BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Daging Bumbu Rawon

a. Pengertian Daging Sapi

Daging merupakan bahan pangan yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi dan merupakan makanan yang bergizi tinggi karena mengandung protein, lemak, mineral, dan zat lain yang sangat dibutuhkan tubuh. Daging juga merupakan makanan yang sangat baik untuk pertumbuhan dan pertumbuhan mikroorganisme, yang dapat mempengaruhi kualitas daging. Daging kaya akan nutrisi dan air, sehingga rentan terhadap kerusakan mikroba(Kurniawan, Septinova dan Adhianto, 2014)

Menurut (Nurwantoro dkk, 2012), Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang mengandung nutrisi berupa protein, air, lemak, mineral, dan sedikit karbohidrat sehingga dengan kandungan tersebut menjadikan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan menjadikannya mudah mengalami kerusakan. Daging sapi memiliki warna merah terang, tidak pucat dan mengkilap. Secara kasat mata fisik daging sedikit kaku, elastis dan tidak lembek, jika dipegang masih terasa basah dan tidak lengket di tangan, dari segi aroma daging sapi sangat

khas (gurih). Kandungan protein daging sapi sebesar 18,80 % (Usmiati, 2010).

b. Definisi Daging Bumbu Rawon

Rawon adalah sajian tradisional khas dari daerah Jawa Timur yang disukai oleh kalangan luas, berupa masakan daging berkuah dengan penggunaan bumbu rempah yang lengkap. Penampakannya unik dengan warna cokelat kehitaman dan bercita rasa gurih dari hasil penambahan bumbu utamanya, yaitu keluak (Emmawati, 1998). Daging pada masakan rawon umumnya yaitu daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu kuahnya sangat khas Indonesia yang terdiri dari campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas, ketumbar, serai, kunir, cabai, keluak, garam, serta minyak kelapa sawit. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian diisi dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging. Warna gelap khas rawon berasal dari keluak.

c. Bahan dan Cara Membuat Daging Bumbu Rawon

Resep Rawon bersumber dari (Soenardi Tuti dkk, 2018).

Bahan :

- 1 kg Daging sandung lamur, potong dadu 2 cm. Rebus di dalam 2 ½ liter air, Sisakan kaldu 2 liter
- 2 batang serai, memarkan
- ½ sdm kecap manis

- 3 batang daun bawang, memarkan
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 ½ sdm minyak goreng untuk menumis

Bumbu Halus :

- 14 buah keluak, ambil isinya, rendam air panas
- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1/8 sdt jintan, sangrai
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 1 cm kunyit
- ½ sdt garam

Cara Membuat :

1) Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus dan serai hingga harum
2) Masukkan daging yang sudah direbus, aduk rata
3) Masukan kaldu dan kecap manis, masak hingga bumbu meresap
4) Bila kuah mengental, tambahkan air panas
5) Masukan daun bawang dan daun jeruk, biarkan sebentar

6) Sajikan panas bersama: sambal terasi, tauge pendek, daun kemangi, telur asin, kerupuk udang, dan nasi putih.

2. Keamanan Pangan

a. Pengertian Pangan

Pangan yaitu makanan dan minuman yang mengandung sumber energi bagi tubuh yang dapat digunakan untuk beraktivitas. Jika tubuh kekurangan energi, maka tubuh akan lemas dan mudah lelah. Selain itu, makanan dan minuman juga berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, pengaturan metabolisme tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh yang telah rusak atau tua, pemeliharaan keseimbangan cairan tubuh, serta sebagai pertahanan tubuh terhadap penyakit. Makanan dan minuman yang baik bagi tubuh adalah makanan dan minuman yang bersih (higienis), sehat, dan bergizi seimbang (mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, dan air), serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh (Nugraheni, H., Wiyatini, T., & Wiradona, 2018).

b. Definisi Keamanan Pangan

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat

sehingga aman untuk dikonsumsi. Olahan pangan yang aman untuk dikonsumsi harus memenuhi kriteria cara pembuatan pangan olahan yang baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu pangan juga harus layak dikonsumsi dengan syarat tidak busuk, tidak menjijikkan, dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia, dan cemaran fisik (BPOM, 2015).

