



**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PADA USAHA SIRUP
PALA DI KABUPATEN ACEH SELATAN**

Salman Farisi¹, Maya Indra Rasyid²

Unuiversitas Teuku Umar Alue Peunyareng, Indonesia^{1,2}.
salman16faris@gmail.com¹ maya.indrarasyid@utu.ac.id²

Diterima:
27 April 2022
Direvisi:
09 Mei 2022
Disetujui:
15 Mei 2022

Abstrak

Sirup pala merupakan salah satu produk olahan daging buah pala yang memiliki potensi jual yang tinggi, salah satu produsen sirup pala di daerah Aceh Selatan adalah Usaha Diyanti. Tujuan dilakukannya kegiatan penelitian ini untuk mengetahui ada atau tidaknya penerapan GMP pada proses produksi sirup pala di Usaha Diyanti, kampung Hilir, Kecamatan Tapaktuan, Kabupaten Aceh Selatan, Provinsi Aceh melalui program magang Kedai Reka Kampus Merdeka Universitas Teuku Umar 2021. Penelitian ini menggunakan metode studi lapangan dan wawancara kepada pemilik Usaha Diyanti untuk mengetahui permasalahan yang ada. Metode pemecahan masalah dilakukan dengan cara membuat koesioner terhadap pemilik usaha. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk dan kehygeinisan karyawan pada saat memproses produk pada usaha rumahan dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Aspek yang dinilai oleh konsumen kurang baik sangat perlu untuk diamati dan perlu diperbaiki yaitu fasilitas ruang produksi, tempat penyimpanan produk sudah jadi, kehygeinisan karyawan dalam memproduksi produk yang ada di Industri rumahan dan aspek desain produk dan pengemasan untuk menarik perhatian konsumen dan ingin mengkonsumsi produk minuman sirup pala.

Kata kunci : Good Manufacturing Practices (GMP), pangan, industri, sirup, pala

Abstract

Nutmeg syrup is one of the processed nutmeg flesh products that has high selling potential, one of the producers of nutmeg syrup in the South Aceh area is Usaha Diyanti. The purpose of this research activity is to determine whether or not there is GMP application in the nutmeg syrup production process at Diyanti Enterprises, Hilir Village, Tapaktuan District, South Aceh Regency, Aceh Province through the Kedai Reka internship program, Merdeka Campus, Teuku Umar University 2021. This study uses a study method. field and interviews with Diyanti Business owners to find out the existing problems. The problem solving method is done by making a questionnaire to the business owner. The application of Good Manufacturing Practices (GMP) aims to improve product quality and employee hygiene when processing products at home businesses and is safe for consumption by consumers. Aspects that are considered by consumers to be unfavorable really need to be observed and need to be improved, namely production room facilities, storage areas for finished products, employee hygiene in producing products in the home industry and aspects of product design and packaging to attract consumers' attention and want to consume beverage products. nutmeg syrup.

Keywords : good manufacturing practices (GMP), food, industry, sirup, nutmeg

PENDAHULUAN

Industri adalah usaha yang memiliki peran cukup besar dalam mendorong peningkatan perekonomian di Indonesia karena dapat menciptakan nilai tambah yang tinggi. Industri juga dapat menciptakan peluang kerja untuk masyarakat, salah satunya ialah industri yang bergerak dibidang produk makanan dan minuman. Salah satu industri yang berkembang di dunia, termasuk di Indonesia adalah industry makan dan minuman (Sumaji, 2019). Berbagai jenis makanan dan minuman dengan tampilan yang menarik perhatian konsumen akan terus diproduksi untuk meningkatkan nilai jual atau daya tarik konsumen. Proses produksi suatu produk minuman yaitu dengan memilih bahan baku yang terbaik dan proses pengolahannya yang diutamakan kebersihan dan ke higienisan saat proses produksi berlanjut, supaya kualitas minuman tersebut layak untuk dikonsumsi dan kesehatannya terjaga, maka dari itu cara pengolahan yang baik dan benar untuk meningkatkan kualitas produk sesuai dengan standar produk pangan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) perlu dilakukan dalam kegiatan proses produksi makanan dan minuman (Handari, 2015). Setiap proses produksi harus dikontrol dan diawasi dengan baik sehingga produk yang dihasilkan dapat memiliki standar mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi (Dewanti-Hariyadi et al., 2013).

