

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar yang ada di seluruh dunia. Industri pangan harus mengembangkan sistem manajemen mutu yang efektif guna memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Proses produksi adalah bagian penting untuk memastikan hasil produk yang baik dan aman. Keamanan pangan ternyata juga mempengaruhi daya saing di dalam pemasaran produk (Hapsari, 2022). Penduduk Indonesia telah memiliki tingkat pengetahuan yang cukup tentang pangan yang sehat dan aman, pengetahuan tersebut telah diterapkan secara terpisah oleh sektor pangan untuk memastikan bahwa pangan yang dihasilkan aman. Fungsi utama konsumsi makanan atau minuman adalah untuk menyediakan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk mempertahankan kehidupan (Aini, 2023).

Produk minuman banyak beredar di Indonesia salah satunya adalah produk jamu. Produk jamu merupakan salah satu produk minuman yang beredar di pasaran. Bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu terdiri dari bahan alami dan segar, sehingga penting untuk menjaga kebersihan dan keamanannya agar dapat menghasilkan produk jamu berkualitas tinggi. Produk jamu yang memiliki kualitas baik dan keamanan yang terjaga dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, membantu produsen bersaing di pasar domestik maupun global. Tantangan persaingan produk di pasaran mendorong pelaku usaha untuk melakukan peningkatan mutu dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices (GMP)* (Rina & Wawan, 2020).

Pedoman *Good Manufacturing Practice (GMP)* memberikan panduan untuk memastikan pengolahan produk secara efektif, sehingga dapat menjamin kualitas dan keamanan produk dengan baik. GMP memiliki standar persyaratan dalam memastikan mutu yang berkualitas. Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha seperti kualifikasi bangunan adalah bangunan yang kuat, mudah dibersihkan dan aman, kualifikasi produksi adalah proses pembuatan

yang aman dari bakteri dan bahan yang aman, kualifikasi lokasi adalah lokasi yang aman dari bencana, jauh dari lingkungan tercemar dan bersih. Kualifikasi higiene karyawan adalah karyawan bersih rajin mencuci tangan sesudah maupun sebelum mengolah produk, kualifikasi peralatan adalah peralatan yang tahan lama mudah dibersihkan dan aman digunakan. Pengendalian hama serta sanitas adalah ruangan yang aman dari serangga dan tempat produksi selalu dalam keadaan bersih setelah digunakan (Masrifah, 2015).

Praktek *Good Manufacturing Practices (GMP)* atau yang dikenal sebagai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), adalah pedoman yang menggarisbawahi aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) dalam memproduksi makanan dengan standar mutu, keamanan, dan kelayakan konsumsi. GMP bertujuan memberikan prinsip-prinsip keamanan pangan kepada IRT dalam penerapan CPPB-IRT untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas, sesuai dengan ekspektasi konsumen baik di tingkat domestik maupun internasional (Herdhiansyah, 2022). GMP merupakan salah satu elemen dalam kerangka Hazard Analysis Critical Control Practices (HACCP) yang bertujuan untuk mengurangi atau bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat muncul akibat faktor-faktor seperti biologi, fisik, dan kimia. Bagi industri kecil hingga menengah, penerapan GMP sangat penting untuk memperoleh sertifikat P-IRT, menandakan bahwa Industri Rumah Tangga (IRT) tersebut mampu menghasilkan pangan yang berkualitas, aman, dan layak dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan Menteri No. 75 Tahun 2010, terdapat 18 aspek yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan dan pelaksanaan pedoman.

Penelitian penerapan GMP pada usaha jamu sebelumnya yaitu tentang proses jamu siap minum dengan umur simpan yang tidak lama. Perbedaan dengan penelitian ini adalah dari segi karakter hasil olah jamu instan yang berbentuk serbuk dan memiliki umur simpan yang lama agar dapat bersaing di pasaran yang lebih luas. Jampi Saras adalah sebuah usaha industri rumah tangga (*home*

industry) yang menghasilkan berbagai macam produk jamu instan, seperti jamu instan jahe merah, temulawak, daun sirih, dan beras kencur. Untuk mendukung perluasan pasar produknya, penting untuk menerapkan kontrol mutu yang efektif. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan untuk kontrol mutu adalah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pengawasan dan pengendalian mutu memainkan peran krusial dalam menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan oleh industri pangan tersebut (Susi, 2022).

