

Penerapan Good Manufacturing Product Keciput" Prizzto" Jabon Kabupaten Majokerto

**Ahmad N¹, Anita², Naili Ismawati³, Ninis Oktaviani KT⁴, Ekky RB Herlambang⁵, Ainul Yaqin⁶,
Panca Rozika⁷**

¹ Universitas Islam Majapahit, Mojokerto; nuril21ahmad@gmail.com

²⁴⁵⁶ Universitas Islam Majapahit, Mojokerto; anita@unim.ac.id

³. MAN Kota Mojokerto

Number phone : 081280784197

Abstract

Keciput is a wave-shaped pastry made from sticky rice flour, sesame seeds, eggs, granulated sugar, salt and water, small in size and has no filling. The purpose of service at CV. Kholifah Food to find out how keciput is made based on GMP assessment standards. The method used is observation. The result is that CV. Kholifah Food is a keciput producer based in Jabon, Mojokerto District, founded in 1998 with the PRIZZTO brand and has implemented GMP standards well so that the products are very safe for consumption and distributed as SME products that have food safety

Keywords

keciput, prizzto, good manufacturing product

Corresponding Author

nuril ahmad

Universitas Islam Majapahit, Indonesia; nuril21ahmad@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Usaha kecil dan menengah (UKM) di Indonesia merupakan salah satu penggerak utama pembangunan ekonomi. UKM dapat menciptakan lapangan kerja lebih cepat dibandingkan sektor ekonomi lainnya dan kehadiran mereka memberikan kontribusi signifikan terhadap ekspor dan perdagangan. Saat ini partisipasi masyarakat terhadap industri pangan lokal semakin meningkat di berbagai daerah, terutama dengan tumbuhnya industri pangan kecil dan rumah tangga (Perdana, 2018). Kue kering merupakan kue yang hanya mengandung sedikit air, sehingga tahan lebih lama dibandingkan kue basah. Saat ini, makanan yang dipanggang biasanya digolongkan menjadi kue panggang dan kue goreng. Ada berbagai macam kue yang tersedia di Indonesia. Kue kering yang umum dikenal adalah Reginan, Putri Salju, Nastar, Sagon/Kue Kelapa, Ladrang, Kue Kuping, Keciput dan lain-lain (Ristyanadi dan Hidayati, 2012).

Keciput merupakan makanan ringan kue kering yang dibuat dengan menggunakan tepung ketan sebagai bahan utama pembuatannya. Salah satu makanan kue kering yang dijual di pasaran adalah kue kesiput, namun kue keciput yang dijual di pasaran hampir sama bentuk dan rasanya yaitu bulat seperti kue onde-onde hanya saja isiannya saja yang berbeda (Susianawati, 2006). Kue onde-onde menggunakan terasi kacang, namun kue ini tidak mengandung terasi kacang. Bahan baku utama pembuatan keciput adalah tepung ketan, telur,



© 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC-BY-SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

biji wijen, garam, gula pasir, air dan santan.

Pada umumnya bahan tambahan mengubah rasa, misalnya: Tambahan coklat untuk rasa coklat (Sridaryati dan Hakiki, 2021). Selama proses pembuatannya, komponen-komponen diaduk dan diaduk hingga rata. Setelah mengembang merata, bentuk ujungnya sesuai bentuk yang diinginkan, misalnya lingkaran atau lonjong. Taburkan biji wijen pada adonan yang sudah jadi dan lanjutkan memasak (Wardanu dan Anhar, 2016). Ukuran kesiapan kue ini adalah warnanya yang coklat keemasan. Setelah matang, keciput diangkat dan didiamkan di udara terbuka hingga keciput dingin. Setelah kacang mendingin, kacang tersebut dapat dimakan atau dikemas untuk dijual. Keciput biasanya disajikan pada acara-acara tertentu seperti kumpul keluarga dan pesta, dan tidak jarang, keciput disajikan pada saat hari raya Idul Fitri. Keciput yang manis, asin, dan renyah paling banyak disantap. Keciput memiliki rasa yang enak dan ukurannya yang relatif kecil sehingga cocok dimakan bersama keluarga atau warga sekitar.

