

**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI UMKM
MINUMAN ES TEH JUMBO LIFIA TEA, NGARINGAN,
KABUPATEN GROBOGAN**

Lismira Fitri Astuti^{1*}, Rina Rismaya¹

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Terbuka

Jalan Pondok Cabe Raya, Tangerang Selatan, 15418, Indonesia

**Penulis korespondensi: lismirafitria@gmail.com*

ABSTRAK

Banyaknya bermunculan usaha es teh jumbo baik *franchise* maupun dari pribadi di berbagai daerah menjadi fenomena dan peluang usaha tersendiri bagi masyarakat. Penempatan kontainer yang mudah dijangkau dan terletak dipinggir jalan menjadi strategi para pelaku usaha, namun di sisi lain memiliki keterbatasan akses untuk sanitasi dan perlengkapan yang seadanya. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan sistem untuk mengontrol kualitas berkaitan dengan pelaksanaan operasi sanitasi dan higiene pangan pada proses produksi dan penanganan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) selama proses pengolahan minuman es teh jumbo di Lifia Tea, Ngaringan, Kabupaten Grobogan. Kajian dilakukan dengan wawancara dan observasi lapangan serta data dianalisis menggunakan *Gap Analysis Checklist*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP pada UMKM es teh jumbo Lifia Tea memiliki skor rata-rata 89,05%, sehingga 10,95% bagian penerapannya belum sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Faktor ketidaksesuaian terbesar berasal dari aspek pencatatan dan dokumentasi sebesar 33,34% dan pelatihan sebesar 23,33% sehingga perlu adanya perbaikan pada pencatatan dan dokumentasi dari proses penerimaan bahan sampai distribusi, pemberian penyuluhan dan pelatihan secara berkala dan terjadwal terkait dengan higiene dan sanitasi, dan perbaikan lainnya yang belum sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices*, es teh jumbo, higiene, sanitasi

1 PENDAHULUAN

Beberapa tahun ini bisnis minuman teh semakin berkembang pesat. Hal tersebut ditunjukkan dari banyaknya usaha jualan es teh di kontainer yang bermunculan. Bahkan dalam jarak beberapa meter saja sudah ada kontainer lain yang siap melayani pembeli. *Trend* yang berkembang di era modern ini serba cepat yaitu *ready to drink* atau *ready to eat* (Amelia & Riski., 2023). Masyarakat tanpa bersusah payah menyeduh teh terlebih dahulu, dengan modal Rp 3000,- sudah bisa menikmati es teh jumbo seperti di tagline “*Es Teh Jumbo*

Rp 3000,-.” Berkembangnya usaha es teh ini menjadi peluang tersendiri bagi para pelaku UMKM di Indonesia (Oktavia *et al.*, 2023).

Perkembangan es teh jumbo yang semakin meluas menjadi perhatian khusus oleh masyarakat khususnya para penikmat es teh jumbo. Hal tersebut berkaitan dengan kualitas bahan baku dan kebersihan tempat usaha, disisi lain dari segi promosi dan harga yang menarik. Pelaku usaha es teh jumbo menempatkan kontainer di pinggir jalan untuk mempermudah jangkauan dan mudah menarik perhatian masyarakat. Tentunya hal tersebut memiliki keberbatasan dalam akses sanitasi dan dekat dengan jalan yang berpotensi adanya polusi dari asap kendaraan ataupun debu. Pelaku usaha harus memperhatikan hal tersebut karena persaingan yang semakin ketat maka produk yang dihasilkan harus berkualitas dan terjamin keamanan pangannya (Kusumawati *et al.*, 2024).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah sistem yang mengontrol kualitas produk, berkaitan dengan pelaksanaan operasional sanitasi dan hygiene pangan dalam proses produksi dan penanganan pangan (Hendro *et al.*, 2023). Tujuan penerapan GMP yaitu dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan para produsen makanan dan minuman untuk menjaga kualitas produk dan menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan energi dan pertumbuhan tubuh dengan selaras (Widodo, 2020). Dalam GMP dilakukan pencegahan cemaran makanan baik cemaran biologis, cemaran fisik, dan cemaran kimia. Pencegahan dari mikroorganisme patogen, pengendalian proses produksi yang terdiri dari pengolahan, penambahan bahan tambahan pangan, penggunaan bahan penolong, pengemasan, pengangkutan dan penyimpanan (Choiriyah dkk., 2022). Standar GMP yang berlaku di Indonesia diatur dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Minuman olahan teh adalah minuman yang banyak digemari oleh masyarakat. Dari berbagai kalangan sebagian besar mengonsumsi teh, bahkan setiap makan bersandingan dengan es teh (Rahayu dkk., 2017). Lifia Tea merupakan UMKM yang berfokus pada produksi es teh jumbo, terletak di Dusun Sruwoh, Desa Belor, Kecamatan Ngaringan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Dalam memproduksi es teh jumbo, *owner* Lifia Tea menggunakan racikannya sendiri dari berbagai jenis teh. Untuk menjaga kualitas produk Lifia Tea, sehingga memenuhi standar keamanan pangan dan memiliki mutu yang baik sampai ke tangan konsumen maka harus dilakukan pemeriksaan dan pengawasan terhadap kondisi lingkungan proses, pengawasan sanitasi peralatan, proses produksi, karyawan, pengemasan, penggudangan, dan distribusi dengan analisa *Good Manufacturing Practices* (GMP). Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan *Good Manufacturing Practices*

