

Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Produksi Bawang Goreng Kemasan

The Application Study of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Production Process of Packaged Fried Shallots

Anita Suri¹, Tantry Febrinasari², Ade Rukmansyah³

¹²Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Pelita Bangsa

¹anitasuri@pelitabangsa.ac.id, ²tantryfebrinasari@pelitabangsa.ac.id ³aderukmansyah625@gmail.com*

Abstract

Fried shallots are a food product widely used as a seasoning and complement in various dishes. The production process involves several stages, starting from the selection of high-quality raw shallots, peeling, cutting, frying, and packaging. Each stage requires special attention to cleanliness, sanitation, and quality control to ensure the final product is safe and meets established standards. The aim of this research is to evaluate the food safety of pasteurized milk production related to the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at the UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk. The method used involves collecting data directly (interviews and observations), collecting data indirectly (literature studies, documentation, and data), and conducting practical activities. Observations are carried out based on the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M-IND/PER/7/2010 concerning the Guidelines for Good Manufacturing Practices (GMP), which includes 18 concepts: location, building, sanitation facilities, machinery and equipment, materials, process supervision, final product, laboratory, employees, packaging, product label and description, storage, maintenance and sanitation programs, transportation, documentation and dismantling, training, product recall, and implementation of guidelines. The research results show that it can be concluded that the UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk has complied with or is in accordance with the principles and procedures of good processing practices and is deemed very satisfactory and feasible.

Keywords: *Fried Shallots, GMP, Food Safety, Sanitation*

Abstrak

Bawang goreng adalah produk pangan yang banyak digunakan sebagai bumbu dan pelengkap dalam berbagai masakan. Proses produksinya melibatkan beberapa tahap mulai dari pemilihan bawang mentah yang berkualitas, pengupasan, pemotongan, penggorengan, hingga pengemasan. Setiap tahap memerlukan perhatian khusus terhadap kebersihan, sanitasi, dan kontrol kualitas untuk memastikan produk akhir yang dihasilkan aman dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengevaluasi keamanan pangan pembuatan susu pasteurisasi terkait implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk. Metode yang digunakan adalah mengumpulkan data secara langsung (wawancara dan observasi), mengumpulkan data secara tidak langsung (studi pustaka, dokumentasi dan data), dan melakukan kegiatan praktek langsung. Pengamatan dilakukan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) meliputi 18 konsep yaitu: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan deskripsi produk, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, transportasi, dokumentasi dan pembongkaran, pelatihan, penarikan kembali produk, dan penerapan pedoman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dapat disimpulkan bahwa UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk telah memenuhi atau sesuai dengan prinsip dan prosedur cara pengolahan yang benar dan dinyatakan sangat memuaskan dan dinyatakan layak.

Kata kunci: Bawang Goreng, GMP, Keamanan Pangan, Sanitasi

Pendahuluan

Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) merupakan serangkaian pedoman dan prosedur yang dirancang untuk memastikan produk pangan diproduksi dan dikendalikan secara konsisten sesuai dengan standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan. Dalam industri pengolahan pangan, penerapan GMP sangat penting untuk mencegah kontaminasi, menjaga kebersihan, dan memastikan produk akhir aman untuk dikonsumsi.

GMP mencakup berbagai aspek produksi mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi. Setiap tahap dalam proses produksi harus dilakukan dengan memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat. Penerapan GMP juga melibatkan pelatihan karyawan, pemeliharaan peralatan, serta dokumentasi dan pelaporan yang akurat. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) memiliki 18 ruang lingkup pedoman yang meliputi persyaratan yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan, yaitu: 1) Lokasi; 2) Bangunan; 3) Fasilitas Sanitasi; 4) Mesin dan Peralatan; 5) Bahan; 6) Pengawasan Proses; 7) Produk Akhir; 8) Laboratorium; 9) Karyawan; 10) Pengemas; 11) Label dan Keterangan Produk; 12) Penyimpanan; 13) Pemeliharaan dan Program Sanitasi; 14) Pengangkutan; 15) Dokumentasi dan Pencatatan; 16) Pelatihan; 17) Penarikan Produk; dan 18) Pelaksanaan Pedoman [1].

