

The background of the slide is an abstract composition of various shapes and colors. It includes a light blue wavy shape at the top, a yellow rectangle in the center, and a blue wavy shape at the bottom. There are also some white and light orange shapes scattered throughout. A faint grid pattern is visible in the lower-left corner.

PENGENALAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES

Nurullia Febriati

PENDAHULUAN

Penerapan GMP atau *Good Manufacturing Practices* perlu diterapkan oleh para pelaku industri makanan dan minuman untuk menjamin kualitas produk mereka. Oleh sebab itu, setiap perusahaan perlu memahami GMP secara menyeluruh. Untuk mengetahui dan memahami *Good Manufacturing Practices* ini lebih jauh, berikut penjelasan, tujuan, dan indikator *Good Manufacturing Practices*.

Good Manufacturing Practices (GMP)

- Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan
- *Good manufacturing practice* adalah salah satu tata cara manajemen yang disesuaikan dengan standar negara dalam bentuk prosedur dengan tujuan untuk menghasilkan produk makanan atau minuman berkualitas.

PRINSIP GMP

1. Manajemen mutu

Manajemen mutu menjadi struktur dasar sistem GMP. Maka, penerapan manajemen mutu, kontrol kualitas, dan kualifikasi sangat penting sebagai fondasi keberhasilan GMP dalam sebuah bisnis. Prinsip ini juga memastikan produk yang diproduksi telah sesuai dengan tujuan penggunaan, memenuhi persyaratan, dan menjaga keselamatan konsumen.

2. Personalia

Personil atau tenaga sumber daya manusia harus berkualifikasi dan cukup terlatih. Mereka yang terlibat dalam manufaktur wajib melalui pendidikan, pelatihan, dan memiliki pengalaman. Selain itu, mereka harus memahami prinsip GMP dan menerima pelatihan yang relevan dengan kebutuhannya. Deskripsi pekerjaan setiap orang harus tersampaikan secara detail agar mereka dapat menjalankan tanggung jawab dengan efektif.

3. Bangunan dan fasilitas

Lokasi harus berada di lingkungan sesuai peruntukan operasional manufaktur. Termasuk harus bebas dari risiko kontaminasi bahan maupun produk. Perlu diperhatikan bahwa perancangan tempat wajib meminimalkan peluang terjadinya kesalahan saat pengoperasian, serta harus mudah dirawat dan dibersihkan.

PRINSIP GMP

4. Peralatan dan perlengkapan

Setiap peralatan maupun perlengkapan produksi harus melalui perencanaan yang matang. Perencanaan itu juga termasuk bagaimana penempatan dan pemeliharaan sehingga berfungsi sesuai tujuan penggunaan. Cara menyimpan dan membersihkan peralatan juga harus sesuai prosedur. Jika ada malfungsi atau cacat, peralatan perlu dilepas dan dilabeli “cacat”.

5. Bahan baku dan produk antara

Prosedur penyimpanan bahan baku produksi sangat penting dalam menjaga kualitas produk. Pebisnis perlu menerapkan sistem manajemen stok guna menjamin semua bahan yang masuk sudah sesuai dan berkualitas tinggi.

6. Produk jadi

Sebelum didistribusikan, produk jadi harus menjalani sejumlah pengujian untuk menjamin kualitasnya. Pengujian itu termasuk uji fisik, kimia, hingga mikrobiologi.

PRINSIP GMP

7. Sanitasi dan *hygiene*

Sanitasi dan kebersihan penting dalam proses produksi. Pasalnya, lingkungan yang tidak terkontrol dapat menjadi penyebab kontaminasi, seperti lokasi, peralatan, bahan produksi, wadah, dan personil. Berbagai sumber kontaminasi harus diidentifikasi dan dihilangkan melalui pelaksanaan program sanitasi dan kebersihan secara komprehensif.

8. Pengawasan dan pengendalian mutu

Pengawasan perlu berlangsung secara berkala guna memantau apakah penerapan GMP telah sesuai. Pada tahap pengawasan ini, harus disertakan dokumentasi area mana saja yang membutuhkan perbaikan berkelanjutan. Selain itu, pengendalian mutu juga berfungsi untuk menilai sejauh mana manufaktur telah menerapkan sistem mutu. Dengan penelusuran visual lokasi dan evaluasi produksi, proses mana yang tidak sesuai dapat teridentifikasi. Maka, perusahaan bisa segera mengambil tindakan untuk menanganinya.

9. Dokumentasi

Salah satu bagian penting dalam sistem manajemen mutu dan persyaratan GMP adalah dokumentasi dan pencatatan. Pencatatan akurat akan membantu pihak berkepentingan melacak catatan historis prosedur produksi dan tindakan perbaikan seperti apa yang diterapkan.

