

STUDI PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PABRIK KOPI GREEN BEAN DI KOPERASI BAITUL QIRADH BABURRAYYAN ACEH TENGAH

Risa Elfia¹, Mirza Anggriawin^{1*}, Moch Charis²

¹Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar,
Alue Peunyareng, Mereubo, Aceh Barat, 23681, Indonesia

²Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayyan, Wih Nareh, Pegasing, Aceh Tengah, 24561, Indonesia

*Email korespondensi : mirzaanggriawin@utu.ac.id

ABSTRAK

Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayyan merupakan koperasi berskala nasional yang menjadi salah satu koperasi dari Indonesia yang mampu mengespor kopi ke Amerika dan Eropa. Salah satu faktor pendukung keberhasilan mengekspor kopi ke pasar mancanegara adalah terjaganya mutu dan kualitas kopi, dimulai dari proses penerimaan kopi, proses pengolahan di pabrik, proses pengiriman, hingga sampai ketangan pembeli. Untuk terus menjaga mutu dan kualitas kopi, dapat dilakukan dengan menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa kesesuaian penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) yang sudah diterapkan di KBQ Baburrrayyan dengan standar GMP yang ditetapkan oleh pemerintah. Metode penelitian yang digunakan pengumpulan data primer melalui observasi yang dilakukan secara langsung, dokumentasi dan wawancara. Aspek GMP yang diamati meliputi lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, alat produksi, bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, pelabelan, produk akhir, laboratorium, karyawan, penyimpanan, dan pemeliharaan. Secara umum Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayyan sudah menerapkan aspek-aspek GMP, akan tetapi masih terdapat beberapa aspek yang belum optimal seperti aspek kesehatan dan higiene karyawan serta aspek pemeliharaan. Aspek higiene karyawan meliputi aturan penggunaan atribut kelengkapan kerja (masker, sarung tangan, topi, sepatu dan baju). Aspek pemeliharaan terkait dengan proses pemeliharaan dan pembersihan peralatan serta kebersihan langit-langit bangunan. KBQ Baburrrayyan telah menerapkan aspek-aspek GMP di setiap tahapan proses produksi. Namun, masih ada beberapa aspek yang belum optimal seperti penerapan higiene karyawan mengenai aturan memakai kelengkapan atribut seperti masker, sarung tangan, topi, sepatu dan baju khusus untuk bekerja pada saat melakukan kegiatan produksi serta penerapan pemeliharaan khususnya pada bagian langit-langit bangunan dan kebersihan peralatan. Secara keseluruhan KBQ Baburrrayyan sudah optimal dalam menjalankan aspek-aspek GMP dipabrik sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan standar mutu.

Kata kunci: Good Manufacturing Practices (GMP), kopi, green bean, Takengon

ABSTRACT

The Baitul Qiradh Baburrrayyan Cooperative is a national scale cooperative which is one of the cooperatives from Indonesia that is able to export coffee to America and Europe. One of the supporting factors for the success of exporting coffee to foreign markets is the maintenance of the quality and quality of the coffee, starting from the process of receiving the coffee, processing at the factory, shipping, to the hands of the buyer. To continue to maintain the quality and quality of coffee, this can be done by implementing Good Manufacturing Practices (GMP). This study aims to analyze the suitability of the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) that has been implemented at KBQ Baburrrayyan with GMP standards set by the government. The research method used is primary data collection through direct observation, documentation and interviews. GMP aspects observed include factory location, buildings, sanitation facilities, production equipment, raw materials, processing, packaging, labeling, final products, laboratories, employees, storage, and maintenance. In general, the Baitul Qiradh Baburrrayyan Cooperative has

implemented GMP aspects, but there are still some aspects that are not optimal, such as the health and hygiene aspects of employees and maintenance aspects. Aspects of employee hygiene include rules for using work equipment (masks, gloves, hats, shoes and clothes). The maintenance aspect is related to the process of maintaining and cleaning equipment and cleaning the ceiling of the building. KBQ Baburrayyan has implemented GMP aspects at every stage of the production process. However, there are still some aspects that are not optimal, such as the implementation of employee hygiene regarding the rules for wearing complete attributes such as masks, gloves, hats, shoes and special clothes for work when carrying out production activities and the implementation of maintenance, especially on the ceiling of the building and cleanliness of equipment. Overall KBQ Baburrayyan has been optimal in carrying out GMP aspects in the factory so as to produce quality products and comply with quality standards.