Dalam konteks globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap keamanan pangan, penerapan GMP tidak hanya menjadi kebutuhan hukum, tetapi juga menjadi faktor penting dalam menjaga kepercayaan konsumen dan memperluas pasar. Industri pengolahan pangan yang mematuhi GMP dapat mengurangi risiko produk yang ditarik kembali dari pasar, tuntutan hukum, dan kerusakan reputasi.

Sebagai dasar dari sistem manajemen keamanan pangan lainnya seperti Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dan ISO 22000, GMP memberikan fondasi yang kuat bagi perusahaan dalam mencapai dan mempertahankan standar tinggi dalam kualitas dan keamanan produk pangan. Oleh karena itu, pemahaman dan implementasi yang tepat dari GMP adalah kunci bagi keberhasilan dan keberlanjutan industri pengolahan pangan. Regulasi dan peraturan tentang GMP terdapat dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*); Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan; Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.

Kasus keracunan makanan sudah sering terjadi di Indonesia dan bahkan berbagai negara maju yang melibatkan industri makanan yang canggih sekalipun. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2019 ada sekitar 6.205 kasus keracunan di Indonesia dan kasus yang disebabkan oleh makanan dan minuman ada 1293 kasus. Sedangkan pada tahun 2018 terdapat 2.897 yang terpapar keracunan makanan. Keracunan pangan terjadi ketika bakteri yang membawa penyakit mengontaminasi makanan. *Salmonella*, *Campylobacter*, dan *Escherichia coli* (*E.coli*) merupakan jenis bakteri yang kerap menyebabkan keracunan makanan. Keracunan tersebut dikarenakan hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan yang tidak bersih [2]. Oleh sebab itu pangan haruslah mempunyai kualitas dan kuantitas dari segala hal yang mencakup mutu dan keamanannya.

Bawang goreng adalah produk pangan yang banyak digunakan sebagai bumbu dan pelengkap dalam berbagai masakan. Proses produksinya melibatkan beberapa tahap mulai dari pemilihan bawang mentah yang berkualitas, pengupasan, pemotongan, penggorengan, hingga pengemasan. Setiap tahap memerlukan perhatian khusus terhadap kebersihan, sanitasi, dan kontrol kualitas untuk memastikan produk akhir yang dihasilkan aman dan sesuai dengan standar yang ditetapkan [3].

Perencanaan GMP dalam industri pembuatan bawang goreng mencakup beberapa aspek penting, termasuk pemilihan dan penerimaan bahan baku, pengaturan fasilitas produksi, pemeliharaan peralatan, pelatihan karyawan, serta prosedur pengendalian proses dan dokumentasi. Pemilihan bahan baku yang tepat sangat penting untuk menghindari kontaminasi awal, sementara pengaturan fasilitas dan pemeliharaan peralatan yang baik membantu mencegah kontaminasi selama proses produksi.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

Observasi

Tahap observasi bertujuan untuk mengetahui kondisi lokasi produksi melalui aspek-aspek yang akan dinilai pada UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk. Pengamatan dilakukan dengan cara mengidentifikasi penerapan CPPOB secara langsung pada objek-objek yang terdapat pada lingkungan pabrik.

Penilaian Penerapan Aspek-Aspek GMP

Tahap penilaian penerapan aspek-aspek GMP bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan aspek-aspek GMP yang dilakukan di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk. Daftar pertanyaan yang telah disiapkan terkait konsep penerapan GMP terkait kondisi tempat, peralatan dan proses produksi hingga pengawasan, dokumentasi dan penarikan produk kemudian diisi. Daftar pertanyaan telah disesuaikan dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi. Objek-objek yang dinilai juga didokumentasikan, kemudian dilakukan penilaian dengan cara skoring berdasarkan kriteria tertentu menurut. Dasar pemberian skor terhadap penerapan aspek-aspek GMP dilakukan menurut metode dari Direktorat P2HP [4].

Penentuan Tingkat Penerapan GMP dan Kelayakan Industri.