Ukurannya yang kecil menjadikannya camilan yang nikmat saat berbincang. Saat ini, keciput masih banyak dijual, bahkan banyak produksi dalam negeri yang menggunakan keciput sebagai produk produksi utamanya. Oleh karenanya, keciput sering kita jumpai di berbagai toko kelontong dan pasar tradisional. Bahkan, harga keciput tidak lebih murah dibandingkan jajanan lain seperti makaroni dan kue-kue lainnya. Kebanyakan keciput sering dijual dengan harga RP. 25.000 per bungkus 500g untuk rasa asli dan RP. 28.000-30.000 per bungkus 500g untuk rasa seperti coklat. Tak jarang keciput diproduksi dalam skala kiloan.

Produk sebanyak 5 kg ini dijual dengan harga yang relatif murah karena sebagian besar harus dikemas ulang dan didistribusikan. Harga keciput, biasanya berkisar antara 200.000 hingga 220.000 per 5 kg. GMP merupakan pedoman atau tata cara bagaimana pangan diproduksi agar aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. GMP dapat digambarkan sebagai sistem pangan yang diproduksi dan digunakan oleh perusahaan, sehingga perusahaan pangan harus mematuhi standar *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Dewi et al., 2019). Pengolahan pangan yang aman, bermutu tinggi, dan dapat dimakan memenuhi persyaratan minimum. Kondisi rantai pangan mulai dari bahan mentah hingga produk jadi sehingga manajemen keselamatan dan mutu mendukung sistem keselamatan. Maksud dan tujuan penelitian ini adalah menganalisis atau menerapkan GMP berdasarkan poin-poin penting.

2. METHODS

Tempat dan Waktu Pengabdian

Pelayanan berlangsung di CV. Kholifah Food Jabo Kabupaten Mojokerto Juli-Agustus 2023. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini meliputi Penilaian Persyaratan Perusahaan GMP. Penilaian Kondisi Kelayakan Persyaratan Umum yang akan dilakukan terdiri dari:

1. Pengumpulan data Pengumpulan data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- a) Literatur, khususnya penelitian mengenai pengendalian kualitas produk dan penerapan praktik manufaktur yang baik.
 - b) Wawancara pemilik bisnis dan karyawan yang terlibat dalam proses manufaktur untuk mengetahui pemahaman mereka tentang pentingnya produk, proses, dan pengendalian kualitas manufaktur.
 - c) Bahan yang berbeda dengan produksi perusahaan.
 - d) Mengamati aktivitas manufaktur
3. Menilai penerapan praktik manufaktur yang baik.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan *Good Manufacturing Product*, pada usaha keciput "Prizzto" dapat dilihat dalam tabel dibawah ini :

Tabel 1. Tujuh belas aspek pemeriksaan sarana produksi Pangan (BPPOm, 2005)

Kelompok	No.	Aspek	Keterangan
1 Ketentuan Umum	1	A	Persepsi pemimpin
	2	B	Sanitasi dan hygiene karyawan
2 Kondisi Sanitasi bangunan dan Fasilitas	3	C	Konstruksi dan doisain banguann-umum
	4	D	Konstruksi dan disain pengolahan
	5	E	Konstruksi Gudang biasa (kering)
	6	F	Kondisi Gudang biasa (kering)
	7	G	Kondisi Gudang dan kemasan dan produk
	8	H	Sanitasi lingkungan: lokasi, pembuangan limbah, investasi burung, serangga, atau binatang lain
	9	I	Fasilitas pabri
	10	J	Pasokan air
	11	K	Operasional sanitasi pabrik
	12	L	Pencegahan binatang pengganggu/ serangga dalam pabrik
	13	M	Penggunaan bahan kimia
	14	N	Peralatan produksi
	15	O	Penanganan bahan baku dan bahan Tambahan