Keywords: Good Manufacturing Practices (GMP), coffee, green bean, Takengon

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu hasil komoditas unggulan yang menjadi sumber devisa bagi negara Indonesia. Hal ini didukung oleh jumlah pendapat yang diperoleh petani kopi yaitu sebesar Rp 29.485.712 per hektar per tahun (Rohardjo, 2012). Data pada tahun 2015 menunjukkan bahwa luas perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1.230.001 hektare dengan total produksi 639.412 ton. Perkebunan kopi di Indonesia didominasi oleh perkebunan rakyat sebesar 94,22% dan melibatkan petani berjumlah 1.9 juta kepala keluarga (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2016). Perkembangan kopi di Indonesia mengalami kenaikan produksi yang cukup pesat, pada tahun 2007 produksi kopi mencapai sekitar 675.5 ribu ton dan pada tahun 2013 produksi kopi di Indonesia sekitar 691.16 ribu ton. Sehingga produksi kopi di Indonesia dari tahun 2007-2013 mengalami kenaikan sekitar 2.17% (BPS, 2015).

Aceh merupakan salah satu provinsi dengan produksi kopi terbesar di Indonesia yang berkontribusi sebesar 10% dari jumlah produksi kopi nasional. Produksi kopi di Aceh pada tahun 2019 mencapai 71.200 ton dengan luas area penanaman sebesar 125.000 hektar. Kabupaten Aceh Tengah merupakan sentra produksi kopi di Aceh yang terkenal dengan sebutan "kopi Gayo". Produksi kopi di Gayo rata-rata selama lima tahun terakhir mencapai 35.447 ton dengan luas area penanaman sebesar 31.484 (BPS, 2020).

Perkembangan tanaman kopi rakyat tersebut memerlukan dukungan berbagai faktor antara lain ketersediaan sarana metode pengolahan dan penanganan pasca panen yang cocok bagi perkebunan kopi rakyat sehingga menghasilkan biji kopi yang bermutu sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Syarat

mutu kopi berdasarkan SNI 01-345-2004 terdiri dari sifat fisik, kimia dan biologi (Widyotomo *et al.*, 2012).

Salah satu upaya untuk menghasilkan kopi yang bermutu sesuai dengan standar, dapat dilakukan dengan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). Penerapan GMP dilakukan dengan cara penilaian terhadap beberapa aspek yaitu lokasi pabrik, bangunan, produk akhir, peralatan pengolahan, bahan produksi, personal hygiene, fasilitas sanitasi, penyimpanan laboratorium dan transportasi. Hasil penilaian yang memenuhi persyaratan akan memperoleh sertifikat yang berlaku untuk jangka waktu tiga tahun sepanjang sarana produksi dan memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan perundangan (Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014).

GMP adalah persyaratan dasar yang semestinya yang dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan didalam *Good Manufacturing Practices* (GMP) mencakup persyaratan untuk lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, laboratorium dan pengawasan (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Salah satu pengamatan penerapan aspek GMP, dapat diamati pada Coffee Shop Menoewa Kopi, Yogyakarta. Aspek GMP yang diamati yaitu kondisi bangunan pada ruang produksi, fasilitas dan kondisi bangunan pada ruang penyimpanan bahan (Kartikaningrum *et al.*, 2021). Pada pabrik kopi KBQ Baburrayyan, aspek GMP yang diamati

meliputi lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, alat produksi, bahan baku, proses pengolahan, produk akhir, karyawan, wadah dan pengemasan, pelabelan, penyimpanan, laboratorium dan pemeliharaan.

Kopi merupakan salah satu komoditas tanaman hasil perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan mempunyai nilai ekonomi yang sangat tinggi yang berperan penting bagi devisa negara. Hal ini dikarenakan sumbangan yang cukup besar bagi devisa negara yang menjadi ekspor non migas berasal dari kopi. Selain itu, yang terlibat dalam budidaya, pengolahan maupun dalam mata rantai pemasaran dapat menjadi penyedia lapangan pekerjaan dan sumber pendapatan bagi petani perkebunan kopi maupun bagi pelaku ekonomi lainnya. Kopi berasal dari Afrika yaitu dari daerah pegunungan Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan diluar daerah asalnya yaitu Yaman dibagian Selatan Arab. (Rohardjo, 2012).

Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburrayan merupakan salah satu koperasi berskala besar nasional yang didirikan oleh Bapak Rizwan Husin pada tanggal 21 Oktober 2002 berdasarkan Badan Hukum No: 62.01/233/BH/X/2002. Pendirian koperasi ini bertujuan untuk membantu petani kopi lebih sejahtera, serta untuk mengharumkan nama kopi Gayo (Vebrina, 2012). KBQ Baburrayan bergerak dibidang simpan pinjam dan pemasaran kopi yang terletak di Aceh Tengah. Saat ini KBQ Baburrayan menjadi salah satu koperasi dari Indonesia yang mampu mengeskpor kopi ke Amerika dan Eropa. Pada tahun 2017 jumlah omset KBQ Baburrayan sebanyak 76.328.525.274. Luasnya pemasaran kopi perlu ditunjang dengan pengendalian mutu produk yang baik supaya menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan meningkatkan kinerja yang terkait dengan keamanan pangan. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk pengendalian mutu adalah penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). Pengendalian mutu dan pengawasan merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsisten mutu produk yang akan dihasilkan pada suatu industri pangan (Husni dan Putra, 2018).

Good Manufacturing Practice ataupun sering disebut cara produksi makanan yang baik (CPMB/GMP) merupakan hal yang perlu diperhatikan oleh para pengusaha terutama di era globalisasi. GMP merupakan salah satu syarat awal yang termasuk didalam sistem *Hazard*

Analysis Critical Control Practices (HACCP) yang berfungsi untuk mencegah, meminimalkan dan menghilangkan terjadinya masalah didalam mutu pangan yang disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor biologi, fisik dan kimia (Nugraha, 2020).

Penerapan GMP bagi Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan sangat bermanfaat untuk bisa mendapatkan sertifikat GMP, sehingga menunjukkan bahwa perusahaan tersebut sudah menjalankan prosedur yang konsisten dalam lingkungan kerja yang aman. Penerapan GMP dapat dilakukan dengan penilaian terhadap beberapa faktor yang meliputi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas serta kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan dan pengawasan (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui secara langsung kesesuaian praktek penerapan GMP yang telah diterapkan di pabrik kopi green bean KBQ Baburrayan dengan standar-standar yang telah ditetapkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan AS (FDA), Undang-Undang, Pemerintah, Departemen Kesehatan, Standar Nasional Indonesia (SNI) dan mengamati faktor-faktor yang perlu diperbaiki dalam proses produksi kopi green bean.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan Jl. Lintas Jagung Jeget-Atu Lintang, Wih Nareh, Kec. Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah, Aceh. Metode yang digunakan mengacu dari (Dewi *et al.*, 2022) yang dimodifikasi. Metode meliputi pengumpulan data primer melalui observasi secara langsung, dokumentasi dan wawancara yang diperoleh dari pabrik KBQ Baburrayan. Aspek-aspek Good Manufacturing Practices (GMP) yang diamati mulai dari lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, alat produksi, bahan baku, proses pengolahan, produk akhir, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, laboratorium dan pemeliharaan. Pengumpulan data untuk penelitian ini dilakukan dengan cara observasi yang dilakukan secara langsung dan wawancara yang dilakukan dengan menggunakan lembar observasi yang terdiri dari pertanyaan terkait penilaian aspek-aspek GMP yang diamati. Data yang terkumpul, selanjutnya dianalisis secara deskriptif dan dijelaskan secara naratif.

Kategori penilaian untuk penerapan setiap aspek GMP, dilakukan dengan cara:

- a) Skor 1 : perusahaan tidak melakukan aktivitas tersebut.
- b) Skor 2 : perusahaan melakukan aktivitas tersebut adalah suatu hal baik untuk dilakukan tetapi tidak/belum melakukannya atau ada persyaratan aktivitas yang belum terpenuhi.
- c) Skor 3 : perusahaan melakukan aktivitas tersebut terkadang saja (belum konsisten).
- d) Skor 4 : perusahaan melakukan aktivitas tersebut tapi belum maksimal.
- e) Skor 5 : perusahaan melakukan aktivitas tersebut dengan baik (Bakhtiar dan Purwanggono, 2009).

