Penerapan GMP	Ketidaksesuaian	Bobot
a. Komitmen Penanggung Jawab / Pemilik Sarana Produksi			
1	Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan	Tidak menerapkan secara konsisten dalam pemeliharaan budaya keamanan pangan, yaitu belum terbangunnya kesadaran memproduksi pangan yang aman dan bermutu (minor)	1
c. Kontruksi dan <i>Layout</i> Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela dan perpipaan)			
2	Pintu ruangan produksi sebaiknya membuka kearah luar dan dapat menutup secara sempurna atau menggunakan tirai ketika pintu terbuka	Belum tersedianya pintu di area pengolahan yang akan berpotensi mencemari produk	
3	Jendela terbuka yang berhubungan dengan lingkungan luar dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama dan jendela mudah dibersihkan	Belum terdapat jendela	
4	Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten	Belum terdapat prosedur pengecekan bangunan yang dilakukan secara berkala (mayor)	2

d. Area Pengolahan			
5	Kondisi bersih dan terawat	Kondisi ruangan area pengolahan berserakan dan terdapat penumpukan barang, hal ini dapat menghambat efektifitas sanitasi (minor)	1
e. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)			
6	Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan <ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada risiko tercemar • Pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali 	Tidak ada pengujian yang dilakukan pada air (mayor)	2
7	Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan)	Belum memiliki cadangan sumber energi atau pasokan listrik (genset) (mayor)	2
f. Ventilasi dan Kualitas Udara			
8	Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan	Belum memiliki ventilasi	
9	Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa	Tidak memiliki ventilasi yang dilengkapi dengan kasa	
j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)			
10	Terdapat program / prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten	Program sanitasi masih belum dilakukan secara konsisten (minor)	1
k. Pengolahan Barang dan Jasa			
11	Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan	Belum terdapat dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli (mayor)	2
l. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir			
12	Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan	Spesifikasi masih terdapat ketidaksesuaian dalam hal bahan baku dan lainnya dengan peraturan yang ditetapkan. Salah satunya penggunaan bahan baku yang belum tertulis mengenai bahan baku yang digunakan (mayor)	2
13	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan	Tidak ada program dan pencatatan pengawasan terhadap keamanan dan kualitas bahan baku, BTP tidak terdokumentasi (mayor)	2
14	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir	Belum ada prosedur dan form pengawasan dan mutu produk akhir yang bertujuan untuk menjaga produk akhir (mayor)	2
15	Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik	Belum terdapat catatan bahan baku, kemasan, dan produk akhir yang bertujuan untuk menjaga kesesuaian mutu, bahan baku, kemasan, dan produk akhir (mayor)	2
m. Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang			
16	Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan	Belum ada dokumen yang berisi deskripsi produk yang bertujuan untuk mengendalikan dan mencegah kontaminasi silang (mayor)	2
17	Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan	Belum terdapat dokumen alur proses produksi, pengendalian produksi dan potensi sumber kontaminasi (mayor)	2

18	Terdapat prosedur pengendalian proses (<i>in-process control</i>) yang dilaksanakan secara konsisten	Tidak ada prosedur pengendalian proses secara konsisten untuk pengendalian proses (mayor)	2
19	Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian	Belum ada pencatatan pemantauan kontrol pada proses serta pencatatan langkah-langkah perbaikan terhadap ketidaksesuaian (mayor)	2
20	Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>)	Belum terdapat prosedur pemeriksaan kualitas produk akhir untuk menjamin mutu produk akhir (mayor)	2
21	Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan allergen	Prosedur program pencegahan kontaminasi silang masih belum ada (mayor)	2
p. Pengendalian Hama			
22	Terdapat program pengendalian hama (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung dan lainnya) yang efektif	Pengendalian hama, termasuk (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung dan lainnya) belum dilaksanakan dengan konsisten (mayor)	2
23	Terdapat fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk kedalam pabrik	Untuk fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang, hanya baru berupa pagar di area sarana produksi (minor)	1
q. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel			
24	Fasilitas pencucian tangan tersedia didekat area pengolahan dan / atau tempat yang mudah dijangkau dengan jumlah yang memadai serta terdapat peringatan dan petunjuk cara mencuci tangan	Sarana untuk mencuci tangan telah disediakan namun belum tersedianya petunjuk cara mencuci tangan yang benar (minor)	1
25	Personel berpakaian kerja bersih dan lengkap meliputi: sarung tangan (jika diperlukan); tutup rambut termasuk jenggot, kumis dan jambang; masker; dan sepatu khusus (jika diperlukan)	Untuk perlengkapan pekerja masih kurang lengkap, salah satunya belum menggunakan masker dan pakaiannya kurang layak pada proses produksi (mayor)	2
26	Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya	Belum adanya program pemeriksaan kesehatan pada personel dan dokumen pemeriksaan personel (mayor)	2
r. Pelatihan Personel			
27	Terdapat program dan catatan pelatihan personel	Belum terdapat program pelatihan personel karyawan (mayor)	2
s. Pengemasan			
28	Proses pengemasan dilakukan dengan baik, terhindar dari kontaminasi silang	Proses pengemasan masih belum dilakukan dengan baik, misalnya personel belum menggunakan masker (mayor)	2
u. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan			
29	Terdapat pemberian identitas / pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemas dan produk akhir untuk ketertelusuran	Belum ada pemberian identitas / pengkodean pada bahan baku (mayor)	2
30	Terdapat sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif termasuk melakukan simulasi ketertelusuran dan penarikan produk	Belum memiliki sistem catatan terhadap ketertelusuran dan penarikan produk (mayor)	2
v. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir			
31	Terdapat penandaan status yang jelas	Penandaan status masih belum dilakukan secara konsisten (minor)	1
32	Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan	Belum terdapat SOP (Standar Operasional Prosedur) yang bertujuan untuk menjaga mutu produk (mayor)	2
x. Informasi Produk			