Tanaman pala (*Myristica Fragrans*) adalah tanaman asli di Indonesia yang pohonnya cukup tinggi. Di Indonesia terdapat banyak produksi buah pala yaitu untuk skala global produksinya setiap tahun yaitu 7000 ton biji pala (*nutmeg*) dan 1000 ton *fuli* (*mace*). Yang dihasilkan di Indonesia yaitu 70-75% pertahun, dengan sentra utama penghasil pala yaitu dimaluku (Rodianawati et al., 2015). Indonesia merupakan negara pengekspor biji pala dan fuli terbesar di pasaran dunia yaitu sebesar 60%, dan selain itu yang dihasilkan oleh negara india, Sri Langka dan Papua Guuinea. Potensi pala di Indonesia dapat diandalkan dalam menambah pertumbuhan perekonomian di daerah produksi pala di Indonesia. Buah pala terdiri atas daging biji, tempurung dan fuli. Sampai saat ini, masih banyak limbah daging buah pala dari hasil produksi biji dan fuli pala yang tidak dimanfaatkan di Indonesia. Daging buah pala mempunyai presentasi bobot per bobot paling besar, yaitu 77.8%, tetapi nilai ekonomisnya rendah dan tanaman yang tidak dipupuk sehingga hama penyakit tidak terkendalikan (Sanggal et al., 2013). Pengolahan daging buah pala menjadi sirup pala merupakan salah satu cara penganekaragaman produk dari buah pala. Mengolah produk dapat diartikan Sebagian dalam penganekaragaman produk dari satu bahan baku menjadi banyak produk lainnya yang dapat dihasilkan menjadi berbagai produk (Hermawan, 2015).

Usaha Diyanti merupakan salah satu industri rumah tangga yang telah mempunyai sertifikat pangan dan izin terkait pangan. Sirup pala yang diolah dari bahan baku daging buah pala dan hanya ditambahkan gula untuk penambahan rasa pada sirup pala tersebut. Sirup pala diproduksi oleh usaha Diyanti dijual ditempat produksi langsung dan dikirim keluar daerah jika ada orderan, untuk memenuhi persyaratan dan keinginan konsumen serta kualitas produk yang terbaik maka dari itu sangat diperlukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang baik pada usaha Diyanti (Wardanu & Anhar, 2016).

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana penerapan GMP yang telah diterapkan oleh industri rumahan sirup pala di Aceh Selatan yaitu usaha Diyanti, sehingga dapat diambil tindakan pengendalian atau koreksi apabila belum memenuhi standar yang ditetapkan serta dapat memberikan rekomendasi sesuai dengan penerapan GMP.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini bahan-bahan yang digunakan adalah buah pala segar yang didapatkan diperkebunan kawasan aceh selatan dan gula pasir sebagai bahan tambahan atau pemanis pada produk sirup pala (Anwar, 2012). Metode yang digunakan dalam mengamati permasalahan yang ada yaitu dengan metode survei ke lapangan langsung berupa observasi keadaan industri rumahan yang ada di Aceh Selatan. Survei adalah cara mencari data yang nyata dilakukan untuk mendapatkan keterangan secara factual baik kualitas produk maupun penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada suatu industri rumahan untuk melihat kehygeinisan produk pada industri. Pada tanggal 20 November 2021. Data-data yang diperoleh kemudian diidentifikasi kekurangannya. Pemecahan masalah atau kekurangan yang ada pada Industri rumah tangga dilakukan dengan cara studi pustaka. Kesimpulan dari hasil analisa tersebut kemudian dapat direkomendasikan kepada pemilik Industri rumah tangga di Aceh Selatan atau dilanjutkan untuk penelitian selanjutnya (Bernard et al., 2018).

Dikupas kulitnya, pisahkan bijinya dan diiris tipis-tipis daging buah pala. Buah pala yang masih muda bisa langsung di blender dan tambahkan air secukupnya. Setelah di blender, disaring sari buah pala yang dihasilkan, pisahkan dengan ampasnya (penyaringan sebaiknya menggunakan penyaringan yang halus, seperti kain saring). Tambahkan pemanis atau gula pasir kedalam buah pala dan masak hingga mengental. Dinginkan setelah itu masukkan ke dalam botol kemasan dan tutup rapat. Untuk penyajiannya, tambahkan air secukupnya sesuai dengan selera dan sirup pala siap dinikmati.