Perhitungan persentase penerapan untuk setiap GMP dilakukan dengan cara sebagai berikut: %penerapan = $(\sum \text{ skor tiap parameter} : \sum \text{ skor maksimal}) \times \text{ dengan rentang persentase yang menyatakan:}$

- a) Rentang 75%-100%, perusahaan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010.
- b) Rentang 50%-74%, perusahaan masih harus memenuhi persyaratan dan meningkatkan keefektifan penerapan GMP.
- c) Rentang 1%-49%, GMP pada perusahaan sangat butuh perbaikan karena tidak memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 (Bakhtiar dan Purwanggono, 2009).

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar kuesioner yang berisi aspek GMP meliputi lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, alat produksi, bahan baku, proses pengolahan, produk akhir, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, laboratorium dan pemeliharaan.

Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis, peralatan dokumentasi, dan peralatan lunak MS. Word untuk tabulasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian penerapan aspek GMP dilakukan melalui pengamatan langsung di lapangan dengan melakukan *check list* terhadap tiap aspek GMP pada KBQ Baburrrayan. Hasil pengumpulan data dan perhitungan persentase penerapan setiap aspek GMP dapat dilihat pada tabel 1.

Lokasi Dan Lingkungan Produksi

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Lokasi dan lingkungan produksi kopi green bean di KBQ Baburrrayan terletak pada posisi yang cukup strategis berada di lingkungan yang tidak padat penduduk sehingga tidak mengganggu masyarakat sekitar,

No	Aspek GMP	Jumlah Parameter	ΣSkor tiap Parameter	Σ Skor Maksimum	Persentase
1	Lokasi	4	20	20	100%
2	Bangunan	12	57	60	95%
3	Fasilitas Sanitasi	5	22	25	88%
4	Alat Produksi	3	14	15	93,3%
5	Bahan Baku	2	10	10	100%
6	Proses Pengolahan	2	10	10	100%
7	Pengemasan	2	10	10	100%
8	Label	1	5	5	100%
9	Produk Akhir	2	10	10	100%
10	Laboratorium	3	15	15	100%
11	Karyawan	3	12	15	80%
12	Penyimpanan	9	44	45	97,7%
13	Pemeliharaan	11	50	55	90,9%
Rata-Rata Skor Penerapan Keseluruhan					96%

Tabel 1. Hasil Analisis Penerapan GMP di Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayan

dekat dengan jalan raya yang memudahkan dalam mengakses keluar masuknya bahan pangan, terletak ditempat bebas pencemaran dan tidak berada dekat pembuangan sampah. Lokasi dan lingkungan harus diperhatikan dengan baik untuk tindakan pencegahan yang harus dilakukan untuk melindungi bahan pangan yang akan diproduksi. Lokasi dan lingkungan produksi adalah salah satu faktor yang akan mempengaruhi kualitas juga mutu dari bahan baku. Lokasi dan lingkungan harus terbebas dari berbagai bentuk hama, tidak berdebu, terbebas dari banjir dan juga harus memiliki saluran pembuangan limbah yang baik (Herdiansyah *et al.*, 2021).

Bangunan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 95%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Bangunan produksi yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan berfungsi baik. Struktur bangunan harus aman, kuat dan tidak menjadi sumber kontaminasi. Layout, konstruksi, dan desain bangunan dibuat berdasarkan perencanaan yang mempunyai persyaratan teknik dan higiene, susunan bangunan tidak menimbulkan lalu lintas kerja terganggu, mudah digunakan dan juga mudah dilakukan sanitasi serta pertemuan antar dinding dengan lantai tidak bersudut mati. Bangunan produksi pabrik kopi green bean terdiri atas ruangan pokok dan juga ruangan pelengkap. Ruangan pokok adalah ruangan tempat memproduksi dan tempat pengemasan, sementara ruang pelengkap adalah ruangan tempat penyimpanan bahan baku (Putri, 2019).

Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 88%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Walaupun aspek ini sudah memenuhi persyaratan namun masih ada parameter yang harus ditingkatkan mengenai kondisi fasilitas toilet dan kondisi sarana tempat cuci tangan. Fasilitas dan sanitasi pada lokasi pabrik yang digunakan harus memenuhi syarat mutu yang berlaku, seperti memiliki sarana pembersihan atau pencucian, tempat pembuangan air, toilet dan limbah. Kegiatan sanitasi yang telah dilakukan untuk menjamin ke

higienitas bangunan dan juga peralatan, mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan yang berasal dari tubuh karyawan seperti tangan atau anggota tubuh lainnya yang sering kontak langsung dengan bahan pangan. Fasilitas dan kegiatan sanitasi penting untuk dilakukan karena akan mempengaruhi pada mutu dan juga kualitas dari produk yang dihasilkan (Trimo, 2019).