33	Label memenuhi ketentuan	Untuk label masih kurang memenuhi ketentuan, misalnya belum ada tanggal dan kode produksi (minor)	1
y. Tanggapan Darurat Keamanan Pangan			
34	Terdapat prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai	Belum terdapat dokumen SOP kesiapan tanggap darurat, hal tersebut berfungsi untuk pengamanan produk dan karyawan ketika terjadi bahaya (mayor)	2
Total Skor			53

Berdasarkan Tabel 2 hasil dan penilaian ketidaksesuaian penerapan GMP pada CV. XY didapatkan 7 point ketidaksesuaian minor, 46 point ketidaksesuaian mayor, dan 4 point ketidaksesuaian kritis. Maka hasil penjumlahan dari ketidaksesuaian minor dan mayor adalah 53, untuk ketidaksesuaian kritis tidak dijumlahkan. CV. XY masuk ke dalam kategori level C (kurang) dan dikarenakan terdapat aspek yang kritis, maka secara otomatis penilaian pada CV. XY adalah D (Sangat kurang) dalam memenuhi penerapan GMP.

Penyebab Ketidaksesuaian Aspek GMP

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap penilaian penerapan GMP pada CV. XY ditemukan ketidaksesuaian terhadap penerapan GMP berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor berikut.

1. Ketidaksesuaian Minor

Pada aspek komitmen penanggung jawab / pemilik sarana produksi belum menerapkan secara konsisten dalam pemeliharaan budaya keamanan, yaitu belum terbangunnya kesadaran seluruh personel akan pentingnya menghasilkan pangan yang aman dan berkualitas. Seharusnya industri pangan memiliki tanggung jawab utama dalam memastikan bahwa produk pangan yang mereka hasilkan dan dijual aman bagi konsumen (Herdhiansyah et al., 2021). Untuk aspek kondisi area pengolahan adanya penumpukan barang yang tidak tertata rapi. Hal tersebut dikhawatirkan akan dapat menyebabkan terhambatnya proses sanitasi pada area pengolahan. Pada aspek program sanitasi (pembersih dan disinfeksi), program sanitasi belum dilakukan secara konsisten dan terjadwal.

Pada aspek pengendalian hama, tidak ada fasilitas atau usaha lain mencegah hama masuk dan hanya berupa pagar di area sarana produksi. Aspek fasilitas karyawan dan kebersihan personel, belum tersedia petunjuk pencuci tangan yang benar. Aspek informasi produk atau label pada kemasan, kurang memenuhi terhadap ketentuan yang berlaku, yaitu belum mencantumkan kode produksi, tanggal kadaluarsa. Menurut Hermanto (2019), mencantumkan kode produksi, tanggal kadaluarsa pada kemasan produk makanan maupun minuman merupakan salah satu bentuk informasi pangan dari produsen kepada konsumen yang wajib disertakan pada setiap produk yang akan dipasarkan.