TUJUAN PENERAPAN GMP

- 1) Meningkatkan daya saing produk olahan;
- 2) Meningkatkan mutu produk olahan yang dihasilkan secara konsisten sehingga aman dikonsumsi masyarakat;
- 3) Penuntun bagi produsen makanan dalam rangka meningkatkan mutu hasil produksinya; dan
- 4) Menciptakan unit pengolahan yang ramah lingkungan.

GMP diatur dalam Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dan Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 35/Permentan/OT.140/7/2008 Tentang : Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil pertanian asal tumbuhan yang baik (Good Manufacturing Practices).

Melaksanakan standar *Good Manufacturing Practice* tak hanya ditujukan untuk keuntungan konsumen. Penerapan GMP juga mencakup area produsen, konsumen, hingga pemerintah. Untuk mengetahui apa saja manfaat dari penerapan standar GMP sebagai berikut :

1. Menjaga Keselamatan Konsumen

Hasil produksi makanan dan minuman yang telah mempertimbangkan CPMB yang baik dan benar tentu akan memberikan kualitas yang baik pula kepada konsumen. Dengan begitu, keselamatan konsumen pun dapat tetap terjaga.

2. Pengetahuan Produk Bagi Konsumen

Para konsumen memiliki hak untuk mengetahui setiap rincian makanan ataupun minuman yang akan mereka konsumsi. Detail yang dimaksud dapat berupa komposisi makanan, tanggal kedaluwarsa hingga efek sampingnya.

Melaksanakan standar *Good Manufacturing Practice* tak hanya ditujukan untuk keuntungan konsumen. Penerapan GMP juga mencakup area produsen, konsumen, hingga pemerintah. Untuk mengetahui apa saja manfaat dari penerapan standar GMP sebagai berikut :

3. Melindungi Pasar

Dari sisi produsen, penerapan GMP bertujuan untuk memasarkan produk secara positif kepada masyarakat. Dengan begitu, perusahaan dapat mengembangkan citra yang baik di mata para konsumen.

Di era yang mengandalkan sosial media seperti saat ini, konsumen dapat dengan mudah menyebarkan opini atas sebuah produk dari berbagai perusahaan. Menerapkan GMP yang baik dan benar tentu dapat meningkatkan kredibilitas merek bagi konsumen ketika menggunakan produk dan membantu calon konsumen lain untuk merasa lebih aman ketika memilih produk.

Melaksanakan standar *Good Manufacturing Practice* tak hanya ditujukan untuk keuntungan konsumen. Penerapan GMP juga mencakup area produsen, konsumen, hingga pemerintah. Untuk mengetahui apa saja manfaat dari penerapan standar GMP sebagai berikut :

4. Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

Perusahaan juga akan mendapatkan keuntungan dari segi kepercayaan jika menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan prosedur GMP. Kualitas yang baik dan konsisten juga akan membantu perusahaan mempertahankan dan meningkatkan jumlah konsumen.

5. Mencapai Tujuan Perusahaan

Kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan perusahaan dapat membantu perusahaan mencapai tujuan bisnis. Dengan demikian, perusahaan dapat memiliki performa yang efektif dan efisien.

6. Menekan Biaya Operasional

Pelaksanaan GMP yang baik dan benar juga dapat membantu perusahaan dalam menekan anggaran dan biaya operasional.

JENIS GMP DI INDONESIA

1. Cara Pembuatan Makanan yang Baik (CPMB)

CPMB adalah standar GMP yang mengawasi proses produksi kuliner atau makanan. CPMB berguna untuk memastikan apakah telah sesuai pedoman cara memproduksi makanan dan memenuhi persyaratan yang berlaku.

2. Cara Pembuatan Obat yang Baik (CPOB)

CPOB adalah standar atau prosedur yang mengendalikan pembuatan obat dan/atau bahan obat. Tujuan CPOB adalah untuk memastikan mutu obat atau bahan obat sudah sesuai persyaratan maupun tujuan penggunaan.

JENIS GMP DI INDONESIA

3. Cara Pembuatan Kosmetik yang Baik (CPKB)

CPKB adalah standar GMP dalam tata cara produksi produk kosmetik. Tujuan penerapan CPKB adalah untuk memastikan proses produksi produk kosmetik sudah konsisten dan terkontrol agar memenuhi spesifikasi mutu sesuai standar.

4. Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB)

CPOTB adalah rangkaian proses pembuatan obat tradisional yang bertujuan menjamin produk telah memenuhi persyaratan kualitas yang ditetapkan serta sesuai tujuan pemakaiannya.

