

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman kesehatan berbasis bahan alami semakin diminati oleh masyarakat, salah satunya adalah minuman dari mengkudu. Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) adalah tumbuhan asli Indonesia yang secara alami dapat ditemukan tumbuh di sekitar wilayah pantai hingga ketinggian 500 meter di atas permukaan laut, di tepi hutan, di pinggir jalan, di ladang, dan di sekitar sungai. Penggunaan mengkudu sebagai tanaman obat telah dikenal dan digunakan sejak zaman dahulu di Indonesia (Sitompul dkk, 2014). Tanaman mengkudu dalam beberapa tahun terakhir mulai mendapatkan perhatian yang signifikan karena fakta empiris dan bukti penelitian menunjukkan bahwa buah mengkudu memiliki potensi untuk mengobati berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, tumor, dan diabetes (Winarti dan Nurdjanah, 2005).

Produksi mengkudu di Kabupaten Jember dari tahun 2023 hingga tahun 2024 mengalami penurunan yaitu pada tahun 2023 sebanyak 282.028 kg dan tahun 2024 sebanyak 190.986 kg (BPS, 2025). Data tersebut menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil dari populasi yang menggunakan mengkudu sebagai obat yang dapat dikonsumsi secara langsung. Penggunaan mengkudu secara langsung kurang diminati karena aroma yang tidak enak dari buah mengkudu. Aroma itu timbul karena percampuran antara asam kaprik dan asam kaproat (senyawaan lipid atau lemak yang gugusan molekulnya mudah menguap, menjadi bersifat seperti minyak atsiri) yang berbau tengik dan asam kaprilat yang rasanya tidak enak (Bangun dan Sarwono, 2002). Produsen dalam dan luar negeri telah menghasilkan produk dari tanaman mengkudu dalam bentuk jus dan kapsul untuk memudahkan konsumsi. Produksi minuman sari mengkudu yang dilakukan secara rumahan atau pada skala kecil sering kali tidak memperhatikan aspek keamanan pangan. Proses pengolahan yang tidak sesuai standar dapat menyebabkan kualitas produk yang dihasilkan tidak konsisten dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.

UD ZAM merupakan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang berdiri sendiri bukan cabang dan memproduksi sari buah mengkudu. Berlokasi di Jalan Tembokrejo Gang I Dusun Ampeldendo, Desa Bagorejo Kecamatan Gumukmas, Jember, Jawa Timur. Usaha ini dijalankan oleh bapak Akhmad Muadi pada 27 Desember 2014 sampai sekarang. Produk unggulan UD ZAM adalah ekstrak buah mengkudu JSM (Jember Sari Mengkudu) dan NONI. Kapasitas produksi 10-15 ton buah mengkudu setiap kali proses produksi. Buah mengkudu yang diperoleh dari lahan sendiri dan petani mitra selanjutnya difermentasi secara alamiah minimal dalam jangka waktu lebih dari 2 tahun menjadi ekstrak (Sari Mengkudu). Produk ini dipasarkan di Indonesia dan juga menjual ekstrak buah mengkudu ke Luar Negeri dalam bentuk curah salah satunya yakni ke Negara Tiongkok.

Hasil observasi awal di UD ZAM terdapat permasalahan yang dikhawatirkan dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan sehingga berpengaruh pada keamanan produk. Proses produksi pada pasteurisasi masih menggunakan peralatan yang sederhana yaitu berupa panci dan kompor gas dengan tata letak peralatan berada di lantai serta dalam kondisi panci tidak tertutup sehingga dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri dari kotoran, debu, atau bahan lain yang mungkin terdapat di lantai. Perubahan yang diakibatkan oleh kontaminasi meliputi warna coklat kehitaman, bau menyengat yang tidak sedap, dan rasa getir. Lantai pada proses pasteurisasi basah menyebabkan risiko kontaminasi silang dan lingkungan yang tidak higienis. Penggunaan lapisan atap pada sebagian ruang fermentasi dari bahan yang tidak tahan lama rentan terhadap kerusakan, perubahan suhu dan kelembaban, serta menyulitkan sanitasi.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). Penerapan GMP yang belum optimal dan proses produksi yang belum sesuai untuk menciptakan produk berkualitas menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam proses produksi yang dapat menjadi ancaman terhadap keamanan pangan. Pemilik usaha perlu memperhatikan hal ini dengan melakukan pengawasan dan perbaikan terkait

penerapan GMP di UD ZAM. Program penerapan GMP dapat berperan sebagai sistem keamanan pangan di perusahaan. Analisis penerapan aspek GMP diperlukan untuk mengidentifikasi kesenjangan antara penerapan GMP perusahaan dengan standar GMP yang telah ditetapkan pemerintah. Hasil analisis ini menjadi dasar untuk memberikan rekomendasi tindak lanjut yang perlu dilakukan perusahaan sebagai langkah perbaikan untuk memenuhi standar penerapan GMP oleh karena itu, ketidaksesuaian dalam proses produksi minuman sari mengkudu dapat dihindari. Permasalahan yang telah diuraikan mendorong peneliti untuk melaksanakan penelitian berjudul "Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Produksi Minuman Sari Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) Di UD ZAM Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka ditemukan rumusan masalah yang muncul yaitu:

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilakukan UD ZAM?
2. Bagaimana analisa penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi minuman sari mengkudu di UD ZAM terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) menurut Peraturan BPOM 2012?
3. Rekomendasi apa saja yang perlu dilakukan untuk meningkatkan implementasi *Good Manufacturing Practice* (GMP)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis hasil penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilakukan UD ZAM.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi minuman sari mengkudu UD ZAM terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) menurut Peraturan BPOM 2012.

3. Memberikan rekomendasi tindakan perbaikan yang perlu diimplementasikan oleh perusahaan untuk meningkatkan praktik *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilakukan.

1.4 Manfaat

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan kelangsungan usaha perusahaan dan menjadi acuan untuk penelitian lebih lanjut sebagai studi empiris tentang penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai usulan untuk meningkatkan implementasi *Good Manufacturing Practice* (GMP).

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk pengembangan lebih lanjut dengan menggunakan metode analisis yang sama atau dengan pendekatan analisis yang berbeda.