2. Ketidaksesuaian Mayor

Penilaian pada aspek air, es, gas dan energi (listrik, bahan bakar) menunjukkan bahwa belum ada pengujian pada air yang digunakan pada produksi berlangsung dan belum memiliki cadangan sumber energi. Pada aspek pengelolaan barang dan jasa yang dibeli oleh CV. XY, penggunaan barang dan jasa belum ada dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli. Kesesuaian barang dan jasa yang datang diperiksa dan dicek kesesuaiannya dengan persyaratan sebelum diterima. Hal tersebut sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No.

HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan.

Pada aspek bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan, dan produk akhir, spesifikasi bahan baku, bahan penolong dan produk akhir belum tertulis mengenai spesifikasi yang disyaratkan. Selain itu, tidak ada program catatan pengawasan yang dilakukan secara konsisten mengenai mutu bahan baku, BTP, bahan penolong dan kemasan. Ketidaksesuaian mayor lainnya dikarenakan belum terdapat prosedur dan form pengawasan keamanan dan mutu produk pada CV. XY. Pemeriksaan mutu terhadap bahan baku, produk dalam proses, maupun produk jadi dapat dilakukan dengan melakukan pemeriksaan visual dan pemeriksaan instrumentasi atau dengan bantuan alat ukur (Mamuaja, 2016).

Pada aspek pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang, belum ada dokumen mengenai deskripsi produk, catatan monitoring mengenai pengendalian tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian dan belum ada prosedur pemeriksaan kualitas produk akhir yang menjamin mutu produk akhir serta belum terdapat prosedur pencegahan kontaminasi silang. Menurut Peraturan Badan POM No.10 Tahun 2023 tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan, pencegahan kontaminasi silang dapat dilakukan melalui pemisahan ruangan berdasarkan risiko kontaminasi setiap tahapan proses produksi. Seharusnya urutan proses produksi harus mengutamakan persyaratan dan keamanan pangan sehingga tidak menimbulkan kontaminasi. Pada aspek pengendalian hama, program pengendalian pada (binatang peliharaan dan liar serta lainnya) belum dilaksanakan dengan konsisten.

Pada aspek fasilitas dan kebersihan personel, perlengkapan pekerja masih belum lengkap dan belum adanya program pemeriksaan kesehatan pada personel. Perlengkapan personel seperti penutup rambut, masker penutup mulut dan hidung harus tersedia serta dipakai diseluruh area pengolahan. Pemeriksaan kesehatan personel merupakan persyaratan GMP yang harus dilakukan 1 (satu) tahun sekali. Pada aspek pelatihan personel, pelatihan personel belum diikuti oleh semua karyawan dan hanya baru di ikuti oleh satu personel saja. Pada aspek proses pengemasan, personel belum menggunakan APD yang lengkap seperti masker dan lainnya. Menurut Waluyo dan Bayu, (2017), proses pengemasan harus dilakukan dengan baik untuk mencegah kontaminasi silang dan penurunan mutu serta sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Pada kebersihan pengemas, jenis pengemas dan teknik pengemasan sangat mempengaruhi pencegahan kontaminasi ulang.

Aspek ketertelusuran dan penarikan, belum adanya pemberian identitas terhadap bahan baku, bahan antara, bahan kemasan dan peroduk akhir untuk dilakukan ketertelusuran serta belum memiliki sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif. Ketertelusuran dilakukan dengan pencatatan pada pelaku usaha yang memasok hasilnya ke unit pemasok, jumlah pasokan dan tanggal pemanenan serta proses penerimaan bahan baku hingga sampai kedalam proses pengemasan (Masengi dan Sitorus, 2018). Penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebaiknya menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) yaitu pada bahan yang masuk lebih dulu digunakan lebih dahulu. Pada penyimpanan bahan dan lainnya sebaiknya diberikan kode sewaktu proses sejak bahan baku agar dapat membantu identifikasi terhadap produk akhir (Mamuaja, 2016).

3. Ketidaksesuaian Kritis

Ketidaksesuaian kritis terdapat pada konstruksi dan tata letak bangunan yang mencakup dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela dan sistem perpipaan, yaitu belum tersedianya pintu di area pengolahan dan belum terdapat jendela yang dilengkapi dengan kasa pencegah hama. Selain itu, juga belum ada ventilasi yang dilengkapi dengan penutup kasa.