pada produksi es teh jumbo Lifia Tea dan memberikan rekomendasi perbaikan dalam peningkatan mutu dan keamanan pangan. Hal ini sangat diperlukan mengingat pentingnya kualitas produk yang dikonsumsi oleh masyarakat secara luas serta berkaitan erat dengan pemenuhan nutrisi dan zat gizi oleh tubuh manusia.

2 METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2025 di UMKM minuman es teh jumbo Lifia Tea Dusun Sruwoh, Desa Belor, Kecamatan Ngaringan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah

Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dikaji dan dianalisis secara mendalam dari kejadian langsung. Adapun tahapan pelaksanaan penelitian yaitu wawancara, observasi, dan mengikuti praktik pelaksanaan secara langsung di lapangan. Hasil data yang diperoleh kemudian diolah dan dideskriptifkan dengan membandingkan kesesuaian antara di lapangan dan standar GMP yang berlaku di Indonesia diatur dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Analisis kesesuaian penerapan GMP di UMKM es teh jumbo Lifia Tea diidentifikasi lebih lanjut menggunakan *Gap Analysis Checklist*.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Lifia Tea merupakan UMKM yang menjajakan minuman es teh jumbo. Dalam menjaga kualitas produksinya, UMKM minuman es teh jumbo Lifia Tea menerapkan sistem mutu GMP. GMP merupakan sistem jaminan mutu dalam proses produksi makanan atau minuman dengan melibatkan berbagai faktor dan pengawasan yang detail dalam menjaga dan menghasilkan kualitas makanan atau minuman agar sesuai standar keamanan pangan (Suseno, 2019). Berdasarkan hasil observasi yang didapatkan, profil dari UMKM es teh Jumbo lifia Tea terletak di Dusun Sruwoh, Desa Belor, Kecamatan Ngaringan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Lifia Tea memiliki satu karyawan. Dalam produksinya rata-rata perhari 10 liter teh dan memiliki kapasitas produksi sebesar 20 liter. Bahan baku yang digunakan berasal dari pasar, toko kelontong, dan pemasok bahan yang setor di Lifia Tea.

Proses produksi di UMKM minuman es teh jumbo Lifia Tea yaitu pertama, perebusan air hingga mendidih kemudian teh yang sudah ditakar dimasukkan ke dalamnya. Tutup dan matikan kompor. Kedua yaitu perebusan gula. Gula pasir direbus kedalam air yang mendidih

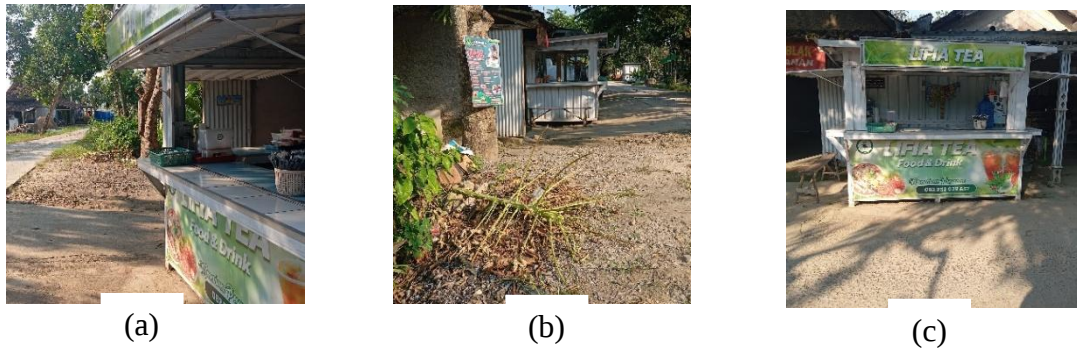
hingga larut sempurna. Ketiga, pendiaman teh hingga minimal 1 jam kemudian saring dan didinginkan. Begitupun gula cair didiamkan hingga dingin. Setelah dingin, cairan teh dan gula ditakar kemudian dimasukkan ke dalam cup gelas plastik, ditambah es kristal. Keempat yaitu tahap pengepresan tutup dengan *cup sealer* hingga rapat dan tidak bocor.

Berdasarkan hasil wawancara, *owner* Lifia Tea menjelaskan bahwa penerapan GMP di UMKM es teh jumbo Lifia Tea diusahakan secara maksimal. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan hingga ke tangan konsumen, sehingga harus diolah dengan higienis dan menjadi *branding* tersendiri dari Lifia Tea serta menjaga kepercayaan dari para pelanggan.