Komunitas Jampi Saras merupakan kelompok usaha bersama yang ada di Desa Wareng. Komunitas Jampi Saras berdiri pada tanggal 12 Februari 2022 terdiri pembimbing Ibu Sri Wahyuni selaku Ibu Kepala Desa Wareng, memiliki badan pengurus harian komunitas Jampi Saras adalah ketua 1 : Sumaryani, Ketua 2 : Suyani, Sekretaris : Sariyem, Bendahara 1 : Wasti Asih, Bendara 2 : Jumirah, anggotanya antara lain Rina, Yanti, Wartini dan Ibna. Nama komunitas Jampi Saras diambil karena semua anggotanya adalah perempuan. Tujuan berdiri komunitas Jampi Saras adalah untuk membantu perekonomian keluarga atau menambah uang belanja ibu ibu yang berada di Desa Wareng, Wonosari, Gunung Kidul, Yogyakarta. Komunitas Jampi Saras memiliki Visi Produk Jamu dapat bermanfaat bagi semua orang. Misi adalah dapat menggunakan bahan jamu yang berada di desa dapat diberdayakan, membantu perekonomian warga sekitar dan jamu bisa dinikmati kapan saja dengan mudah. Penerapan GMP itu penting dalam proses pengolahan untuk meningkatkan produk jamu instan menjadi produk berdaya saing yang unggul di Kota Yogyakarta. Penelitian ini penting bagi komunitas Jampi Saras agar proses pembuatan jamu instan memenuhi persyaratan dan aman dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Dari konteks permasalahan yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

Bagaimana kualitas produk Komunitas Jampi Saras dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dengan menggunakan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian No.75 Tahun 2010?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki fokus pada penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* produk Jampi Saras di Desa Wareng.

1.4 Tujuan Penelitian

Mengetahui “Analisis kesesuaian penerapan GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian No.75 tahun 2010 pada aspek sebagai berikut.

- a. Aspek lokasi
- b. Aspek bangunan
- c. Aspek fasilitas sanitasi
- d. Aspek pemeliharaan dan program sanitasi
- e. Aspek mesin dan peralatan
- f. Aspek karyawan
- g. Proses produksi

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mereka yang menginginkan standar kualitas pengolahan pangan yang optimal. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.5.1 Manfaat Teoritis

Keuntungan teoritis hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat untuk memperkaya dan membuka wawasan baru terutama dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* dalam produk herbal.

1.5.2 Manfaat Praktis

- a. Bagi Komunitas, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan mengenai bagaimana menyiapkan menerapkan *good manufacturing practices (GMP)* yang sesuai standar.
- b. Bagi Akademisi, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu acuan teori dalam bisnis jasa makanan terkait menerapkan GMP yang baik dan benar.

1.6 Keaslian Penelitian

Dalam Penelitian ini peneliti mengambil empat penelitian terdahulu, Untuk dijadikan sebagai acuan dalam penyusunan penelitian yang berkaitan dengan penelitian sebelumnya yaitu sebagai berikut:

- a. Penelitian yang dilakukan Anhar (2016), dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong”. Metode yang digunakan adalah survei, wawancara dan pelatihan serta penyuluhan tentang GMP. Persamaan dari penelitian ini adalah penerapan GMP pada Kelompok Usaha Bersama dan perbedaan dengan penelitian ini terletak pada subjek penelitian yaitu penerapan GMP pada produk minuman jamu instan. Produk jamu instan yang berupa bubuk jamu. Sedangkan Penelitian Adha dan Anhar adalah produk perikanan dan kelautan diproses untuk menjadi makan ringan. Produk yang dihasilkan yaitu stick, pilus dan kerupuk (Anhar, 2016).
- b. Penelitian yang dilakukan Hapsari (2022), dengan judul “Pendampingan Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Pada Usaha Jamu”. Metode yang digunakan adalah observasi dan interview untuk menganalisis masalah yang terjadi di perusahaan kemudian melakukan pendampingan terkait GMP. Persamaan dari penelitian ini adalah pada penerapan GMP pada usaha jamu. Perbedaan dengan penelitian ini, pada hasil dari produk olahan jamu pada karakter yang berupa jamu instan berupa bubuk jamu yang memiliki umur simpan yang lama. Sedangkan pada penelitian sebelumnya adalah olahan jamu yang berupa cairan atau minuman siap saji.
- c. Penelitian yang dilakukan Agil (2018), dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) Di PT. *Starfood* Lamongan, Jawa Timur”. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer yaitu terkait penerapan GMP dan

- data sekunder terkait Sertifikat Kelayakan Proses (SKP). Persamaan dari penelitian ini adalah pada penilaian penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Perbedaan dengan penelitian ini adalah menilai penerapan GMP pada PT. *Starfood* Lamongan yang mana perusahaan tersebut mengelola produk *frozen food* dengan usaha pada komunitas Jambi Saras yang berupa produk jamu instan.
- d. Penelitian yang dilakukan Aini (2023) dengan judul “Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah “. Metode yang digunakan berdasarkan sumber data primer yang dikumpulkan dari bantuan narasumber dan pengamatan langsung sedangkan data sekunder dikumpulkan dari penyusunan berbagai bahan baku, jurnal dan lainnya. Persamaan dari penelitian ini adalah penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada UMKM. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada makanan Tortilla Jarula dengan minuman jamu instan.