Tingkat penerapan GMP oleh UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk dilakukan dengan menjumlahkan nilai pada setiap aspek yang telah dinilai. Penentuan tingkat penerapan GMP berdasarkan penggolongan menurut [5]. Tingkat kelayakan industri terkait penerapan GMP juga dinilai berdasarkan banyaknya penyimpangan yang terjadi. Bentuk penyimpangan digolongkan menjadi 4 jenis yaitu minor, mayor, serius, dan kritis [6].

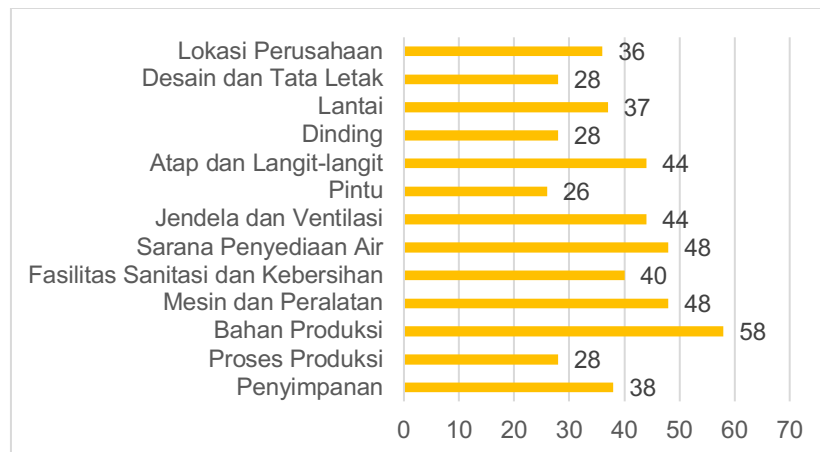
Bentuk **penyimpangan dikategorikan minor** ketika penyimpangan yang terjadi tidak memberikan resiko pada kualitas produk. **Penyimpangan mayor** merupakan penyimpangan yang tidak memenuhi persyaratan wajib dan dapat menyebabkan resiko pada kualitas produk. **Penyimpangan dikategorikan serius** adalah penyimpangan yang dapat memberikan resiko pada kualitas produk dan harus diperbaiki. Sedangkan **penyimpangan kategori kritis** adalah bentuk penyimpangan mayor yang dapat memberikan resiko pada pengguna dan harus segera cepat diperbaiki. Selanjutnya jumlah penyimpangan per kategori dijumlahkan dan ditentukan level kelayakan usaha dari UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk dari sisi penerapan GMP sesuai penggolongan oleh Direktorat P2HP. Kategori level kelayakan usaha dapat dilihat pada Tabel 1.

Hasil dan Pembahasan

Observasi lapangan dilakukan di lokasi produksi Bawang Goreng Mbok Yuk. Beberapa area di sekitar UMKM ditumbuhi semak-semak, namun secara rutin dilakukan pemangkasan. Pabrik juga berlokasi jauh dari tempat pembuangan sampah umum. Limbah dan barang rongsokan hasil produksi ditempatkan cukup jauh dari area produksi. Letak tempat produksi sangat penting dalam proses pengolahan pangan karena dapat mempengaruhi kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Hal ini disebabkan oleh fungsi tempat produksi sebagai titik keluar masuk bahan dan produk sebelum didistribusikan kepada konsumen. Oleh karena itu, produsen pangan perlu menjaga dan merawat lokasi produksi dengan baik. Kebersihan dan bebas dari sumber pencemaran merupakan keharusan bagi produsen makanan dan minuman.