Beberapa aspek yang diterapkan sebagai standar GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dari 18 aspek diambil 14 aspek yang diterapkan di UMKM minuman es teh jumbo Lifia Tea yaitu lingkungan dan lokasi usaha, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan pengolahan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan serta penarikan produk.

Lingkungan dan Lokasi Usaha

Kondisi lingkungan dan lokasi sekitar usaha menjadi perhatian khusus dalam penerapan GMP yaitu bebas dari sumber kontaminan dan pencemaran. Jalan menuju pabrik sudah tidak menimbulkan debu dan genangan air, tidak ada gundukan sampah dan jauh dari semak-semak atau daerah serangan hama (Zhahirah, 2025). Lokasi UMKM minuman es teh Jumbo Lifia Tea terletak di tengah pemukiman. Jalan menuju lokasi UMKM ini sudah cor-coran sehingga mudah diakses. Tempat produksi UMKM es teh jumbo Lifia Tea aman dari banjir dan terhindar dari genangan air. Selain itu jauh dari semak-semak dan jauh dari pembuangan sampah umum, sehingga lingkungan di sekitar UMKM es teh jumbo Lifia Tea cukup bersih. Namun cukup disayangkan terdapat ongkongan sampah sementara dari jarak kurang lebih 7 meter. Hal ini cukup mengganggu atau tidak sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Berdasarkan Sari (2016) menyatakan bahwa adanya sampah didekat tempat produksi akan menyebabkan timbulnya bau tidak sedap, serangga, dan hama lainnya. Sehingga sampah harus dikelola dengan baik agar tidak menjadi tempat berkembangbiaknya bibit penyakit dan vektor.



Gambar 1. (a) Kondisi Lingkungan Kontainer Lifia Tea, (b) Onggokan Sampah di sekitar Lingkungan Kontainer, (c) Jalan Menuju Kontainer Lifia Tea

Bangunan

Bangunan merupakan salah satu aspek penting dalam menjamin proses produksi makanan atau minuman dalam UMKM sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan bermutu (Asya *et al.*, 2023). Bangunan UMKM es teh jumbo Lifia Tea bagian dinding menggunakan bahan galvalum yang mudah dibersihkan dan atap juga berbahan galvalum. Semua sisi tempat produksi dicat berwarna putih (terang). Pintu tempat produksi juga berbahan dasar galvalum yang tahan lama, kuat, dan tidak mudah pecah. Pintu ruangan produksi membuka keluar. Lantai menggunakan papan triplek tebal yang dilapisi dengan karpet lantai sehingga mudah dibersihkan. Jendela atau ventilasi ditempat produksi memiliki sirkulasi yang bagus. Akan tetapi ventilasi ini terbuka secara lebar sehingga menyebabkan mudahnya lalat, serangga ataupun debu berterbangan. Hal ini menjadi poin tersendiri atau tidak sesuai dengan ketentuan di GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Berdasarkan Sari (2016) menyatakan bahwa jendela yang terbuka akan memudahkan serangga dan hama lain masuk ke dalam ruang produksi sehingga menyebabkan kontaminasi produk.



Gambar 2. (a) Bangunan Kontainer Lifia Tea, (b) Tempat Perebusan teh Lifia Tea

Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi terdiri dari sarana penyediaan air bersih, sarana pencucian, sarana pembuangan air dan limbah, sarana toilet, dan sarana higiene karyawan (Ahriana, 2023). Sumber kontaminasi minuman yang paling banyak berasal dari mikroorganisme, penjamah, serangga, tikus, sampah, dan faktor lingkungan lainnya. Kebersihan dan kelayakan pengolahan minuman berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan sehingga harus diperhatikan dengan sungguh-sungguh (Wahyuni, 2016).

Sarana pembuangan limbah di Lifia Tea terdiri dari sarana pembuangan limbah cair dan limbah padat. Limbah padat dibuang di tempat sampah dan limbah cair dibuang di ember. Akan tetapi sarana pembuangan limbah cair dan limbah padat ini masih terbuka sehingga memungkinkan adanya kontaminasi atau pencemaran dalam tempat produksi. Hal ini tidak sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 yaitu sarana pembuangan limbah cair dan limbah padat harus tertutup rapat. Berdasarkan Satrio & Wenti (2023) menyatakan bahwa penggunaan tempat limbah harus tertutup untuk meminimalisir kontaminasi silang dengan produk dan meminimalisir timbulnya bau tidak sedap.

Sarana pembersihan dan pencucian dilengkapi dengan keran air yang mengalir, sabun, dan lap untuk membersihkan tangan. Sarana pembersihan bangunan yaitu lantai dan dinding terawat dengan baik. Sarana toilet tersedia dengan baik yaitu di dalam rumah dari pemilik usaha UMKM es teh jumbo Lifia Tea. Di dalam toilet tersedia berbagai perlengkapan sanitasi, area toilet memiliki penerangan dan ventilasi yang cukup, serta akses menuju ke toilet mudah. Hal ini sudah sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010.