Alat Produksi.

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 93%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Walaupun aspek ini sudah memenuhi persyaratan namun masih ada parameter yang perlu ditingkatkan mengenai higienitas mesin yang kurang karena pada bagian mesin masih banyak debu dan sarang laba-laba yang menempel. Menurut Risyanadi dan Hidayati (2012), suatu industri yang bergerak di bidang pengolahan harus memiliki peralatan pengolahan yang sesuai dengan syarat dan memenuhi standar baik teknik, mutu dan higiene, seperti bersifat tidak toksik, tidak berkarat, kuat, tidak menyerap air, tidak mengelupas, mudah dipelihara, dibersihkan dan dilakukan sanitasi. Untuk seluruh peralatan yang digunakan di pabrik kopi green bean KBQ Baburayan baik untuk proses produksi (mesin utama dan mesin pendukung) maupun utility dilakukan proses pemeliharaan, perawatan dengan melakukan monitoring pada pengecekan secara berskala sesuai dengan periode yang ditetapkan untuk menjaga kondisi mesin agar tetap baik.

Bahan Baku

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Bahan yang digunakan adalah biji kopi yang berkualitas bagus. Bahan baku kopi diperoleh langsung dari petani kopi binaan KBQ Baburayan. Bahan baku yang digunakan tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya, tidak membahayakan kesehatan dan memenuhi persyaratan yang sudah di berlakukan serta memenuhi standar mutu yang berkualitas sesuai standar internasional yaitu ICO 407 dan SNI 01-2907-2008 (AEKI, 2014).

Proses Pengolahan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Pengendalian proses pengolahan biji kopi green bean yang dilakukan meliputi penerimaan bahan baku dari petani, proses pengujian organoleptik, fisika, dan biologi, proses penjemuran di green house, pengujian kadar air. Pemisahan biji kopi sesuai berat menggunakan mesin suton, ukuran menggunakan mesin grader dan berdasarkan warna menggunakan mesin sortex. pengendalian pra produksi dapat dilakukan dengan menetapkan syarat dari bahan baku yang digunakan, jenis dan ukuran dari bahan baku serta menetapkan cara mengolah bahan baku menjadi bahan jadi (Saputra *et al.*, 2022).

Pengemasan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Biji kopi green bean dikemas dalam kemasan karung goni. Penggunaan karung goni dapat melindungi dan juga mempertahankan mutu produk dari pengaruh luar. Menjamin keutuhan dan keaslian produk karena dibuat dari bahan yang kuat dan tidak melepaskan bagian unsurnya, tahan terhadap perlakuan selama pengolahan, pengangkutan dan peredaran aman bagi konsumen. Bahan pengemas bahan pangan harus dapat melindungi dan mempertahankan mutu dan juga kualitas produk terhadap pengaruh dari lingkungan luar. Bahan tidak terbuat dari bahan yang dapat larut atau melepaskan senyawa tertentu (Pinadoyo dan Masnar, 2019).

Label

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label berisikan keterangan mengenai pangan yang diproduksi. Dari hasil pengamatan dipabrik kopi green bean KBQ Baburrrayan, label yang digunakan sudah memenuhi standar mutu, label

yang digunakan berbeda sesuai dengan jenis produk. Label yang digunakan berbentuk tulisan yang terletak dibagian luar kemasan. Informasi yang tertera di bagian label meliputi nama produk, komposisi, berat bersih, nama dan alamat. Adanya label pada kemasan bertujuan untuk memberi informasi yang jelas pada konsumen agar konsumen lebih mudah untuk mengolah pangan (BPOM, 2012).

Produk Akhir

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Produk akhir yang dihasilkan dari pengolahan telah memenuhi standar mutu dan persyaratan yang diterapkan dan tidak merugikan serta aman bagi konsumen. Sebelum produk diedarkan maka dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisik, kimia dan biologi untuk mengetahui kelayakan pemasaran. Selain itu produk yang terlebih dahulu selesai di produksi juga terlebih dahulu diedarkan sehingga arus produk lancar dan tidak ada produk lama yang menumpuk (Dewi *et al.*, 2022).