Tabel 1. Kategori Tingkat kelayakan unit usaha berdasarkan jumlah penyimpangan penerapan GMP (Direktorat P2HP, 2004)

Nilai	Level	Minor	Major	Serius	Kritis
A	Sangat memuaskan, dinyatakan layak	0-6	0-5	0	0
B	Memuaskan, dinyatakan layak	≥ 7	6-10	1-2	0
C	Cukup memuaskan, dinyatakan belum layak dan perlu melakukan perbaikan	n.a	≥ 11	3-4	0
D	Tidak memuaskan, tidak layak dan sangat perlu melakukan perbaikan	n.a	n.a	≥ 5	≥ 1



Gambar 1. Hasil penilaian terhadap setiap parameter terkait penerapan CPPOB di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk

Bangunan

Hasil pengamatan terhadap desain dan tata letak bangunan UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk menunjukkan skor 28. Penilaian ini didasarkan pada kriteria dari Direktorat P2HP yang meliputi kondisi dinding, lantai, atap dan langit-langit, layout dan tata letak, serta pintu lokasi produksi. Secara keseluruhan, bangunan UMKM ini sudah memenuhi sebagian besar persyaratan CPPOB, terutama pada kondisi bangunan, tata letak, dan kelengkapan seperti atap/langit-langit, jendela, pintu, dinding, dan lantai. Namun, ditemukan dua penyimpangan mayor.

Penyimpangan mayor pertama adalah desain pertemuan dinding dan lantai yang membentuk sudut mati atau siku. Sudut ini cenderung menahan kotoran dan berpotensi menjadi sumber pencemaran. Kesulitan membersihkan kotoran pada sudut-sudut tersebut dapat memicu pertumbuhan mikroba penyebab penyakit. Penyimpangan kedua adalah desain pintu yang membuka ke dalam. Desain ini memungkinkan debu dari luar masuk ke dalam ruangan saat pintu dibuka, yang dapat mencemari produk pangan yang sedang diolah. Oleh karena itu, pintu sebaiknya didesain membuka ke luar untuk mencegah masuknya kotoran dan debu dari luar.

Penyediaan Air

Air yang digunakan oleh UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk bersumber dari air sumur yang dipompa. Penyaringan pada air sumur ini dilakukan beberapa kali oleh UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk untuk memastikan kebersihan air yang digunakan. Air yang telah disaring tersebut ditempatkan di penampungan air dan dialirkan menggunakan pipa-pipa yang dijaga kebersihannya. Hasil penilaian terhadap sarana penyediaan air di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk dapat dilihat pada Gambar 1. Aspek yang dinilai pada parameter ini meliputi mutu air yang digunakan oleh perusahaan serta kondisi pipa penyalur air dan tempat penampungan air.

Berdasarkan hasil pengamatan, air yang digunakan oleh perusahaan ini untuk pengolahan produk mendapatkan skor 48 dan telah memenuhi syarat dari BSN dengan jumlah yang mencukupi kebutuhan produksi. UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk juga telah melakukan filtrasi pada penggunaan air sumur yang digunakan mengingat air merupakan faktor krusial pada industri bawang goreng, terutama untuk proses pencucian bawang merah sebagai bahan baku utama. Elemen dasar penyediaan air yang baik dalam industri makanan adalah memastikan kualitas air yang memadai. Ini merupakan prasyarat untuk pencegahan insiden yang timbul dari ancaman keamanan, seperti bahaya kimia, yang dapat menyebabkan masalah kesehatan.

Air yang tidak mengalami kontak langsung dengan bahan dan produk olahan serta tidak digunakan untuk proses produksi seperti air limbah memiliki sistem yang terpisah dengan air untuk produksi. Air limbah sisa hasil produk khususnya hasil pengolahan produk pangan sangat berpotensi menjadi sumber pencemaran. Hal ini dikarenakan pada limbah produk hasil pengolahan pangan terdapat mikroba, salah satunya adalah bakteri patogen. Selain itu, limbah sisa pengolahan pangan masih mengandung senyawa organik. Senyawa organik ini masih dapat digunakan oleh mikroba untuk pertumbuhan.

Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi yang terdapat di unit pengolahan pangan perusahaan ini terdiri dari sarana pencucian atau pembersihan, toilet, wastafel, dan peringatan kebersihan. Fasilitas sanitasi dan kebersihan di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk ini mendapatkan skor 40 seperti yang terlihat pada Gambar 1 dengan aspek yang dinilai pada parameter ini mengikuti kriteria dari Direktorat P2HP (2004). Sarana atau fasilitas sanitasi dan kebersihan yang terdapat pada UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk tersedia tergolong sangat baik dan mencukupi kebutuhan sanitasi di perusahaan ini. Selain itu, perusahaan ini menerapkan sistem *Cleaning in Place* (CIP) untuk membersihkan mesin peralatan yang digunakan untuk proses produksi. Pada dasarnya, sistem CIP merupakan sistem pembersihan yang dilakukan dengan tanpa melakukan pembongkaran alat-alat dan mesin produksi. 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 sanitiser seperti air panas atau senyawa desinfektan (seperti klorin, iodophor), karena tanah dan debu merupakan sumber penularan mikroba beserta sporanya. 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.