Rekomendasi Perbaikan

Setelah dilakukan hasil penilaian terhadap aspek GMP dan ditemukan ketidaksesuaian minor, mayor dan kritis, kemudian disusun rekomendasi perbaikan pada persyaratan aspek GMP apabila CV. XY ingin menerapkan sistem GMP pada proses produksi bubuk kopi. Rekomendasi diberikan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Rekomendasi perbaikan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rekomendasi Perbaikan Aspek GMP

No	Persyaratan yang Tidak Sesuai	Rekomendasi Perbaikan
Ketidaksesuaian Minor		
1	Belum menerapkan secara komitmen dalam pemeliharaan budaya keamanan pangan.	Seharusnya penanggung jawab / pemilik sarana produksi sering melakukan diskusi sebelum memulai proses produksi dan memberikan pengarahannya mengenai visi misi usaha untuk menghasilkan produk aman dan bermutu
2	Kondisi ruangan area pengolahan berserakan dan terdapat penumpukan barang	Barang yang sudah tidak terpakai langsung dipindahkan ketempatnya, sehingga tidak ada penumpukan barang dan mudah dibersihkan
3	Program sanitasi masih belum dilakukan secara konsisten	Seharusnya program sanitasi memiliki prosedur tertulis yang baku (SOP) untuk menjamin semua bagian atau area pengolahan disanitasi
4	Untuk fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang, hanya baru berupa pagar di area sarana produksi	Membuat prosedur pengendalian hama untuk mengidentifikasi aktivitas hama
5	Belum tersedianya petunjuk cara mencuci tangan yang benar	Membuat foster cara mencuci tangan yang benar dan menempelkan di dinding dekat pencucian tangan
6	Penandaan status masih belum dilakukan secara konsisten	Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi identitas yang jelas agar teridentifikasi secara jelas
7	Untuk label masih kurang memenuhi ketentuan	Pada label mencantumkan informasi paling sedikit keterangan mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, tanggal dan kode produksi dan lainnya sesuai peraturan yang berlaku
Ketidaksesuaian Mayor		
8	Belum terdapat prosedur pengecekan bangunan berkala yang dilakukan secara konsisten	Membuat prosedur mengenai pemeliharaan dan pembersihan bangunan secara berkala yang ditempel di dinding ruang produksi dan disimpan dalam file
9	Tidak ada pengujian yang dilakukan pada air	Dilakukan pengujian terhadap air yang digunakan minimal 1 tahun sekali secara berkala
10	Belum memiliki cadangan sumber energi atau pasokan listrik (genset)	Menyediakan mesin genset di sarana produksi
11	Belum terdapat dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli	Membuat dokumen pemeriksaan pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli
12	Spesifikasi pada bahan baku dan lainnya masih belum sesuai	Membuat formulir pemeriksaan, penerimaan dan penyimpanan terhadap bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir
13	Tidak ada program dan pencatatan pengawasan terhadap keamanan dan kualitas bahan baku, BTP	Membuat formulir catatan mutu yang ditetapkan oleh perusahaan. Spesifikasi bahan baku mencakup karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi. Persyaratan mutu ditetapkan secara internal.
14	Belum ada prosedur dan form pengawasan keamanan dan mutu produk akhir	Membuat program catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir agar terdokumentasi