Pada penelitian ini ada dua jenis sumber data yaitu data primer dan sekunder. Data Primer yaitu data yang diperoleh dengan mewawancarai responden atau pemilik usaha dengan menggunakan kuisisioner (Kurniawati et al., 2012). Data sekunder yaitu data yang sudah diperoleh atau didapatkan disuatu pemerintahan dan juga terdapat di buku-buku dan jaringan online pada saat ini yang berhubungan dengan penelitian. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari produsennya dan dimana suber tersebut dicatat dan diamati pada saat proses produksi minuman sirup pala berlanjut. Persiapan kegiatan merupakan salah satu tugas yang harus dipersiapkan oleh pemilik uasaha rumah tangga, seperti menyiapkan bahan yang cukup untuk sekalin produksi dan juga mempersiapkan alat-alat yang diperlukan dalam pengolahan sirup pala. Pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan mulai tanggal 5 januari 2022 yaitu melaksanakan proses pengolahan sirup pala dengan mengambil data dari pihak pengelola industri rumah tangga dan dokumentasi pengolahan sirup pala. Evaluasi kegiatan setelah melakukan pengolahan produk pala dan produk tersebut siap untuk dijual atau dipasarkan (Samapakang & Maramis, 2020).

Dokumentasi diambil pada saat pengolahan buah pala menjadi sirup pala, dokumentasi karyawan pada saat pengolahan sirup pala berlanjut dan dokumentasi produk yang telah dikemas dan siap untuk dipasarkan. Pada saat pengolahan peneliti langsung melihat kondisi pengolahan produk sirup pala pada proses pengolahan tersebut berlangsung dan sangat banyak yang harus diperhatikan supaya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) berjalan dengan maksimal sesuai yang dibutuhkan. Dalam melakukan penelitian ini responden dan sampel diambil secara langsung dengan mewawancarai produsen dan jenis-jenis wawancaranya berupa pertanyaan-pertanyaan yang sesuai dengan persyaratan penelitian. Teknik yang dilakukan pada saat penganalisa sejak di lapangan. Dalam setiap tahapan proses penyusunan dokumen GMP (*Good Manufaktur Practices*) dilakukan kegiatan penganalisa dalam pendampingan ini dilakukan secara langsung data amatan dengan literatur yang didapat.

Aktivitas analisa, dimulai dari amatan hasil produksi dan pembahasan GMP sebagai dasar usulan melakukan pembahasan dokumen. Setelah dokumen disusun, dilanjutkan dengan penyusunan kertas kerja yang akan membantu Penerapam *Good Manufacturing* (GMP) di lapangan (Putri & Putra, 2017). Pada penelitian ini data dapat diambil di salah

satu usaha pala yang ada di Aceh Selatan yaitu Usaha Diyanti, data dikumpulkan dengan cara wawancara dengan pemilik Industri, wawancara dilakukan bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas produk yang ada pada Usaha Diyanti tersebut, untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* dan kehygenisan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Good manufacturing practices* (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan tujuan untuk memenuhi persyaratan- persyaratan produsen dengan memproduksi produk pangan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Industri sangat mementingkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk menentukan kualitas dan keamanan produk panga.

B. Penyediaan dan pemeliharaan fasilitas

Menurut pedoman GPM Nomor 75/M-INDN/PER/7/2010 beberapa aspek sarana fasilitas sanitasi yang harus diamati ialah sarana penyediaan air, sarana toilet, sarana hygiene karyawan dan pembuangan limbah. Sarana penyedia air di industri rumah tangga tersebut yaitu menggunakan air bersih, air tersebut dapat digunakan untuk pembersihan alat yang digunakan untuk pembuatan sirup dan juga dapat digunakan ke hal hal lain yang diperlukan. Sarana toilet terletak di ruangan yang berjarak sekitaran kurang lebih 5 meter dari ruang proses, jumlah toilet yang digunakan di industri rumah tangga tersebut terdapat 1 toilet saja. Sarana *hygiene* karyawan diperlukan untuk mencegah kontaminasi terhadap bahan produksi pangan, fasilitas cuci tangan terletak di dekat pintu ruangan masuk prosesnya pembuatan sirup pala dan pada tempat cuci tangan tersebut tersedia sabun cair dan air bersih.