Menurut (Lestari, 2020), Ketentuan mengenai keamanan pangan sudah diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. Namun dalam pelaksanaannya, ketentuan tersebut tidak cukup memadai untuk menghambat dan menghentikan penyalahgunaan bahan kimia tertentu pada produk pangan (seperti formalin, borak, pewarna tekstil, dan lain sebagainya). Hal ini menimbulkan banyaknya kasus peredaran pangan yang tidak aman di masyarakat. Maka dari itu, perlu adanya suatu pedoman cara memproduksi makanan yang baik.

3. GMP (*Good Manufacturing Practices*)

a. Pengertian GMP

Good Manufactring Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP

wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas (BPOM, 2003).

Departemen Kesehatan RI sejak Tahun 1978 sudah memperkenalkan GMP melalui Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tanggal 24 Januari 1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Kemudian, melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga, sebagai perlindungan masyarakat dari makanan dan minuman yang dikelola rumah makan dan restoran serta jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi agar tidak membahayakan kesehatan. Dengan menerapkan GMP diharapkan produsen makanan dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen.

b. Komponen GMP

Berikut adalah komponen dalam GMP yang diambil dari ketentuan CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) (BPOM, 2003).

1) Lingkungan Produksi

Untuk menetapkan lokasi IRT perlu dipertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang dimungkinkan menjadi sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya.

a) Lokasi Instalasi Gizi

Instalasi Gizi harus berada di tempat yang:

- Bebas pencemaran, semak belukar, dan genangan air,
- Bebas dari serangan hama, khususnya serangga dan binatang pengerat,
- Tidak berada di daerah sekitar tempat pembuangan sampah, baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas, dan daerah kotor lainnya.

Instalasi Gizi tidak berada didaerah pemukiman penduduk yang kumuh.

b) Lingkungan

Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut:

- Sampah harus dibuang dan tidak menumpuk,
- Tempat sampah harus selalu tertutup,
- Jalan dipelihara agar tidak berdebu dan selokan berfungsi dengan baik.

2) Bangunan dan Fasilitas Ruang Produksi

a) Desain dan Tata Letak

Ruang produksi seharusnya cukup luas dan mudah dibersihkan.

b) Lantai

- Lantai seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, tetapi tidak licin, kuat, mudah dibersihkan, dan dibuat miring untuk memudahkan aliran air,
- Lantai harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.

c) Dinding

- Dinding seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat, dan mudah dibersihkan,
- Dinding harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.

d) Langit-langit

- Konstruksi langit-langit seharusnya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi serta terbuat dari bahan tahan lama, dan mudah dibersihkan,
- Langit-langit harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba dan kotoran lainnya.

e) Pintu, Jendela dan Lubang Angin

- Pintu dan jendela seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan,
- Pintu, jendela dan lubang angin seharusnya dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan perawatan dan pembersihan,
- Pintu seharusnya didesain membuka ke luar/ ke samping sehingga debu atau kotoran lain tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruang pengolahan,
- Pintu seharusnya dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup,
- Lubang angin harus cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi,

- Lubang angin harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba.

f) Kelengkapan Ruang Produksi

- Ruang produksi seharusnya cukup terang sehingga penjamah makanan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti,
- Di ruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya,
- Di ruang produksi harus tersedia perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK).

g) Tempat Penyimpanan

- Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) seharusnya terpisah dengan produk akhir,
- Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli,
- Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

3) Peralatan Produksi

Tata letak ruang produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan seharusnya didesain, dikonstruksi, dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.

a) Peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan,
b) Permukaan yang kontak langsung dengan pangan seharusnya halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air,
c) Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan,
d) Semua peralatan seharusnya dipelihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

4) Suplai Air

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan air minum.

a) Air yang digunakan harus air bersih dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi,
b) Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan seharusnya terpisah dan diberi warna berbeda,
c) Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

5) Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan.

a) Alat cuci/Pembersih
   - Alat cuci/pembersih seperti sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi harus tersedia dan terawat dengan baik,
   - Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu.
b) Fasilitas Higiene Penjamah Makanan
   - Fasilitas higiene penjamah makanan seperti tempat cuci tangan dan toilet harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu dalam keadaan bersih,

- Pintu toilet harus selalu dalam keadaan tertutup.

c) Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- Pembersihan dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan detergen atau gabungan keduanya,
- Jika diperlukan, penyucihamaan dapat dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan,
- Kegiatan pembersihan, pencucian, dan penyucihamaan peralatan harus dilakukan secara rutin,
- Harus ada penjamah makanan yang bertanggungjawab terhadap kegiatan pembersihan, pencucian, dan penyucihamaan.