INDIKATOR GOOD MANUFACTURING PRACTICE YANG BAIK

1. Komitmen yang Sama dari Seluruh Pihak

Proses produksi yang baik akan membuahkan hasil produksi yang berkualitas. Pada proses produksi ini kerja sama setiap pihak diperlukan. Visi, misi, dan komitmen yang selaras akan mendukung terwujudnya proses produksi yang diharapkan.

2. Tim yang Saling Mendukung

Selain kesamaan komitmen, setiap pihak di dalam perusahaan juga perlu memiliki saling mendukung satu sama lainnya. Untuk bisa mencapai indikator ini, maka setiap pihak perlu memahami tanggung jawab yang dimilikinya secara menyeluruh. Dengan demikian, proses pencapaian tujuan perusahaan pun bisa terwujud selaras dengan komitmen dan tanggung jawab setiap pihak.

INDIKATOR GOOD MANUFACTURING PRACTICE YANG BAIK

3. Standar Mutu dan Kualitas

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, GMP merujuk pada standar dan kualitas yang wajib dicapai sebuah proses produksi.

Pada dasarnya, standar mutu dan kualitas produksi tidak hanya fokus pada barang yang akan diproduksi. Lebih dari itu, standar ini juga telah mengacu pada faktor eksternal lainnya. Sebagai contoh, proses produksi makanan yang berkualitas membutuhkan fasilitas dan lingkungan produksi yang mendukung.

4. Kepatuhan dalam Standard Good Manufacturing Practices

Penerapan *Good Manufacturing Practice* merupakan sebuah konsep jangka panjang yang memerlukan konsistensi. Komitmen antar berbagai pihak di dalam perusahaan perlu dijalankan secara terus-menerus untuk tetap mencapai indikator GMP yang dibutuhkan. Oleh karena itu, setiap pihak di dalam perusahaan perlu mematuhi standar GMP demi mewujudkan target perusahaan.

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK

1. Lingkungan Sarana Pengolahan
2. Bangunan dan Fasilitas Pabrik
3. Peralatan Pengolahan
4. Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi
5. Sistem Pengendalian Hama
6. Higiene Karyawan
7. Pengendalian Proses
8. Manajemen dan Pengawasan
9. Pencatatan dan Dokumentasi

LINGKUNGAN DAN SARANA PENGOLAHAN

Pencemaran pada bahan pangan dapat terjadi karena lingkungan yang kotor. Oleh karena itu, lingkungan disekitar sarana produksi / pengolahan harus terawat baik, bersih dan bebas dari tumbuhnya tanaman liar. Mengingat lingkungan yang kotor dapat menjadi penyebab pencemaran pada bahan pangan maka dari sejak awal pendirian pabrik perlu dipertimbangkan sebagai hal yang berkaitan dengan kemungkinan pencemaran tersebut.

BANGUNAN DAN FASILITAS PABRIK / RUANG PENGOLAHAN

Bangunan dan fasilitas pengolahan pangan harus dapat menjamin bahwa pangan selama dalam proses produksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Bangunan secara umum harus memenuhi hal-hal sebagai berikut :

1. Bangunan dan ruangan sesuai persyaratan teknik dan hygiene; jenis produk pangan dan urutan proses
2. Mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan tidak terjadi kontaminasi silang
3. Bangunan terdiri dari ruang pokok (proses produksi), ruang pelengkap (administrasi, toilet, tempat cuci dll)
4. Ruang pokok dan ruang pelengkap harus terpisah untuk mencegah pencemaran terhadap produk pangan.
5. Ruangan proses produksi : cukup luas, tata letak ruangan sesuai urutan proses ada sekat antara ruang bahan dan proses / pengemasan.

PERALATAN PENGOLAHAN

- Tata letak kelengkapan ruang pengolahan diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan pengolahan yang kontak langsung dengan pangan seharusnya di desain, dikonstruksi dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.
- Peralatan pengolahan pangan harus harus dipilih yang mudah dibersihkan dan dipelihara agar tidak mencemari pangan. Sebaiknya peralatan yang digunakan mudah dibongkar dan bagian-bagiannya mudah dilepas agar mudah dibersihkan. Sedapat mungkin hindari peralatan yang terbuat dari kayu, karena permukaan yang penuh dengan celah-celah yang akan sukar dibersihkan. Jika mungkin gunakan peralatan yang terbuat dari bahan yang kuat dan tidak berkarat seperti bahan aluminium atau baja tahan karat (stainless steel).