C. Peralatan pengolahan

Peralatan yang digunakan di industri rumahan tersebut yaitu bersifat manual, peralatan yang digunakan dalam proses produksi dengan menggunakan kerja manusia dan peralatan tersebut juga yang bersifat permukaannya halus, tahan terhadap bahan-bahan kimia dan mudah untuk dibersihkan. Pemeliharaan peralatan yang dilakukan yaitu dengan melakukan pembersihan alat-alat setelah proses produksi oleh karyawan dan pemilik usaha juga memantau peralatan-peralatan sebagai sarana pada usaha.

D. Fasilitas ruang produksi

Desain fasilitas ruang produksi sirup berbasis pala termasuk ke dalam kategori yang baik dan yang membuat aspek ruangan tersebut rendah yaitu di dalam ruangan tersebut tidak tersedia tempat untuk mencuci tangan khusus untuk karyawan yang memproduksi sirup pala. Adapun aspek penilaian terhadap fasilitas ruangan produksi.

E. Kesehatan dan hieGINE karyawan

Karyawan yang berhalangan tidak masuk kerja ada beberapa alasan yaitu ketika sedang sakit ataupun sedang ada hal penting lainnya. Jenis penyakit yang menjadi alasan untuk tidak bekerja yaitu seperti tidak sanggup bergerak karena pegel-pegel badannya, lelah dan kecapean bekerja sebelumnya. Semua karyawan akan mencuci tangannya disaat akan memproduksi pengolahan sirup pala. Karyawan yang melakukan pekerjaan sedang tidak sakit seperti *flu* dan lainnya (Hisaindee et al., 2013).

F. Pengendalian proses produksi

Proses produksi sirup pala menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) berupa gula pasir untuk pemanis atau penambah rasa pada sirup pala. Pada setiap produksi menggunakan tahapan proses komposisi dan telah ditentukan kondisi baku dari setiap produksi, seperti kondisi sirup yang telah diproses dan siap untuk dikemas. Bahan untuk kemasan sirup pala berupa botol plastik atau botol kaca untuk wadah kemasan sirup pala.

Kondisi kemasan tersebut baru dan juga ada yang bekas dan terlebih dahulu akan dibersihkan sebersih-bersihnya. Perihal keterangan lengkap produk sirup pala, produsen juga menerakan tanggal kedaluwarsa pada produk sirup pala tersebut. Adapun aspek penilaian terhadap bahan dan alat pengolahan pada proses produksi sirup pala.

G. Penyimpanan

Penyimpanan produk sirup pala termasuk dalam kategori cukup baik. Tempat penyimpanan produk secara rapid dan berada di tempat yang terjaga dan kebersihannya. Penempatan produk akan ditaruh ditempat yang. Keadaan sarana distribusi pangan layak dan pada saat didistribusikan sirup pala dikemas dalam wadah botol plastik atau botol kaca. Sebelum diperjual belikan maka akan dikemas dengan rapi di dalam kemasan sirup pala dimasukkan ke kardus dan diikat dengan rapi supaya tidak terjadi perpecahan ataupun kemasannya rusak sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi, pesanan dari produk sirup pala ini disesuaikan dengan kapasitas pesanan dan juga ada yang membelinya langsung ke tempat atau lokasi pengolahan produk sirup pala (Meyer, 2014).

H. Pengemasan dan pelabelan

Pengemasan dan pelabelan produk sirup pala termasuk dalam kategori baik. Sirup pala dikemas didalam botol plastik dan botol kaca. Tujuan penggunaan botol plastik agar produk tersebut fleksibel dan bobotnya ringan. Botol kaca yang digunakan oleh usaha Dayanti adalah botol kaca bekas yang sudah dibersihkan dan disterilisasikan. Tujuan menggunakan botol bekas yaitu untuk meminimalisir pengeluaran produksi. Pelabelan produk sirup pala menggunakan stiker yang diterakan nama produk, tanggal kedaluwarsa produk, kapasitas produk, komposisi produk dan label halal pada produk tersebut (Apryanti, 2018).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan yang pada penelitian kali ini dapat disimpulkan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara keseluruhan pada usaha sirup Dayanti termasuk dalam kategori cukup baik, namun masih terdapat beberapa kekurangan diantaranya belum adanya pelapon pada langit-langit ruang produksi, tidak pernah dilakukannya kegiatan desinfeksi, masih kurangnya tindakan dalam pengendalian hama, serta keliatan dalam penggunaan kemasan dan pelabelan masih dalam kategori cukup. Sebagai rekomendasi peneliti. Saran yang dianjurkan yaitu tersedianya pelapon pada langit-langit tempat produksi, adanya kegiatan desinfeksi dan memperbaiki label kemasan pangan tentang pencantuman label halal. Dengan adanya pencatatan dan dokumentasi rutin mengenai penerimaan bahan baku sampai dengan proses distribusi maka akan adanya peningkatan mutu pada produk.