Adapun larutan yang digunakan untuk proses pembersihan dengan sistem CIP adalah air panas, *caustic* soda dan asam nitrat. Larutan *caustic* soda merupakan salah satu jenis basa kuat yang sering digunakan dalam industri pengolahan susu. Adapun tujuan utama dari menggunakan larutan basa kuat dalam proses pembersihan peralatan di industri pengolahan pangan adalah untuk menghilangkan sisa bahan baku dan bahan tambahan yang masih menempel pada peralatan pengolahan menggunakan prinsip saponifikasi. Proses saponifikasi ini akan memecah komponen protein menjadi molekul yang lebih sederhana.

Toilet yang terdapat di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk terdiri dari 2 toilet yang telah memenuhi persyaratan hygiene. Toilet tersebut telah dilengkapi dengan sumber air bersih yang mengalir. Selain itu, juga dilengkapi dengan saluran pembuangan yang berfungsi dengan baik. Lokasi toilet ini sudah terpisah dari tempat produksi. Hal ini dilakukan agar dapat terwujudnya personal hygiene yang baik. Selain itu, kebersihan toilet di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk selalu dijaga mencegah adanya potensi pencemaran pada pengolahan makanan. Toilet yang tersedia tersebut tidak langsung terbuka dengan ruang pengolahan dan selalu dalam keadaan tertutup dengan kondisi yang selalu bersih. Pada beberapa toilet di perusahaan ini juga dilengkapi dengan tanda peringatan untuk melakukan cuci tangan menggunakan deterjen setelah penggunaan toilet. Kegiatan mencuci tangan menggunakan sabun/deterjen lebih efektif dapat menghilangkan debu dan kotoran pada permukaan kulit. Selain itu, penggunaan sabun juga lebih efektif dalam membunuh mikroba patogen sumber pencemaran.

Dalam mendukung terwujudnya higiene karyawan yang baik, UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk juga menyediakan sarana cuci tangan. Sarana cuci tangan tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan didepan pintu masuk ruang produksi pengemasan dan pengemasan. Sarana cuci tangan ini dilengkapi dengan sabun cuci tangan, kran air, alat pengering berupa tisu, tempat sampah yang tertutup.

Mesin dan Peralatan

Penilaian terkait penerapan CPPB pada mesin dan peralatan produksi yang digunakan di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk dapat dilihat pada Gambar 1. Skor yang diberikan pada parameter ini adalah 48. Aspek yang dinilai mengikuti kriteria dari Direktorat P2HP (2004). Berdasarkan pengamatan, diketahui bahwa mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pembuatan **bawang goreng** telah memenuhi kriteria terkait jenis produksi, dengan kondisi yang sangat baik dan terjaga kondisinya

Hasil pengamatan terhadap kondisi mesin dan peralatan yang digunakan di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk menunjukkan bahwa semua mesin dan alat yang kontak dengan proses produksi (termasuk yang kontak langsung dengan pangan olahan) terbuat dari bahan stainless steel (Gambar 3) dengan kondisi tidak berkarat, tidak berlubang, tidak memiliki permukaan yang terkelupas, tidak menyerap air dan memiliki permukaan yang halus. Mesin dan peralatan pembuatan susu pasteurisasi telah ditata sesuai dengan urutan proses. Penataan mesin dan peralatan sesuai urutan proses ini bertujuan untuk memastikan tidak terjadinya kontaminasi silang.

Setiap mesin dan peralatan yang ada pada perusahaan ini telah digunakan sesuai dengan fungsi dan tujuan penggunaannya pada proses pengolahan. Pengawasan, pemeriksaan dan pemantauan mesin dan peralatan dilakukan setiap harinya. Setiap melakukan produksi mesin selalu dilakukan pemantauan.

