

## **BAB 2**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Good Manufacturing Practices (GMP)**

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) diartikan sebagai suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). Menurut Hanidah (2008), *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan proses pelaksanaan proses produksi. Sedangkan menurut Susiwi (2009), GMP merupakan suatu pedoman bagi industri pangan mengenai bagaimana cara produksi pangan yang baik. Adapun tujuan utama dari penerapan GMP ini adalah supaya produk makanan yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005).

Thaheer (2005), menjelaskan beberapa manfaat dari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri pangan yaitu diantaranya:

a. Keselamatan Konsumen

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) diatur sedemikian rupa oleh para ahli dan disetujui oleh berbagai pihak. Penerapan GMP atau CPPOB ini adalah untuk menjamin produk yang dihasilkan dapat dipergunakan oleh konsumen secara aman dan tidak berbahaya.

b. Pengetahuan Produk

Konsumen tentu berhak mengetahui secara rinci mengenai produk yang dikonsumsi. Dengan mengikuti penerapan GMP atau CPPOB, maka konsumen akan dengan mudah mencari tahu informasi apapun. Misalkan komposisi makanan, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan info lainnya.

c. Melindungi Pangsa Pasar

GMP atau CPPOB membantu perusahaan untuk meninggalkan kesan baik bagi konsumen, sehingga pangsa pasar akan terlindungi.

d. Tujuan Perusahaan

Dengan penerapan GMP yang benar, maka akan meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen sehingga tujuan perusahaan akan dapat segera dicapai.

e. Mengurangi Biaya Operasional

Dengan adanya prosedur yang mengatur produksi makanan dan minuman, dapat membantu perusahaan mengurangi biaya beban yang tidak diperlukan. Perusahaan dapat meminimalisir biaya-biaya yang tidak ada dalam GMP.

*Good Manufacturing Practices* (GMP) juga akan memberikan manfaat kepada pemerintah yaitu terlindunginya masyarakat dari penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak memenuhi syarat, memberikan jaminan kepada masyarakat bahwa makanan yang dikonsumsi merupakan makanan yang layak, meningkatkan atau mempertahankan kepercayaan terhadap makanan yang diperdagangkan secara internasional dan memberikan bahan acuan dalam program pendidikan kesehatan di bidang makanan kepada industri dan konsumen (BPOM, 2013).

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian (2010), penerapan GMP atau CPPOB memerlukan persyaratan yang dapat dipenuhi, antara lain:

a. Lokasi

Penetapan tempat produksi perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi.

b. Bangunan

Bangunan dan ruangan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene sesuai dengan jenis pangan olahan yang diproduksi serta sesuai urutan proses produksi, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan tidak terjadi kontaminasi silang diantara produk.

c. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi pada bangunan pabrik / tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene.

d. Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan didesain, dikonstruksi dan diletakkan sehingga menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

e. Bahan

Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP).

f. Pengawasan Proses

Pengurangan produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu tindakan pencegahan melalui pengawasan yang ketat terhadap kemungkinan timbul bahaya pada setiap tahap proses.

g. Produk Akhir

Diperlukan penetapan spesifikasi produk akhir yang bertujuan:

- 1) Memproduksi pangan olahan dengan mutu seragam yang memenuhi standar atau persyaratan yang ditetapkan; dan
- 2) Meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk yang dihasilkan.

h. Laboratorium

Laboratorium dalam perusahaan memudahkan industri pengolahan pangan mengetahui secara cepat mutu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan tambahan pangan (BTP) yang masuk ke dalam tempat produksi serta mutu produk yang dihasilkan.

i. Karyawan

*Higiene* dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan yang diolah tidak akan mencemari produk.

j. Pengemas

Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain.

k. Label dan Keterangan Produk

Kemasan diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi produk.

l. Penyimpanan

Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan olahan.

m. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.

n. Pengangkutan

Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan dalam pengangkutan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu serta keamanan pangan olahan.

o. Dokumentasi dan Pencatatan

Perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi yang disimpan sampai batas waktu yang melebihi masa simpan produk. Hal ini akan berguna untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk, mencegah produk melampaui batas kadaluarsa dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan olahan.

p. Pelatihan

Pelatihan dan pembinaan merupakan hal penting bagi industri pengolahan pangan dalam melaksanakan sistem higiene. Kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap

karyawan merupakan ancaman terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Pembina dan pengawas pengolahan harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene pangan olahan agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi.

q. Penarikan Produk

Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran/ pasaran. Hal ini dilakukan apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan.