BIBLIOGRAFI

- Anwar, R. W. (2012). Studi pengaruh suhu dan jenis bahan pangan terhadap stabilitas minyak kelapa selama proses penggorengan. *Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.*
- Apryanti, R. (2018). *Analisis Buku Teks Siswa Kelas V Tema Organ Tubuh Manusia Dan Hewan Kurikulum 2013 Terbitan Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan (Analisis di Kelas V SD N Cipocok Jaya 1 Kecamatan Cipocok Jaya Kota Serang).* Universitas Islam Negeri" Sultan Maulana Hasanuddin" Banten.
- Bernard, M., Nurmala, N., Mariam, S., & Rustyani, N. (2018). Analisis kemampuan pemecahan masalah matematis siswa SMP kelas IX pada materi bangun datar. *SJME (Supremum Journal of Mathematics Education)*, 2(2), 77-83.

- Dewanti-Hariyadi, R., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Richana, N. (2013). *Isolation And Identification Of Microorganisms During Spontaneous Fermentation Of Maize* [Isolasi dan Identifikasi Mikroorganisme pada Fermentasi Spontan Jagung]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 33.
- Handari, E. Y. (2015). *Hubungan antara jenis operasi, lama kerja dan tingkat pengetahuan perawat dengan pelaksanaan time out di kamar bedah Rumah Sakit "X" Bekasi*. STIK Sint Carolus.
- Hermawan, H. (2015). Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan, Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Dalam Pembelian Roti Ceria Di Jember. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 1(2).
- Hisaindee, S., Meetani, M. A., & Rauf, M. A. (2013). Application of LC-MS to the analysis of advanced oxidation process (AOP) degradation of dye products and reaction mechanisms. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 49, 31–44.
- Kurniawati, E. P., Nugroho, P. I., & Arifin, C. (2012). Penerapan akuntansi pada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 10(2).
- Meyer, C. A. (2014). *GlueX/Hall-D Solenoid Studies Interim Report Curtis A. Meyer, Michael Staib, Aristeidis Arist...* November 3, 2014.
- Putri, V. R., & Putra, B. I. (2017). Pengaruh Leverage, Profitability, Ukuran Perusahaan Dan Proporsi Kepemilikan Institusional Terhadap Tax Avoidance. *Jurnal Manajemen Daya Saing*, 19(1), 1–11.
- Rodianawati, I., Hastuti, P., & Cahyanto, M. N. (2015). Nutmeg's (*Myristica fragrans* Houtt) oleoresin: effect of heating to chemical compositions and antifungal properties. *Procedia Food Science*, 3, 244–254.
- Samapakang, E., & Maramis, J. B. (2020). Evaluasi Kinerja Rantai Pasokan Komoditi Pala Pada Desa Treman Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 8(1).
- Sanggal, R. J., Bawotong, J., & Masi, G. (2013). Pengaruh Komunikasi Terapeutik Terhadap Penurunan Tingkat Kecemasan Pasien Pre-Operatif Di Ibs Blu Rsup Prof. Dr. Rd Kandou Manado. *E-Ners*, 1(1).
- Sumaji, Y. M. P. (2019). Analisis Pengaruh Variabel Fundamental Dan Makroekonomi Terhadap Eksposur Ekonomi (Studi Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Di BEI Tahun 2015-2017). *Jurnal Bisnis Terapan*, 3(02), 189–196.
- Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2016). Penerapan good manufacturing practice (GMP) pada kelompok usaha bersama (KUB) wida mantolo kecamatan benua kayong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(1).



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)