

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly merupakan makanan yang mengandung serat tinggi, rendah lemak, memiliki karakteristik yang kenyal, jernih, manis, dan dijual dengan berbagai rasa dan warna mencolok (Irfan, 2008). Produk *jelly* yang dipasarkan harus memiliki beberapa syarat seperti aman, layak, dan bermutu. Aman merupakan kondisi bahwa makanan bebas dari sesuatu yang dapat menyebabkan penyakit (Fawzya, 2011). Produk *jelly* masih berpotensi untuk terkontaminasi oleh berbagai kontaminan termasuk kontaminasi mikrobiologis, misalnya produk *jelly* yang terkontaminasi oleh bakteri *Staphylococcus aureus* yang berasal dari pekerja. Bakteri ini dapat menghasilkan toksin penyebab *Staphylococcal food poisoning* bagi orang yang mengonsumsinya (Fawzya, 2011). Kontaminasi terjadi jika sanitasi tidak diterapkan secara detail, sehingga untuk meminimalkan kontaminasi tersebut dapat dilakukan jika industri pangan menerapkan prosedur *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman persyaratan minimum yang menjelaskan bagaimana cara memproduksi makanan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi dan berisi penjelasan tentang persyaratan minimum dalam pengolahan yang harus dipenuhi (Pragana, 2010). GMP menjadi dasar atau syarat yang utama suatu industri pangan sebelum memperoleh sertifikat HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). GMP untuk produksi pangan (produk makanan dan minuman) diatur oleh Kepmenkes RI No 23/Men.Kes/SK/I/1978. Keberadaan GMP ini sangat diperlukan oleh setiap pabrik khususnya pabrik

makanan karena selain dapat meningkatkan mutu produksinya juga dapat menjamin bahwa makanan yang dihasilkan telah memenuhi standar, melindungi keselamatan dan kesehatan masyarakat (keamanan produk memiliki pengaruh langsung terhadap kesehatan konsumen) (Winarno dan Surono, 2004). Prosedur GMP harus diterapkan sejak tahap perancangan produk (*product design*) sampai produk tersebut didistribusikan kepada konsumen, sehingga diperlukan kajian perancangan dan aplikasi GMP pada pabrik *jelly*.

1.2. Tujuan Penulisan

Penulisan makalah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pabrik *jelly* terhadap biaya GMP per *cupnya*.