No	Persyaratan yang Tidak Sesuai	Rekomendasi Perbaikan
15	Belum ada catatan bahan baku, kemasan, dan produk akhir yang bertujuan menjaga kesesuaian mutu pada bahan baku, kemasan, dan produk akhir	Membuat dokumen mengenai catatan peraturan dan persyaratan bahan baku, kemasan, dan produk akhir
16	Belum ada dokumen yang berisi deskripsi produk.	Membuat dokumen mengenai deskripsi produk yang meliputi karakteristik produk
17	Belum terdapat dokumen alur proses produksi, pengendalian produksi dan potensi sumber kontaminasi	Membuat dokumen yang menjelaskan deskripsi alur proses produksi, secara terperinci sehingga dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi.
18	Tidak ada prosedur pengendalian proses secara konsisten	Sarana produksi seharusnya menjalankan prosedur pengendalian secara konsisten untuk menjamin proses produksi terutama pemantauan tahap kritis
19	Belum ada pencatatan pemantauan kontrol proses perbaikan terhadap ketidaksesuaian	Perusahaan harus memiliki catatan terhadap tindakan koreksi yang dilakukan untuk ketidaksesuaian proses
20	Belum terdapat prosedur pemeriksaan kualitas produk akhir untuk menjamin mutu produk akhir	Membuat dokumen pemeriksaan kualitas produk akhir oleh sarana produksi termasuk pemantauan terhadap berat produk
21	Masih belum terdapat prosedur program pencegahan kontaminasi silang	Sarana produksi harus membuat prosedur untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen
22	Pengendalian hama, termasuk binatang peliharaan dan lainnya belum dilaksanakan dengan konsisten	Sarana produksi harus membuat program pengendalian hama yang terjadwal, termasuk mengendalikan binatang yang berkeliaran di pabrik
23	Untuk perlengkapan pekerja masih kurang lengkap, yaitu belum menggunakan masker pada proses produksi	Sarana produksi harus menyediakan sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala untuk personel
24	Belum adanya program pemeriksaan kesehatan pada personel dan dokumen pemeriksaan personel	Sarana produksi harus memiliki program pemantauan dan pemeriksaan kesehatan bagi personel dan didokumentasikan
25	Belum terdapat program pelatihan personel karyawan	Sarana produksi harus memberikan program pelatihan personel untuk setiap personel meliputi pendalaman prinsip dasar proses pengolahan, praktik <i>higiene</i> dan sanitasi serta pelatihan kompetensi.
26	Terdapat proses pengemasan masih belum dilakukan dengan baik, misalnya personel pengemasan belum menggunakan masker	Sarana produksi membuat prosedur pengemasan dan pada personel yang mengemas produk untuk menggunakan APD yang lengkap
27	Belum ada pemberian identitas / pengkodean pada bahan baku	Sarana produksi membuat identitas nama pada bahan baku dan lainnya memudahkan ketertelusurannya
28	Belum memiliki sistem catatan terhadap ketelusuran dan penarikan produk	Sarana produksi membuat formulir dan prosedur untuk penarikan produk
29	Belum terdapat SOP (<i>Standar Operasional Prosedur</i>) dan formulir penyimpanan produk	Sarana produksi harus membuat prosedur SOP mengenai kondisi lingkungan penyimpanan
30	Belum terdapat dokumen SOP kesiapan tanggap darurat	Sarana produksi harus memiliki prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai untuk keamanan produk dan karyawan ketika terjadi bahaya
Ketidaksesuaian Kritis		

No	Persyaratan yang Tidak Sesuai	Rekomendasi Perbaikan
31	Belum tersedianya pintu ruangan produksi di area pengolahan yang akan berpotensi mencemari produk	Menambahkan pintu di area pengolahan dengan desain pintu dirancang agar menutup dengan sendirinya, terbuat dari bahan tahan lama dan kuat
32	Belum terdapat jendela yang dilengkapi kasa	Pemilik sarana produksi harus membuat jendela agar terpenuhinya aspek penerapan GMP
33	Belum memiliki ventilasi	Sarana produksi menyediakan ventilasi untuk memberikan udara yang bersih. Ventilasi dapat berupa <i>exhaust fan</i> dan lubang angin
34	Tidak memiliki ventilasi yang dilengkapi dengan kasa	Lubang ventilasi yang terbuka seharusnya dilengkapi dengan kasa yang mudah dibersihkan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara penilaian aspek GMP pada CV. XY menurut Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 dapat disimpulkan bahwa ketidaksesuaian aspek GMP didapatkan total 53 point, ketidaksesuaian minor 7 point, ketidaksesuaian mayor 46 point, dan ketidaksesuaian kritis 4 point. Rekomendasi perbaikan ketidaksesuaian diberikan pada ketidaksesuaian minor, mayor dan kritis. Rekomendasi tersebut antara lain melengkapi pintu, jendela, ventilasi dengan kasa, membuat prosedur jadwal pembersihan, prosedur sanitasi dan disinfeksi, mencatat bahan, produk yang masuk maupun yang keluar agar terdokumentasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2023. *Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta.
- Herdhiansyah, D., Gustina., Patadjai, A. B. dan Asriani. 2021. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(3), pp.845-853.
- Hermanto, S. K. 2019. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Makanan Tanpa Tanggal Kadalua. *Jurnal Surya Kencana Satu: Dinamika Masalah Hukum dan Keadilan*. 10(2), pp. 165-177.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan mutu dan keamanan pangan*. Unsrat Press. Manado.
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., dan Sitorus, A. C. 2018. Penerapan sistem ketertelusuran (*Traceability*) pada produk udang *vannamei breaded* beku (*Frozen Breaded Shrimp*) di PT. Red Ribbon Jakarta. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*. 1(1), pp. 46-54.
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., dan Sasono, I. 2021. Peningkatan keamanan pangan melalui pelatihan ISO 22000: 2018 sistem manajemen keamanan pangan pada industri kemasan makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 1(02), pp. 13-20. ngan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian.
- Waluyo, E., dan Kusuma, B. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.