Menurut Thaheer (2005), pendekatan sistem pada pengelolaan GMP mengandung beberapa tahapan berikut:

- a. Penentuan keinginan dan harapan pelanggan
- b. Penetapan kebijakan mutu dan tujuan organisasi
- c. Penentuan proses dan penanggung jawab yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan mutu
- d. Penetapan pengukuran untuk efektivitas proses guna mencapai tujuan mutu
- e. Penetapan pengukuran untuk penentuan efektivitas setiap proses
- f. Penentuan arti dari pencegahan ketidaksesuaian dan menghilangkan penyebabnya
- g. Mencari peluang untuk memperbaiki efektivitas dari efisiensi proses
- h. Penentuan dan mendahulukan perbaikan yang menjanjikan hasil optimum
- i. Perencanaan strategi, proses, dan sumber daya untuk menyediakan perbaikan yang teridentifikasi
- j. Penerapan perencanaan
- k. Pemantauan pengaruh dari perbaikan
- l. Pemeriksaan hasil dibandingkan dengan harapan keluaran
- m. Peninjauan ulang aktivitas perbaikan untuk penentuan tindak lanjut yang tidak sesuai.

## 2.2. Katering/Jasa boga

Menurut Purwati (2014), katering berasal dari bahasa Inggris *catering*, yang artinya melayani kebutuhan untuk pesta. Berdasarkan artinya tersebut, biasanya katering memang

diperuntukan untuk penyediaan makanan dalam pesta, seperti pernikahan, ulang tahun, ataupun pesta perayaan lainnya. Jasa boga atau katering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pemesan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Sedangkan menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan Indonesia, usaha jasa boga adalah meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya. Biasanya makanan jadi yang dipesan akan diantar ke tempat pesta, seminar, rapat dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamu-tamu/peserta seminar atau rapat pada saat acara berlangsung.

Jasa boga (katering) termasuk dalam Industri *Commercial Catering* yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering yang bertujuan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan. Kepuasan merupakan unsur *intangible* dari produk katering yang ditawarkan, dan kualitas makanan diproduksi serta pelayanannya termasuk unsur *tangible*. Jasa boga adalah suatu pengelolaan makanan baik yang di tangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan disuatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan penyedianya didasarkan atas pesanan. Produk katering yaitu makanan merupakan tolak ukur kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman dari konsumen tersebut yang menikmati produk tersebut (Kardigantara, 2006).

Katering dapat digolongkan menjadi lima golongan berdasar pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66 tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (katering), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan (Sjahmien, 1992). Adapun kelima golongan katering tersebut, antara lain:

**Golongan A1**, yaitu usaha jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus bagi usaha jasa boga golongan ini antara lain:

- a. Ruang pengolahan makanan tidak boleh merangkap ruang tidur;

- b. Untuk penyimpanan makanan sekurang-kurangnya ada satu lemari es;
- c. Ada fasilitas cuci tangan.

**Golongan A2**, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Jadi, usaha jasa boga golongan A2 tidak murni sebagai usaha keluarga dalam arti yang mengerjakan adalah anggota keluarga sendiri yang tidak digaji secara tetap, tetapi telah menggunakan tenaga kerja yang mendapat upah atau gaji tetap. Persyaratan khusus untuk jasa boga golongan A2 ini selain seperti persyaratan jasa boga golongan A1 ditambah dengan fasilitas ganti pakaian bagi karyawan. Selain itu, disyaratkan pula bahwa ruangan untuk mengolah makanan harus terpisah dengan ruang lain.

**Golongan A3**, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Untuk jasa boga golongan ini persyaratan khususnya adalah sebagai berikut:

- a. Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat menyimpan makanan masak
- b. Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperatur 5° Celsius di bawah nol dengan kapasitas yang memadai
- c. Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan jadi ke tempat pelanggan
- d. Jika makanan yang akan disajikan sudah dikemas, baik dengan kotak atau pembungkus lain, maka pada kotak harus dicantumkan nama usaha, dan nomor ijin penyehatan usaha
- e. Pada kendaraan pengangkut atau pada tempat-tempat penyajian makanan harus dicantumkan nama perusahaan dan ijin penyehatan usaha yang dimiliki perusahaan.

**Golongan B**, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk golongan ini yaitu sebagai berikut:

- a. Harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) atau penangkap minyak

- b. Ruang kantor, ruang penyimpanan makanan, dan ruang tempat mengolah makanan harus terpisah. Ruang pengolah makanan harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, dan cerobong asap
- c. Harus tersedia fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan
- d. Harus tersedia fasilitas untuk pencuci tangan bagi karyawan
- e. Harus mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai 10° Celsius di bawah nol.