(a)



(b)

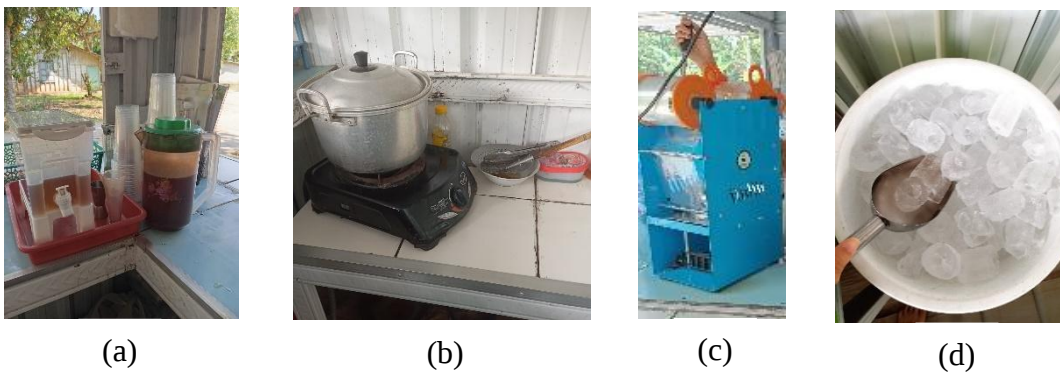


(c)

Gambar 3. (a) Tempat Cucian di Samping Kontainer Lifia Tea, (b) Tempat Pencucian Peralatan Lifia Tea, (c) Fasilitas Kamar Mandi

Peralatan pengolahan

Peralatan dan mesin yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus dikonstruksikan sedemikian rupa sehingga menjamin mutu dan keamanan pangan produk. Bahan peralatan yang digunakan tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat (Ahriana, 2023). Alat-alat yang digunakan dalam produksi UMKM es teh jumbo Lifia Tea menggunakan bahan stainless, baik itu panci maupun kompor yang digunakan, begitu pula mesin *cup sealer* yang digunakan untuk pengepresan cup gelas berbahan dasar dari stainless steel yang sudah dilapisi oleh cat sehingga terhindar dari karat, tidak mudah mengelupas dan aman dari kontaminasi ketika proses produksi es teh. Tata letak mesin sesuai dengan urutan proses sehingga meminimalisir kontaminasi silang. Proses pembersihan peralatan ini dilakukan sebelum dan sesudah penggunaan alat-alat tersebut. Hal ini sudah sesuai dengan GMP dan juga peralatan yang digunakan sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010.



Gambar 4. (a) Peralatan Tempat Persediaan Cairan Teh dan Gula Cair, (b) Tempat Perebusan Teh Lifia Tea, (c) Mesin Cup Sealer, (d) Tempat Wadah Es Kristal

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi menjelaskan jenis dan persyaratan mutu bahan dalam kondisi bagus, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan (Ahriana, 2023). Bahan proses produksi Lifia Tea meliputi teh, air, gula, dan es kristal. Teh yang digunakan memiliki izin BPOM dan bersertifikat halal serta diproduksi oleh pabrik yang sudah terpercaya. Menggunakan air galon yang memenuhi syarat mutu air mineral dalam kemasan. Gula yang digunakan yaitu gula kemasan yang sudah ber-BPOM dan memiliki sertifikat halal. Penggunaan es kristal yang sudah teruji kehalalannya, sehingga bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi sudah memenuhi syarat ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.



Gambar 5. (a) Es Kristal, (b) Air Galon, (c) Teh, (d) Gula

Pengawasan Proses

Pengawasan proses produksi menjadi tahapan penting dalam GMP (Jaya, 2019). Pengawasan proses produksi bertujuan untuk mengantisipasi adanya ceraman atau mencegah dari adanya bahan yang berbahaya serta menjaga agar produk yang dihasilkan aman sesuai dengan syarat mutu yang ditentukan (Zhahirah, 2025). Pengawasan proses produksi pada Lafia Tea agar menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak, pengawasan dilakukan pada tahap pembuatan teh yang terdiri dari perebusan, penyeduhan, penyaringan, pengemasan, sampai distribusi pada konsumen. Pencegahan terhadap hal yang tidak diinginkan dengan cara penyimpanan bahan-bahan di dalam kemasan yang aman, serta menggunakan peralatan produksi yang aman. Selain itu memastikan pada proses produksi menerapkan SOP yang ditentukan oleh perusahaan. Hal ini sudah sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Menurut Sari (2016) menyatakan bahwa bahan produksi disimpan di tempat yang sesuai dengan jenis bahan, menggunakan kemasan yang sesuai, dan ditempat yang aman sehingga mudah dalam pengambilan. Peralatan produksi tidak mudah berkarat dan dalam kondisi bersih ketika akan digunakan.