Laboratorium

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 100%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Pabrik kopi green bean KBQ Baburrrayan untuk uji laboratorium pabrik telah melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku dan produk akhir. Di setiap pemeriksaan yang dilakukan telah menggunakan prosedur yang memuat nama produk, tanggal pembuatan, tanggal pengambilan sampel, jumlah sampel yang diambil, kode produksi, jenis pemeriksaan yang dilakukan, kesimpulan dari pemeriksaan dan hal lain yang diperlukan. Pemeriksaan untuk uji laboratorium KBQ Baburrrayan sudah mempunyai laboratorium sendiri. Laboratorium diperusahaan bertujuan untuk memudahkan pengolahan pangan mengetahui dengan cepat karakteristik mutu dan kualitas bahan baku (Mutiar, 2022).

Karyawan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 80%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar

GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Walaupun aspek ini telah memenuhi persyaratan namun masih ada parameter yang perlu ditingkatkan yaitu menggunakan baju yang sesuai, sarung tangan, penutup kepala, masker dan sepatu. FAO (2017) dalam buku *Food Handler Manual* menyatakan bahwa kondisi kesehatan yang prima dari karyawan merupakan syarat mutlak untuk menjaga agar proses produksi berlangsung secara aman dan terkendali. Karyawan yang sakit akan memiliki resiko menyebarnya kuman yang dapat menyebabkan terkontaminasi dengan produk sehingga akan merusak kualitas mutu produk dan akan membahayakan kesehatan konsumen. Higiene dan sanitasi selama bekerja perlu diperhatikan mulai dari kesehatan karyawan, harus menggunakan pakaian yang khusus, sepatu, masker, sarung tangan, dan penutup kepala. Kesehatan karyawan harus sangat diperhatikan karena karyawan adalah objek pertama yang kontak langsung dengan produk. Karyawan harus dalam kondisi kesehatan yang baik untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap produk pangan. Agar produk pangan tidak terkontaminasi oleh karyawan maka karyawan harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri (KN, 2018).

Penyimpanan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 97,7%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Penyimpanan bahan baku, alat produksi, kemasan, bahan bersifak toksik dan produk akhir dipisah diruangan yang berbeda. Bahan baku sebaiknya tidak langsung terkena lantai akan tetapi harus ada alas seperti kayu supaya kelembaban kopi tetap terjaga. Bahan baku yang baru masuk harus diolah terlebih dahulu. Produk akhir disimpan diruangan yang bebas hama, bersih dan suhu yang sesuai sehingga terjaga mutu dan kualitasnya (Masurotin *et al.*, 2016).

Pemeliharaan

Berdasarkan hasil persentase penerapan aspek GMP berdasarkan tabel 1 menunjukkan nilai sebesar 90,9%. Ini menunjukkan bahwa KBQ Baburrrayan telah memenuhi persyaratan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Walaupun aspek ini telah memenuhi persyaratan namun masih ada

parameter yang perlu ditingkatkan mengenai kebersihan bagian langit-langit bangunan dan kebersihan mesin pengolahan. Pemeliharaan ruangan yang bersih dari kontaminasi dan serangan hama dapat dilakukan dengan sarana penyediaan air, sumber air dan water treatment dalam kondisi bersih. Usaha dalam penanganan dan pencegahan masuknya serangga (hama) dan binatang sudah dilakukan, penanganan limbah sudah diatasi dengan baik. Akan tetapi dari beberapa aspek yang GMP yang sudah diterapkan masih ada beberapa yang belum optimal diantaranya, bangunan dan lingkungan sudah bersih akan tetapi dibagian langit-langit tidak dibersihkan sehingga masih banyak debu dan sarang laba-laba yang bergantung, mesin yang digunakan jarang dibersihkan sehingga banyak debu yang menempel, karyawan selama bekerja masih belum menggunakan baju khusus, sepatu, sarung tangan dan masih ada karyawan yang tidak menggunakan masker sehingga ini sangat berpengaruh terhadap kontaminasi pada produk dan bahkan berpengaruh terhadap keselamatan selama bekerja (Agustin, 2020)

Kesimpulan

Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayan telah menerapkan Good Manufacturing Practise disetiap proses produksi. Akan tetapi, masih terdapat aspek yang perlu ditingkan meliputi aspek penerapan kebersihan karyawan yang lebih konsisten untuk menggunakan atribut perlengkapan selama proses produksi seperti masker, sarung tangan, topi, sepatu, dan baju khusus untuk bekerja pada saat melakukan kegiatan produksi. Secara keseluruhan KBQ Baburrrayan telah mampu menerapkan aspek GMP di pabrik sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan memenuhi standar mutu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak Koperasi Baitul Qiradh Baburrrayan yang telah menjadi tempat pelaksanaan penelitian dalam menyusun karya tulis ilmiah pada Program Studi Teknologi Hasil pertanian, Universitas Teuku Umar.