FASILITAS DAN KEGIATAN SANITASI

Adanya fasilitas dan kegiatan sanitasi di pabrik bertujuan untuk menjamin bahwa ruang pengolahan dan ruangan yang lain dalam bangunan serta peralatan pengolahan terpelihara dan tetap bersih, sehingga menjamin produk pangan bebas dari mikroba, kotoran dan cemaran lainnya

SISTEM PENGENDALIAN HAMA

Hama berupa binatang mengerat seperti tikus, burung, serangga dan hama lain adalah penyebab utama terjadinya pencemaran terhadap bahan pangan yang menurunkan mutu dan keamanan produk pangan. Banyaknya bahan pangan terutama yang berserakan akan mengundang hama untuk masuk ke dalam pabrik dan membuat sarang di sana.

Untuk mencegah serangan hama, program pengendaliaannya harus dilakukan, yaitu melalui :

- 1) Sanitasi yang baik, dan
- 2) Pengawasan atas barang-barang dan bahan-bahan yang masuk ke dalam pabrik. Praktekpraktek hygiene yang baik akan mencegahmasuknya hama ke dalam pabrik.

KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

Karyawan yang dalam pekerjaannya melakukan kontak langsung dengan produk pangan, dapat merupakan sumber cemaran baik biologis, kimia, maupun fisik. Oleh karena itu, hygiene karyawan merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Praktek-praktek higiene karyawan yang baik dapat memberikan jaminan bahwa karyawan yang dalam pekerjaannya melakukan kontak langsung dengan pangan tidak mencemari produk pangan yang bersangkutan.

PENGENDALIAN PROSES

Dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses pengolahan hendaknya dikendalikan secara hati-hati dan ketat. Cara-cara yang dapat dilakukan untuk mengendalikan proses pengolahan makanan antara lain adalah sebagai berikut :

1. Menetapkan persyaratan bahan mentah yang digunakan,
2. Menetapkan komposisi bahan yang digunakan atau komposisi formulasi,
3. Menetapkan cara-cara pengolahan yang baku secara tetap,
4. Menetapkan persyaratan distribusi serta cara transportasi yang baik untuk melindungi produk pangan yang didistribusikan.

Cara-cara tersebut diatas sesudah ditetapkan harus diterapkan, dipantau, dan diperiksa kembali agar pengendalian proses tersebut berjalan secara efektif

Dalam rangka pengendalian proses, untuk setiap produk pangan yang dihasilkan hendaknya ditetapkan, hal-hal sebagai berikut

- a) Jenis dan jumlah bahan, bahan pembantu, dan bahan tambahan makanan yang digunakan
- b) Bagan alir yang sudah baku dari proses pengolahan yang harus dilakukan,
- c) Jenis, ukuran, dan persyaratan kemasan yang digunakan
- d) Jenis produk pangan yang dihasilkan,
- e) Keterangan lengkap tentang produk yang dihasilkan termasuk: nama produk, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, dan nomor pendaftaran.

MANAJEMEN DAN PENGAWASAN

- Kelancaran produksi di industri, baik skala kecil, menengah, maupun besar, sangat dipengaruhi oleh manajemen yang baik. Manajemen yang efektif akan selalu melakukan pengawasan untuk mencegah penyimpangan selama proses produksi.
- Agar pengendalian produksi berjalan efektif, terutama di industri pangan, diperlukan minimal satu penanggung jawab jaminan mutu yang memahami prinsip higiene. Tugas utamanya adalah memastikan mutu dan keamanan produk dengan mengawasi jalannya produksi dan memperbaiki bila terjadi penyimpangan. Pengawasan ini harus dilakukan secara rutin dan terus dikembangkan agar semakin efisien dan efektif.

PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

Dalam upaya melakukan proses pengolahan yang terkendali, industry pengolahan pangan harus mempunyai catatan atau dokumen yang lengkap tentang hal-hal berkaitan dengan proses pengolahan termasuk jumlah dan tanggal produksi, distribusi dan penarikan produk karena sudah kedaluwarsa. Dokumentasi yang baik dapat meningkatkan jaminan terhadap mutu dan keamanan produk pangan yang dihasil

Penutup

- GMP adalah Suatu pedoman secara umum dalam melaksanakan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar sehingga menghasilkan produk olahan yang memenuhi standar mutu olahan yang aman untuk dikonsumsi masyarakat.
- Ruang Lingkup GMP meliputi : lingkungan dan sarana pengolahan; bangunan dan fasilitas pabrik / ruang pengolahan; Ruang pengolahan; Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi; Sistem pengendalian hama; Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pengendalian Proses; Manajemen dan Pengawasan; Pencatatan dan Dokumentasi



Terimakasih