4	Produksi dan Pengendalian proses	16	P	Pengendalian proses produksi
		17	Q	Tindakan pengawasan

Landasan sistem manajemen keamanan pangan adalah diperkenalkannya sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem *Good Manufacturing Practice* (GMP). Oleh karena itu, sebelum menerapkan dan mengembangkan sistem manajemen keamanan pangan berbasis sistem GMP, harus dilakukan penilaian terlebih dahulu yaitu dibandingkan dengan standar penerapan GMP yang ada, yaitu standar GMP yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun (2004). Berdasarkan observasi lapangan, wawancara dan observasi terhadap keadaan nyata perusahaan mengenai penerapan GMP di CV. Kholifah Food dibandingkan dengan standar yang ada (berdasarkan kriteria evaluasi yang digunakan BPOM pada tahun (2004) ditemukan 9 penyimpangan; yaitu 6 penyimpangan besar dan 3 penyimpangan kecil. Hasil deteksi penyimpangan dibandingkan dengan ketiga belas standar yang termasuk dalam kelompok ke dalam elemen GMP dimana, saling berkaitan antara komponen satu dengan komponen lainnya, oleh karena itu, dokumen hasil pemantauan ini dibandingkan dengan persyaratan konstruksi dan upaya menghindari kontaminasi silang dengan perusahaan dengan keadaan lingkungan. (Fitriana dkk., 2020). Penyimpangan kecil adalah cacat kecil sehingga mudah diperbaiki. Penyimpangan selanjutnya berkaitan dengan persyaratan penggunaan peralatan sanitasi dan upaya menghindari kontaminasi silang akibat kebersihan dan kesehatan pekerja. Hal ini juga berlaku pada program kebutuhan dasar (prerequisite program) sebelum penerapan manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem GMP. Penyimpangan yang berkaitan dengan permasalahan terkait yaitu upaya menghindari kontaminasi silang terhadap kesehatan pekerja dan higiene pekerja. Implementasi terprogram sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem GMP ini sangat membantu dalam mengontrol keamanan pangan dan juga dapat membantu seperti layanan kesehatan karyawan dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan, bahan kemasan makanan dan permukaan yang bersentuhan dengan makanan harus diperiksa dengan benar melalui program kepatuhan yang efektif. Penyimpangan yang mengacu pada aspek GMP dalam penyimpanan, yaitu: gudang kering, dimana penataan barang tidak teratur dan bagian-bagiannya tidak dipisahkan satu sama lain (penyimpanan bahan pengemas dan bahan lainnya, bahan kimia dan disinfektan/deterjen), hal ini dapat menyebabkan ditingkatkan segera mengelompokkan atau memisahkannya pada rak-rak menurut jenis/letaknya tersendiri, khusus untuk jenis barang tersebut. Pengaturan ini harus dibakukan dan dilaksanakan/disiapkan secara terus-menerus.

Penyimpangan/penyimpangan besar adalah cacat yang mendekati atau

menimbulkan masalah serius yang dapat mengakibatkan penurunan mutu (Fitriana dkk., 2020). Menurut Direktorat Jenderal Badan POM, tujuan penerapan GMP adalah menghasilkan pangan siap saji yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan memenuhi selera atau kebutuhan konsumen dalam dan luar negeri. Hal ini mengacu pada hasil pemenuhan persyaratan oleh perusahaan, selain ditemukan adanya penyimpangan besar dan kecil, ditemukan pula penyimpangan administratif, fisik, dan operasional lainnya sebagai berikut:

1. Tidak dilaksanakannya spesifikasi bahan baku, bahan penolong, dan makanan. . lampiran terus-menerus, karena persyaratan khusus yang ditetapkan oleh perusahaan terus berubah, oleh karena itu perlu disiapkan standar dalam persyaratan khusus bahan-bahan tersebut, yang tetap dan seragam dalam penerapannya.
2. Pada penerapan GMP pada saat produksi, ditemukan adanya kekurangan dalam hal higienitas karyawan, misalnya masih ada karyawan yang memakai perhiasan atau jam tangan saat bekerja, tutup kepala tidak menutupi seluruh rambutnya, masih ada karyawan yang Celemeknya sedikit kotor. dan masih terdapat pekerja yang berbicara tanpa masker pada saat produksi,
3. Memantau/mengendalikan kondisi sanitasi pada ruangan/gudang tempat penyimpanan bahan baku tepung terigu menjadi kurang bersih dan kurang terkontrol.