Produk akhir

Produk yang dihasilkan harus memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pihak yang berotoritas atau ditentukan sendiri oleh perusahaan yang memenuhi keamanan pangan sebelum diedarkan (Ahriana, 2023). Berdasarkan uji organoleptik yang terdiri dari warna, tekstur, penampakan, dan bentuk Lafia Tea telah memenuhi syarat ketentuan yang ditetapkan. Selama UMKM ini berdiri tidak ada kejadian khusus yang membahayakan konsumen. Hal ini sudah sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.



Gambar 6. Lafia Tea

Karyawan

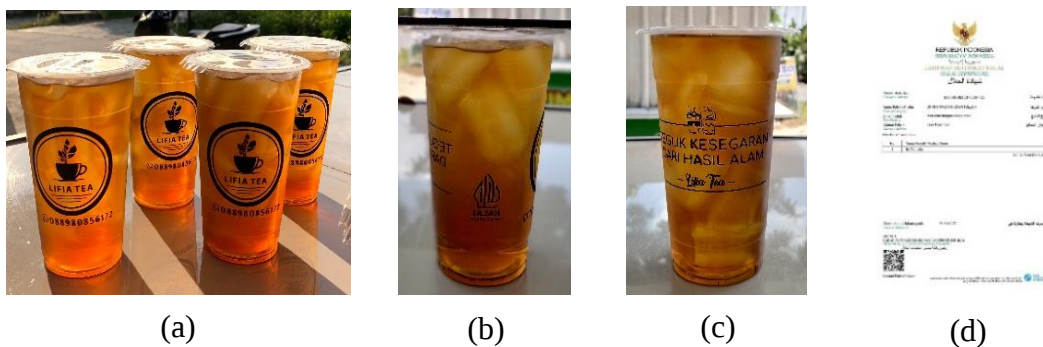
Karyawan yang bekerja harus dalam kondisi yang sehat dan memiliki kompetensi, mengenakan pakaian kerja, alat pelindung diri antara lain masker, celemek, dan alat pelindung diri yang sesuai dengan tempat kerjanya. Karyawan selalu menjaga kebersihan lingkungan, alat dan tempat (Zhahirah, 2025). Karyawan yang bekerja di UMKM es teh jumbo Lafia Tea mempunyai kompetensi dan memiliki tugas yang jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan. Karyawan dalam kondisi sehat dan bebas dari luka maupun penyakit. Jika karyawan sakit maka karyawan tersebut istirahat dan tidak masuk kerja. Karyawan ketika akan bekerja mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan pekerjaan dan membersihkan seluruh bagian dari tempat produksi es teh jumbo Lafia Tea, serta menjaga kebersihan setiap proses produksi. UMKM es teh jumbo Lafia Tea menyediakan sarana higiene karyawan yaitu fasilitas untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun serta handuk sebagai lap tangan. Sumber air yang digunakan yaitu dari sumur dilengkapi keran air yang mengalir, serta disediakan toilet dan wastafel untuk mencuci peralatan produksi. Akan tetapi karyawan tidak memakai alat pelindung diri berupa masker dan celemek dalam proses produksi. Hal ini tidak sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.



Gambar 7. Karyawan yang Bekerja di Lafia Tea

Pengemasan, Label dan Keterangan Produk

Pengemasan menggunakan bahan yang sesuai dan memenuhi syarat dalam mempertahankan kualitas produk. Label yang tertera dalam kemasan bersifat informatif sehingga memudahkan konsumen dalam memilih, mengolah, dan mengonsumsi produk (Prayitno *et al.*, 2022). Lifa Tea dikemas dengan cup gelas plastik yang dipres atau ditutup dengan plastik cup, kemudian dipres menggunakan mesin *cup sealer* dan dikemas ulang dengan plastik kemasan khusus atau plastik kresek dan dihidangkan menggunakan sedotan plastik yang *food grade* sehingga aman untuk digunakan. Label yang tertera dalam kemasan yaitu merk produk dan logo produk serta logo halal. Hal ini sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.



Gambar 8. (a) Label Nama Produk, (b) Label Halal, (c) Quotes, (d) Sertifikat Halal Lifa Tea

Penyimpanan

Penyimpanan bahan-bahan dilakukan dengan baik dan terdapat label keterangan waktu datang, jumlah bahan dan informasi lainnya (Prayitno *et al.*, 2022). Penyimpanan bahan baku dan bahan tambahan pangan disimpan didalam plastik kemasan sehingga terhindar dari serangan hama dan dalam kondisi terpisah. Disimpan dalam ruang terbuka dan diletakkan diatas sehingga dapat menjaga kualitas mutu bahan baku dan bahan tambahan pangan. Penyimpanan cairan teh dan cairan gula dimasukkan di dalam teko yang tertutup rapat dan diletakkan di atas meja. Penyimpanan mesin diletakkan di tempat yang bersih dan rapi. Adapun kekurangan dalam manajemen penyimpanan dari UMKM es teh jumbo Lifa Tea yaitu tidak adanya keterangan tanggal, waktu, dan jumlah penerimaan bahan dan jumlah pengeluaran. Hal ini tidak sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.

Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi dalam menjaga fasilitas produksi, bangunan, mesin, pengendalian hama, penanganan limbah, dan lainnya dilakukan secara teratur untuk menjamin

dan menghindari adanya kontaminasi silang pangan yang diolah (Prayitno *et al.*, 2022). GMP mensyaratkan agar dilaksanakan pembersihan dan sanitasi secara teratur dan menyeluruh pada permukaan mesin yang digunakan dalam pengolahan, baik yang kontak secara langsung maupun tidak (Setiarto, 2020). UMKM es teh Jumbo Lifia Tea melakukan pembersihan setiap hari pada peralatan produksi dan lingkungan sekitar tempat produksi yaitu dilakukan sebelum dan sesudah proses produksi maupun ketika dalam proses produksi harus menjaga kebersihan. Sistem pengendalian hama yang diterapkan di UMKM minuman es teh jumbo Lifia Tea yaitu secara manual. Yang pertama pengendalian hama serangga lalat yaitu menggunakan lem lalat diletakkan di tempat tertentu yang disenangi oleh lalat. Selain itu dilakukan penyemprotan dengan bahan aromatik yang tidak disenangi oleh serangga pada titik tertentu. Pembersihan meja maupun lantai secara rutin sehingga terjaga kebersihannya dan meminimalisir adanya lalat atau serangga lainnya. Tempat produksi terletak di dalam kontainer, sehingga aman dari hama tikus. Hal ini sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Akan tetapi terdapat ketidaksesuaian pada tempat limbah padat yang dibuang di tempat sampah terbuka dan limbah cair dibuang di ember terbuka.



(a)



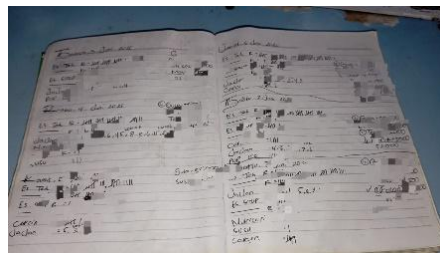
(b)

Gambar 9. (a) Tempat Limbah Padat, (b) Tempat Limbah Cair

Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi menjadi bagian penting karena sebagai barang bukti dan juga pembukuan dalam perusahaan. Dokumentasi dan pencatatan terdiri dari catatan bahan yang masuk, jumlah dan tanggal produksi, proses produksi, distribusi, penarikan produk, penyimpanan, pembersihan sanitasi, kontrol hama, pelatihan, kesehatan karyawan, kalibrasi, dan lainnya (Zhahirah, 2025). Pencatatan dan dokumentasi dilakukan secara manual yaitu menggunakan buku catatan. Pencatatan dilakukan pada setiap pembelian bahan-bahan dan hasil pendapatan setiap penjualan. Akan tetapi tidak semua tahap terdokumentasi dengan baik,

sehingga perlu adanya penataan dokumentasi baik dalam penerimaan barang, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, distribusi dan lainnya. Hal ini bertujuan agar ketika ada ketidaksesuaian atau penyimpangan mudah untuk ditelusuri.



Gambar 10. Pencatatan Keluar Masuk Barang dan Penjualan

Pelatihan

Pelatihan karyawan ditujukan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pemahaman terhadap SOP proses produksi harus diterapkan oleh karyawan dan penerapan hygiene pangan (Zhahirah, 2025). Pelatihan dan pembinaan dilakukan terhadap karyawan diawal setelah perekrutan dan pada waktu tertentu dalam program pengawasan oleh *owner*. Monitoring yang dilaksanakan oleh pemilik usaha dilakukan tidak menentu dalam pengawasan penerapan hygiene pangan dan SOP proses produksi es teh jumbo, sehingga karyawan belum memahami secara menyeluruh terkait hygiene dan sanitasi. Hal ini tidak sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Penerapan sanitasi pada usaha pangan terdiri dari proses produksi pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, hingga peredaran atau pendistribusian pangan (Wijaya dkk., 2022).

Penarikan produk

Penarikan produk adalah tindakan menarik kembali produk yang sudah dipasarkan karena diduga adanya penyebab timbulnya keracunan atau penyakit (Zhahirah, 2025). Berdasarkan hasil wawancara belum pernah terjadi adanya komplain yang disampaikan sehingga tidak terjadi penarikan produk.

