

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjamin mutu produk yang dihasilkan oleh industri pangan, termasuk pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Salah satu sistem dasar yang digunakan untuk menjamin keamanan dan mutu produk pangan adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Penerapan GMP bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tahapan proses produksi dilakukan secara higienis, terkontrol, dan sesuai standar, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi maupun kerusakan produk. Bagi UMKM pangan, penerapan GMP tidak hanya membantu menjaga keamanan produk, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen serta membuka peluang dalam memperluas pasar Wulandari *et al.* (2021).

Cookies mente merupakan salah satu jenis produk pangan olahan berbentuk kue kering yang termasuk dalam kategori bakery product. Produk ini dihasilkan melalui proses pencampuran bahan dasar berupa tepung terigu, gula, margarin atau mentega, telur, serta bahan tambahan lain yang kemudian diperkaya dengan kacang mente (*Anacardium occidentale*). Keunikan cookies mente terletak pada penggunaan kacang mente yang tidak hanya memberikan cita rasa gurih dan aroma khas, tetapi juga meningkatkan kandungan gizi produk. Dari segi proses pengolahan, cookies mente dibuat dengan cara mencampurkan seluruh bahan hingga homogen, membentuk adonan sesuai ukuran atau cetakan tertentu, menambahkan kacang mente utuh sebagai topping, lalu dipanggang pada suhu tertentu hingga dihasilkan tekstur renyah dan warna keemasan yang khas. Produk ini umumnya memiliki rasa manis-gurih, tekstur yang renyah tetapi tidak terlalu keras, serta aroma yang khas dari kacang mente.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan sistem manajemen yang diwujudkan dalam bentuk prosedur dan tata cara kerja untuk memastikan proses produksi pangan berjalan sesuai standar. Produk yang dihasilkan melalui penerapan

GMP diharapkan memiliki mutu yang konsisten dengan tingkat penyimpangan yang sangat minimal. Dalam proses pembuatan cookies mente, GMP berperan sebagai pedoman utama untuk mencegah serta mengurangi kemungkinan terjadinya kontaminasi, sehingga produk yang dihasilkan tetap aman dan layak dikonsumsi (Purwangka dan Ainul, 2018). Selain itu, GMP juga mencakup berbagai ketentuan terkait penanganan bahan pangan di seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir, dengan fokus utama pada penerapan prinsip higienitas guna menjamin keamanan pangan (Rudiyanto, 2016).

Permasalahan utama UMKM Omah Mente terletak pada aspek pengelolaan produksi, karena proses pengolahan cookies mente belum menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan belum memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) sebagai acuan kerja. Kondisi ini berisiko menurunkan kualitas dan konsistensi produk serta meningkatkan potensi kontaminasi, ditambah penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang belum optimal. Selain itu, manajemen administrasi masih lemah karena belum adanya sistem pembukuan. Oleh karena itu, penerapan GMP, penyusunan SOP, dan pelatihan pembukuan diperlukan untuk meningkatkan mutu, higienitas, dan daya saing dipasar lokal maupun internasional

Berdasarkan permasalahan di atas maka, perumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi cookies mente di UMKM Omah Mente? dan penelitian ini juga diarahkan untuk merumuskan Strategi perbaikan apa yang dapat dilakukan untuk mengoptimalkan penerapan GMP di Omah Mente sehingga mutu, higienitas, dan profesionalitas usaha meningkat?

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menganalisis tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi cookies mente di UMKM Omah Mente.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan bagi Omah Mente agar dapat menerapkan GMP secara bertahap dan berkelanjutan guna meningkatkan kualitas serta keamanan produk.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi akademis: Menjadi referensi ilmiah terkait penerapan GMP pada UMKM pangan, khususnya produk cookies mente, dan dapat digunakan sebagai dasar penelitian lebih lanjut.
2. Bagi perusahaan: hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pihak Omah Mente dalam memperbaiki dan meningkatkan sistem manajemen mutu serta keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip GMP, sehingga mampu menghasilkan produk yang aman, higienis, dan berkualitas tinggi.

1.5 Hipotesis Penelitian

1. Diduga Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dapat diterapkan dan berpengaruh positif terhadap peningkatan kualitas dan keamanan produk cookies mente di omah mente kota malang,
2. Diduga dengan pembuatan dokumen *Good Manufacturing Practices* (GMP) mampu memperbaiki kualitas produk cookies mente di omah mente kota malang