DAFTAR PUSTAKA

- [AEKI] Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia. (2014). Standar mutu GMP berdasarkan ISO 9001 dan SNI 01-2907-2008. <http://aeki.co.id>. [18 mei 2014].
- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada

- Usaha Pembuatan Bawang Goreng “Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat”. *Jurnal Kalibrasi-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37-46
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Produksi Kopi Di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Provinsi Aceh Dalam Angka, 2020*. Aceh: Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh.
- Bakhtiar, A., Purwanggono, B. (2009). Analisis Implementasi Sistem Manajemen Kualitas ISO 9001:2000 Dengan Menggunakan GAP Analysis Tool (Studi Kasus Di PT PLN (Persero) PIKITRING JBN Bidang Perencanaan). *JATI Undip*, 4(3), 163-170
- Bhiastika Risyanadi dan Darimiyya Hidayati, (2012). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Industri Rajungan PT Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek* 6 (1).
- Direktor Jenderal Perkebunan. (2016). *Statistik Perkebunan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. (2013). *HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat, pp 30-31
- Dewi, Maulina, S. dan Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Sosains: Jurnal Sosial Dan Sains*. Vol 2 No 4
- Food And Agriculture Organization (FAO). (2017). *Food Handle Manual: Instructor*. Published By FAO, WHO, And Pan America Helath Organisation
- Herdiansyah, Dhian, Gustiana, Patadjai, dan Besse, A. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836-844.
- Husni, A & Putra, MGS, dan Muh Prima. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Ugm Press. pp 3-4
- Kartikaningrum, Emita Dan Iman Sabarisman. (2021). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Bangunan Tempat Produksi Dan Penyimpanan Bahan Di Coffee Shop Menoewa Kopi Yogyakarta. Tugas Akhir: Agroindustri. Universitas Gajah Mada
- KN, Galuh Widya. (2018). Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Industri Tempe “Bk” Di Panggunharjo, Sewon, Bantul. Yogyakarta: Universitas Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. pp 29-30
- Masration, N. Romlah, S dan Mulya C, Indri, B . (2016). Implementasi GMP Dan SSOP Di PTN XII Wonosari Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Mutiara, D. (2022). Evaluasi Penerapan GMP, SSOP Dan Perancangan System HACCP Pada Produksi Tempe Di Industri Tempe Asli HB. Padang: Fakultas Teknik. Universitas Andalas.
- Nugraha, F. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi Dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep Good Manufacturing Practices. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 89-99
- Peraturan Kepala BPOM Nomr HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
- Pinandoyo, DB., dan Masnar, A. (2019). Penerapan GMP Pada UKM Keripik SEMAT (Sehat Dan Nikmat). *Gorontalo Agriculturetechnology Journal*, 2 (2). Vol 2 No 2
- Putri, YD. (2019). Evaluasi Good Halal Manufacturing Practices (Studi Kasus: Pabrik Tahu). Riau: Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Rohardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saputra, Mohamad hendy, khoiriyah, nuzulia & fatmawati, wiwiek. (2022). Pengendalian mutu dengan metode haccp pada produk madu mongso “Zahra” (studi kasus di industri rumah tangga PJ. Rohmah food di kudu). *Prosiding konstelasi ilmiah mahasiswa unissula (KIMU) klaster engineering*.
- Trimo, L. (2019). Faktor Penghambat Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Proses Pengendalian Kualitas Bandrek Di Cv. X. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(2), 155-167.
- Vebrina, H. (2012). Analisis Gudang Penyimpanan Biji Kopi (Coffea Arabica) Pada Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan Takengon-Aceh Tengah: Darussalam:[Skripsi]: Universitas Syiah Kuala

Widyotomo, S., Purwadaria, HK And Ismayadi, C.
2012. Peningkatan Mutu Dan Nilai
Tambah Kopi Melalui Pengembangan
Proses Fermentasi Dan Dekafeinasi.
Prosiding Seminar Hasil Penelitian Insetif
Riset. Kementrian Riset Dan Teknologi.