Hasil analisis kesesuaian penerapan GMP di UMKM es teh jumbo Lifa Tea didasarkan pada Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010 disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi *Gap Analysis Checklist*

No	Aspek GMP	Jumlah Parameter	Σ Skor Tiap Parameter	Σ Skor Maksimal	Presentase Penerapan(%)
----	-----------	---------------------	---------------------------------	---------------------------	----------------------------

1	Lingkungan dan Lokasi Usaha	7	32	35	91,42
2	Bangunan	23	100	115	86,96
3	Fasilitas Sanitasi	22	101	110	91,82
4	Peralatan Pengolahan	14	68	70	97,14
5	Bahan	7	40	40	100
6	Pengawasan Proses	14	64	70	91,43
7	Produk Akhir	3	15	15	100
8	Karyawan	8	37	40	92,5
9	Pengemasan, Label dan Keterangan Produk	10	44	50	88
10	Penyimpanan	10	43	50	86
11	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	23	97	105	92,38
12	Pencatatan dan Dokumentasi	3	10	15	66,66
13	Pelatihan	6	23	30	76,67
14	Penarikan Produk	7	30	35	85,71
Rata-Rata Skor Penerapan					89,05

Berdasarkan tabel 1. Hasil Rekapitulasi *Gap Analysis Checklist* menunjukkan bahwa persen kesesuaian penerapan GMP di UMKM es teh jumbo Lifia Tea dari ke empat belas aspek GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010 rata-rata skor penerapannya yaitu 89,05%. Hal tersebut mengartikan bahwa 10,95% bagian penerapannya belum sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.

Tabel 2. Penyimpangan GMP dan Usulan Perbaikan

Aspek GMP	Ketidaksesuaian	Usulan Perbaikan
Lingkungan dan Lokasi Usaha	Lokasi terletak dipinggir dekat jalan sehingga besar kemungkinan terdapat debu yang terbang ke tempat	Penyiraman dengan air pada bagian jalan yang berdebu, pemindahan tempat pembuangan sampah

	produksi, adanya tempat sementara sehingga tidak ada pembuangan sampah onggokan sampah di dekat sementara dalam skala kecil tempat produksi. sehingga menimbulkan ketidaknyamanan.
Bangunan	Adanya lipatan dinding dari galvalum sehingga terdapat kotoran tersebut sehingga kotoran yang menempel pada terjaga kebersihannya dan lipatan, bagian jendela dan menyemprotkan pewangi bentuk bangunan yang yang tidak disenangi oleh terbuka menyebabkan serangga serta memasang mudahnya debu dan hama perangkat hama serangga. serangga mudah masuk.
Fasilitas Sanitasi	Tempat limbah padat dan limbah cair yang tidak padat dan limbah cair yang tertutup dan belum ada tanda tertutup dan pemberian tanda keterangan. keterangan.
Peralatan Pengolahan	Peletakan peralatan panci Pemindahan peletakan panci yang digantungkan pada pada tempat yang lebih aman tembok sehingga terdapat dan higiene. kemungkinan adanya rontokan dari tembok.
Bahan	Belum ada pelabelan tanggal Perlu adanya pelabelan masuk, jumlah, dll pada keterangan tanggal masuk, bahan. jumlah dan pelabelan lainnya.
Pengawasan Proses	Adanya produk yang belum Pelengkapan keterangan dilengkapi label keterangan, label produk, penggunaan karyawan tidak alat pelindung diri berupa menggunakan sarung tangan masker, celemek, dan sarung tangan.

	dan masker serta celemek dalam proses produksi.	
Produk Akhir	Masih terdapat kemasan produk yang belum dilabeli.	Pelabelan pada semua kemasan produk.
Karyawan	Karyawan tidak menggunakan sarung tangan dan masker serta celemek dalam proses produksi.	Penggunaan alat pelindung diri berupa masker, celemek, dan sarung tangan.
Pengemasan, Label dan Keterangan Produk	Masih adanya kemasan produk yang belum memiliki label keterangan produk.	Melengkapi label keterangan produk pada semua kemasan produk.
Penyimpanan	Tidak adanya SOP yang tertulis dalam penyimpanan dan bahan disimpan dalam wadah yang terbuka, serta belum adanya label keterangan bahan.	Diberikan keterangan SOP secara tertulis dalam penyimpanan bahan dan didalam wadah yang tertutup sehingga terjamin kebersihannya, serta diberi keterangan label pada bahan.
Pemeliharaan dan Program Sanitasi	Terdapat beberapa bagian bangunan yang masih terlihat kotor, terdapat hama lalat yang masuk dalam tempat produksi, tempat limbah terbuka.	Pembersihan secara rutin dan mendetail, diberikan alat perangkap lalat, penggunaan tempat limbah yang tertutup.
Pencatatan dan Dokumentasi	Pencatatan dan dokumentasi belum diterapkan dalam penerimaan bahan dan pengeluaran bahan. Kegiatan proses produksi sampai distribusi tidak semua dicatat dan didokumentasikan.	Pencatatan dan dokumentasi secara lengkap dari proses penerimaan bahan, proses produksi hingga distribusi.