Pembersihan peralatan dan mesin pengolahan pangan dapat dilakukan dengan proses dismantle dan dilanjutkan dengan pembersihan dari bagian-bagian lini proses atau melalui proses *cleaning in place* (CIP). Pembersihan ini ditujukan untuk menghilangkan resiko adanya cemaran yang berasal dari mesin maupun peralatan pengolahan. Perawatan dan pembersihan mesin di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk dilakukan setiap sebelum dan sesudah kegiatan proses produksi menggunakan metode CIP.

Bahan

Pada Gambar 1 ditunjukkan hasil pengamatan terhadap bahan yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng kemasan di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk. 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 2. Bahan Baku Pembuatan Bawang Goreng (a) Bawang Merah Mentah; (b) Bahan Tambahan (c) Proses Pencampuran

Pengendalian Proses Produksi

Proses produksi bawang goreng menggunakan Bahan Tambahan 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.

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 diangkat dikemas di dalam kemasan plastik heatshink atau dimasukkan ke kardus.



Gambar 3. Proses *Labelling* Produk Bawang Goreng

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.

Kemasan dan Pelabelan Produk

Berdasarkan kategori penilaian, variabel kemasan dan pelabelan produk bawang goreng termasuk dalam kategori baik. Bawang Mbok Yuk dikemas dalam kemasan toples 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 “Bawang Goreng Mbok Yuk” 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 4. Proses Pengemasan Produk

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

Penerapan CPPOB secara tepat perlu menjadi perhatian khusus bagi industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan. Penerapan yang tidak akurat berpotensi akan mempengaruhi keamanan pangan produk yang diolah. Oleh karena itu perlu adanya evaluasi dan perbaikan secara terus menerus terkait penerapan CPPOB tersebut. Tidak terkecuali bagi UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk, evaluasi dan perbaikan terkait penerapan CPPOB khususnya di bagian proses produksi.

Berdasarkan studi ini, dapat dikatakan bahwa penerapan CPPB telah memenuhi standar dan prinsip CPPOB dengan kategori layak dan cukup memuaskan. Akan tetapi, penyimpangan kategori mayor seperti adanya sudut siku dari pertemuan lantai dan dinding serta pintu yang membuka ke dalam masih ditemukan dari hasil evaluasi. Oleh karena itu perbaikan terkait konstruksi pertemuan dinding dan lantai serta arah bukaan pintu ruang produksi dapat dilakukan untuk menyempurnakan penerapan CPPOB di UMKM Bawang Goreng Mbok Yuk.

Daftar Rujukan

- [1] Kemenperin, “Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik,” *Kementeri. Perindustrian*, no. 358, pp. 1–26, 2010, [Online]. Available: www.djpp.depkumham.go.id.
- [2] BPOM RI, “Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia,” *Lap. Tab. BPOM TA 2021*, pp. 1–179, 2021, [Online]. Available: https://www.pom.go.id/new/files/2022/LAPORAN_TAHUNAN_2021/0_BPOM/LAPTAH_BPOM_2021.pdf.
- [3] M. Agustin, “Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT),” *J. Kalibr. - Karya Lintas Ilmu Bid. Rekayasa Arsitektur, Sipil, Ind.*, vol. 3, no. 1, pp. 37–46, 2020, [Online]. Available: <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/view/640>.
- [4] Dirjen Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, “Direktorat jenderal bina pengolahan dan pemasaran hasil pertanian departemen pertanian 2003,” 2003.
- [5] R. Bhiztika and D. Hidayati, “Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Industri Rajungan Pt.Kelola Mina Laut Madura,” *Agrointek*, vol. 6, no. 1, pp. 55–64, 2012.
- [6] M. Jameelah and N. E. Puteri, “Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Kecil Menengah (IKM) yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta,” *J. AL-AZHAR Indones. SERI SAINS DAN Teknol.*, vol. 5, no. 4, p. 197, 2020, doi: 10.36722/sst.v5i4.418.