Debu dan tepung cukup banyak di lantai dan dinding. Ada kemungkinan bahwa operasi sanitasi di gudang yang menyimpan bahan mentah dingin tidak direncanakan dan dikendalikan dengan baik. Berdasarkan penilaian GMP, faktor keamanan pangan dipertimbangkan ketika memperbaiki sistem lokasi pabrik, atau GMP, sehingga penilaian tersebut memperhitungkan produksi limbah, pemantauan dan pengendalian, serta pengurangan kontaminasi silang yang disebabkan oleh debu, kotoran, dan serangga dan pengendalian hama. Dari waktu ke waktu kesehatan karyawan, kebersihan karyawan diperiksa dan perhatian diberikan pada distribusi bahan baku, pengorganisasian dan pengelompokan bahan, peningkatan titik distribusi karyawan, peningkatan program pembersihan dan sanitasi di fasilitas produksi, program pelatihan, kesadaran dan sikap pekerja terhadap perlindungan sanitasi, yaitu. sikap dan perilaku pegawai (attitudes) dalam penerapan GMP yang lebih konsisten.

Pengembangan sistem manajemen keamanan pangan. Berdasarkan GMP pada CV. Kholifah Food Hal-hal yang paling penting dan diinginkan adalah: Implementasi kebijakan mutu dan keselamatan pemasok komunikasi eksternal di perusahaan, review rencana GMP, sebelum implementasi di perusahaan, persetujuan dan pengendalian rencana GMP yang ditempatkan di perusahaan. perbaikan dan kinerja yang diperlukan akan mengkonfirmasi adanya perubahan ketika rencana GMP, alur sertifikasi sistem GMP diterapkan. Secara berkala, aturan harus diterapkan mengenai penggunaan penuh peralatan pakaian kerja

pekerja, penggunaan ventilasi dan jendela dengan pintu terbuka, perbaikan lantai dan dinding sesuai dengan peraturan keamanan pangan, dan pengujian bahan baku..Perencanaan dan pengembangan GMP dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

- a) Menjelaskan dan memperkenalkan sistem GMP.kesipud dengan pengolahan makanan yang terlibat dalam produksi. Memang peran keberhasilan pemanfaatannya dalam industri pangan dalam menghasilkan produk yang keciput, aman dikonsumsi memerlukan pengetahuan, keterampilan, kompetensi dan tanggung jawab (komitmen) sumber daya manusia yang tinggi, bekerja dan mengelolanya, tingkat pengetahuan, keterampilan, kompetensi dan tanggung jawab yang mutlak, karena produksi produk keciput pada industri pangan merupakan bidang yang memerlukan penanganan yang cermat (Fitriana et al., 2020).
- b) Membuat kebijakan mutu dan keamanan pangan terkait menggunakan rencana GMP Manajer senior bertanggung jawab atas perencanaan, penerapan dan pemantauan prosedur GMP di CV. Kholifah Food dikelola oleh pemilik perusahaan sendiri. Komitmen manajemen puncak ini juga merupakan bagian dari manual penerapan sistem GMP (Susianawati, 2006).
- c) Pembentukan kelompok GMP. Pembentukan kelompok GMP didasarkan pada struktur organisasi unit usaha CV yang sudah ada.

Kholifah Food Yang penting legitimasi tim ini dapat dicapai secara bertanggung jawab.Pimpinan formal/pengawas organisasi adalah orang yang mempunyai tingkat pengawasan tertinggi di perusahaan. Terkait dengan implementasi kebijakan saat menerapkan sistem manajemen GMP, manajemen puncak memberi wewenang kepada perwakilan manajemen (Ketua/Koordinator Grup GMP) untuk melaksanakan kegiatan persiapan sertifikasi dan mengendalikan pelaksanaannya (Fitriana dkk. , 2020) ketika produk jadi tersedia untuk disimpan dan didistribusikan. Bahaya biologis (mikrobiologis) dari produk ayam termasuk misalnya. E. coli, coliform dan jamur, yang juga dapat disebabkan oleh air yang terkandung dalam proses air minum kemasan bekas, dan proses penularannya yang langsung dan cepat membuat bahaya pertumbuhan biologis tidak mungkin terwujud (BSN, 1998). Bahaya kimia dapat disebabkan oleh bahan pembersih (deterjen), desinfektan, dan kontaminasi logam berat pada tepung ketan dan bahan baku tepung (Suryanto dan Sipahutar, 2020), sistem GMP memiliki evaluasi komprehensif yang berkaitan erat dengan bahan/bahan makanan, pengembangan dan penggunaan nutrisi selanjutnya. Sesuai SOP (*Standard Operating Procedure*) perusahaan, proses produksi atau pembuatan beeswad dilakukan di CV. Kholifah Food meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Bahan baku, penerimaan bahan penolong/penolong.

Bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan pengemas merupakan tahapan

paling awal dalam proses produksi dalam pembuatan keciput sesuai petunjuk perusahaan. Perusahaan yang didefinisikan secara visual, pemilik langsung perusahaan dan oleh karena itu juga orang yang bertanggung jawab atas produksi.

2. Penyimpanan Bahan Baku.

Penyimpanan bahan di perusahaan secara terpisah pada ruangan/gudang yang bersih dan terang dengan aliran udara dan suhu yang terjamin.

3. Bahan tertimbang yang digunakan dalam proses pembuatan keciput ini adalah tepung ketan, tepung tapioka dan gula pasir,
4. Penyangraian ini terbagi menjadi beberapa bagian sebagai berikut: penyangraian tepung tapioka
5. Pencampurannya dilakukan dengan dua tahap, yaitu pertama tepung ketan dicampur dengan air panas (100°C) hingga adonan elastis, dan pencampuran kedua yaitu mencampurkan tepung terigu dengan gula pasir yang sudah dicairkan hingga menjadi adonan halus.
6. Tujuan dari proses pencetakan adalah untuk mencetak keciput menjadi adonan kecil agar lebih mudah dikonsumsi. Proses pencetakan selesai.

Pekerja melakukan proses pengemasan secara individual dengan menggunakan tangan. Pengemasan dalam kotak karton berlapis plastik PE (polietilen). Produk disimpan di rak gudang sementara.



Gambar 1. Produk Keciput CV. Kholifah (Sumber: Koleksi peneliti)

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian GMP, faktor keamanan pangan dipertimbangkan ketika memperbaiki sistem lokasi pabrik, atau GMP, sehingga penilaian tersebut memperhitungkan produksi limbah, pemantauan dan pengendalian, serta pengurangan kontaminasi silang yang disebabkan oleh debu, kotoran, dan serangga dan pengendalian hama. Kesehatan karyawan, kebersihan karyawan diperiksa dan perhatian diberikan pada distribusi bahan baku, pengorganisasian dan pengelompokan bahan, peningkatan titik distribusi karyawan, peningkatan program pembersihan dan sanitasi di fasilitas produksi, program pelatihan,

kesadaran dan sikap pekerja terhadap perlindungan sanitasi, yaitu. sikap dan perilaku pegawai (*attitudes*) dalam penerapan GMP yang lebih konsisten. Pengembangan sistem manajemen keamanan pangan. Berdasarkan GMP CV. Kholifah Food Hal-hal yang paling penting dan diinginkan adalah: Implementasi kebijakan mutu dan keselamatan pemasok komunikasi eksternal di perusahaan, review rencana GMP, sebelum implementasi di perusahaan, persetujuan dan pengendalian rencana GMP yang ditempatkan di perusahaan. perbaikan dan kinerja yang diperlukan akan mengkonfirmasi adanya perubahan ketika rencana GMP, alur sertifikasi sistem GMP diterapkan. Secara berkala, aturan harus diterapkan mengenai penggunaan penuh peralatan pakaian kerja pekerja, penggunaan ventilasi dan jendela dengan pintu terbuka, perbaikan lantai dan dinding sesuai dengan peraturan keamanan pangan, dan pengujian bahan baku..

REFERENCES

- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM berdaya saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231–267.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55–64.
- Sridaryati, E., & Hakiki, D. N. (2021). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Dimsum Xyz Di Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 11–24.
- Suryanto, M. R. (n.d.). *Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (Litopenaeus vannamei) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi*.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (Litopenaeus vannamei) peeled deveined tail on

(PDTO) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P*, 204–222.

Susianawati, R. (2006). *Kajian penerapan GMP dan SSOP pada produk ikan asin kering dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Kendal*. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.

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).