Pelatihan	Karyawan belum diberikan pembekalan secara menyeluruh terkait dengan higiene dan sanitasi.	Pemberian penyuluhan dan pelatihan secara berkala dan terjadwal terkait dengan higiene dan sanitasi.
Penarikan Produk	Belum terdapat SOP penarikan produk.	Dibentuk SOP penarikan produk.

4 KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM es teh jumbo Lifia Tea berdasarkan hasil rekapitulasi *Gap Analysis Checklist* menunjukkan bahwa persen kesesuaian penerapan GMP dari ke empat belas aspek GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010 rata-rata skor penerapannya sebesar 89,05%. Hal tersebut mengartikan bahwa 10,95% bagian penerapannya belum sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Faktor ketidaksesuaian terbesar berasal dari aspek pencatatan dan dokumentasi sebesar 33,34% serta pelatihan sebesar 23,33% sehingga perlu adanya perbaikan pada pencatatan dan dokumentasi dari proses penerimaan bahan sampai distribusi, pemberian penyuluhan dan pelatihan secara berkala dan terjadwal terkait dengan higiene dan sanitasi, dan perbaikan lainnya yang belum sesuai dengan ketentuan GMP dalam Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75 Tahun 2010.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Sellyna Wahyu., & Riski Ayu Anggreini. (2023). Pengembangan Minuman Ready-to-Drink Kulit Buah Naga Merah dan Kulit Salak dengan Pemanis Stevia. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan VIII*, 173-184.
- Asya, Laila Nurul., Fenny Raharyanti., dan Andi Asnifatima. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Emandi Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 6(4),360-374.
- Ahriana, Eva. (2023). Analisis Good Manufacturing Practice (GMP) di UMKM Titan88 Roti, Pondok Aren, Kota Tangerang Selatan. Program Studi Agribisnis Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Choiriyah, Nurul Azizah., M. Iqbal., & Alfi Nur R. (2022). *Keamanan Pangan: Higiene dan Sanitasi Usaha Jasa Boga*. Jakarta: Salemba Medika.
- Hendro, Marcelus., Ahmad Mustangin., Iwan Rusiardy., Sethyo Vieni Sari., dan Fatma Puji Lestari. (2023). Penilaian Terhadap Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)

- pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Singau. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 8(2), 1-11.
- Jaya, Friman. (2019). *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kerif*. Malang: Brawijaya Press.
- Kusumawati, Dyah., Faiq Fuadi., & Saifudin. (2024). Analisis Keputusan Pembelian Melalui Minat Beli pada Produk Es Teh Cup Jumbo. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 13(1), 22-37.
- Oktavia, Devita Putri., Ali Istiadi., & Muhammad Arif Faiza. (2023). Kesadaran Pelaku Usaha Mikro Terkait Kewajiban Sertifikasi Halal pada Fenomena Minuman Es Teh Kekinian di Kabupaten Kudus. *SYARIAH: E-Proceeding of Islamic Law*. IAIN Kudus. 243-252.
- Prayitno, Sutrisno Adi., Dwi Retnaningtyas Utami., Domas Galih Patria., Silvy Novita Antrisna., Putri., Sugiyati Ningrum., Rahmad Jumadi., & Ainanda Al Fatina. (2022). Studi Good Manufacturing Practices (GMP) Produksi Teh Hitam (*Black Tea*) Di PTPN XII Malang Jawa Timur. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 3(3), 343-351.
- Rahayu, Winiati Pudji., Qonitatin Wafiyah., Siti Nurjanah., & Caecillia Chrismie Nurwitri. 2017. Tingkat Kepatuhan Pedagang Minuman Es terhadap Cara Produksi Pangan yang Baik di Kota Bogor. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 145-151.
- Satrio, Danang & Wenti Ayu Sunarjo. Analisis Mutu Produk UMKM Melalui Penerapan *Good Manufacturing Practice*. *Jurnal Manajemen*, 17(2), 320-328.
- Setiarto, R. Haryo Bimo. (2020). *Konsep Haccp, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Suseno, B. D. (2019). Teh Strength of Justified Knowledge Sharing on Good Manufacturing Practices: Empirical Evidence on Food Beverage Joint Venture Company of Japan – Indonesia. *Quality - Access to Success*, 20(170), 130–135.
- Wahyuni, T. (2016). Hubungan antara Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Minuman Milshake Powder Berbagai Rasa dengan Angka Kuman Yang diujakan di sepanjang Jalan Kebonharjo Tanjung Mas Semarang. Semarang: Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Dian Nuswantoro.
- Widodo, Agus. (2020). *Strategi Pengembangan Ekonomi Rakyat*. Bogor: Guepedia.
- Wijaya, C. Hanny., dkk. (2022). *Regulasi Pangan (PANG4415)*. Banten: Penerbit Universitas Terbuka.
- Zhahirah, Dinda Nasywa. (2025). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Produksi Serbuk Jahe Instan di UD Eni Herbal, Kabupaten Banjarnegara. Program Studi Agribisnis Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.