**Golongan C**, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk golongan ini di samping sama seperti syarat untuk golongan B masih ditambah dengan persyaratan berikut ini:

- a. Ruangan harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (*air condition*)
- b. Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dibuat dari logam tahan karat (*stainless steel*) dan tidak terlarut dalam makanan. Air pencuci harus mempunyai tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>)
- c. Dalam ruangan penyimpan makanan tersedia lemari penyimpan dingin yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan. Jadi, untuk menyimpan daging harus terpisah dari lemari dingin penyimpan ikan. Demikian juga untuk lemari penyimpan telur, sayuran dan buah-buahan harus terpisah dan dapat mencapai suhu yang disyaratkan
- n. Harus memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpan yang mudah dibersihkan dan mudah dipindah-pindah.

### 2.3. Penelitian Terdahulu

Adanya beberapa penelitian terdahulu yang ditemukan oleh peneliti dapat menjadi dasar dan pedoman bagi penelitian yang sedang dilakukan. Beberapa jurnal tersebut diringkas sebagai berikut.

Penelitian yang pertama dilakukan oleh Bhiaztika dan Darimiyya pada PT Kelola Mina Laut. PT Kelola Mina Laut selama ini sudah menerapkan GMP pada pabrik cabang yang tersebar di pulau Madura yang terdapat di Kecamatan Tanjung Bumi, Desa Noreh,

Kecamatan Sampang, dan Kecamatan Lobuk. Tetapi masing-masing cabang belum menerapkannya secara optimal, misalnya masih terdapat beberapa cabang yang tidak mematuhi peraturan tentang kesehatan dan sanitasi karyawan yang tidak menggunakan peralatan kebersihan karyawan. Sehingga perlu dilakukan evaluasi pada setiap pabrik PT Kelola Mina Laut tentang sejauh mana penerapan GMP. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa PT Kelola Mina Laut telah menerapkan sebagian besar cara pengolahan yang benar. Serta keempat pabrik cabang PT Kelola Mina Laut telah menerapkan sebagian besar cara pengolahan yang benar walaupun ada beberapa hal tetap harus diperbaiki supaya industri dapat berkembang dengan baik. Dari hasil penilaian pada masing-masing parameter yang diamati, dapat dilakukan evaluasi sejauh mana industri yang bersangkutan telah menerapkan kaidah GMP pada unit usahanya. Total hasil penilaian mencapai kisaran angka 320-499, artinya pabrik cabang PT. Kelola Mina Laut telah menerapkan sebagian besar cara pengolahan yang benar.

Penelitian lainnya dilakukan oleh Farhan S. dan Retno A. pada Katering "X" di Surabaya. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian observasional deskriptif dengan rancangan bangun cross sectional. Sampel dalam penelitian ini adalah penilaian GMP dan SSOP pada proses pengolahan makanan di Katering "X" di Surabaya dengan metode skoring. Besar sampelnya adalah penilaian pada aspek manajemen, lingkungan sarana pengolahan dan pengendaliannya, kondisi bangunan ruang pengolahan makanan (dapur pengolahan), kelengkapan sarana pengolahan, suplai air, gudang bahan makanan, peralatan memasak dan wadah makanan, cara penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan setengah jadi, penjamah makanan, penyajian makanan untuk di distribusi, dan pendistribusian makanan. Berdasarkan hasil penelitian akan penilaian GMP dan SSOP di bagian pengolahan Katering X Surabaya yang merupakan prasyarat untuk menerapkan HACCP di instansi tersebut. Penilaian GMP dan SSOP pada pengelolaan produksi makanan di Katering X Surabaya antara lain aspek yang dinilai termasuk dalam kategori baik adalah lingkungan sarana pengolahan dan pengendaliannya, kondisi bangunan ruang dapur pengolahan makanan, gudang bahan makanan, cara penyimpanan bahan makanan dan makanan setengah jadi, penjamah makanan, dan penyajian makanan untuk didistribusikan ke konsumen. Sedangkan aspek penilaian lainnya termasuk dalam kategori

sedang. Tidak ada aspek penilaian yang termasuk dalam kategori buruk sehingga Katering X Surabaya dapat melakukan penerapanan HACCP karena prasyarat HACCP yaitu GMP dan SSOP telah terpenuhi.