6) Pengendalian Hama

Hama (tikus, serangga, dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan.

a) Mencegah masuknya hama

- Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup,

- Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak boleh berkeliaran di pekarangan dapur instalasi gizi apalagi di ruang produksi,
- Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama,
- Memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

b) Pemberantasan hama

- Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan,
- Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus,
- Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

7) Kesehatan dan Higiene Penjamah Makanan

Kesehatan dan higine penjamah makanan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran.

a) Kesehatan Penjamah Makanan

Penjamah makanan yang bekerja di ruang produksi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Dalam keadaan sehat. Penjamah makanan yang sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan bekerja di pengolahan pangan,
- Penjamah makanan yang menunjukkan gejala atau sakit misalnya sakit kuning (virus hepatitis A) diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan pilek tidak diperkenankan mengolah pangan,
- Penjamah makanan harus diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala.

b) Kebersihan Penjamah Makanan

- Penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan badannya,
- Penjamah makanan seharusnya mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai untuk bekerja,

- Penjamah makanan harus menutup luka dengan perban,
- Penjamah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet/jamban.

c) Kebiasaan Penjamah Makanan

Penjamah makanan tidak boleh bekerja sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, tidak boleh meludah, tidak boleh bersin atau batuk ke arah pangan, tidak boleh mengenakan perhiasan seperti giwang, cincin, gelang, kalung, arloji, dan peniti.

8) Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

a) Penetapan spesifikasi bahan baku

- Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan,
- Tidak menerima bahan pangan yang rusak,

- Menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang dizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya.

b) Penetapan komposisi dan formulasi bahan

- Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan komposisi formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan,
- Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten.

c) Penetapan cara produksi yang baku

- Harus menentukan proses produksi pangan yang baku,
- Harus membuat bagan alirnya atau urut-urutan prosesnya secara jelas,
- Harus menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan, dan berapa kecepatan putaran pengadukan,
- Harus menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

d) Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan

- Harus menentukan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan,
- Harus menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan,
- Harus mencatat dan menggunakan informasi ini untuk pemantauan,

e) Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa

- Harus menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan,
- Harus menentukan tanggal kadaluarsa,
- Harus mencatat tanggal produksi.

9) Label Pangan

Label pangan harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen mengkonsumsi pangan.

10) Penyimpanan

Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan dan produk pangan yang diolah

a) Penyimpanan Bahan dan Produk

- Penyimpanan bahan dan produk pangan dilakukan di tempat yang bersih,

- Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir masing-masing harus disimpan terpisah,
- Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanannya,
- Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk,
- Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir diberi tanda untuk membedakan yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat,
- Bahan yang lebih dahulu masuk harus digunakan terlebih dahulu,
- Produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan/ diedarkan terlebih dahulu.

b) Penyimpanan Bahan Berbahaya

Bahan berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan dalam ruangan terpisah dan harus selalu diawasi penggunaannya.

c) Penyimpanan Label dan Kemasan

- Kemasan dan label harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran,
- Label harus disimpan secara rapih dan teratur supaya tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya.

d) Penyimpanan Peralatan

Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi harus disimpan di tempat bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.

11) Manajemen Pengawasan

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

a) Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya.

b) Kegiatan pengawasan hendaknya dilakukan secara rutin.

12) Pencatatan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi.

a) Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan:
   - Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok,
   - Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah dan tanggal produksi.

b) Catatan dan dokumen harus disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

13) Pelatihan Tenaga Penjamah Makanan

Penanggung jawab dan penjamah makanan di instalasi gizi harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman.

a) Kepala instalasi/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT),

b) Kepala instalasi/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada penjamah makanan yang lain.

B. Landasan Teori

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang mengandung nutrisi berupa protein, air, lemak, mineral, dan sedikit karbohidrat sehingga dengan kandungan tersebut menjadikan daging sebagai media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan menjadikannya mudah mengalami kerusakan (Nurwantoro dkk, 2012).

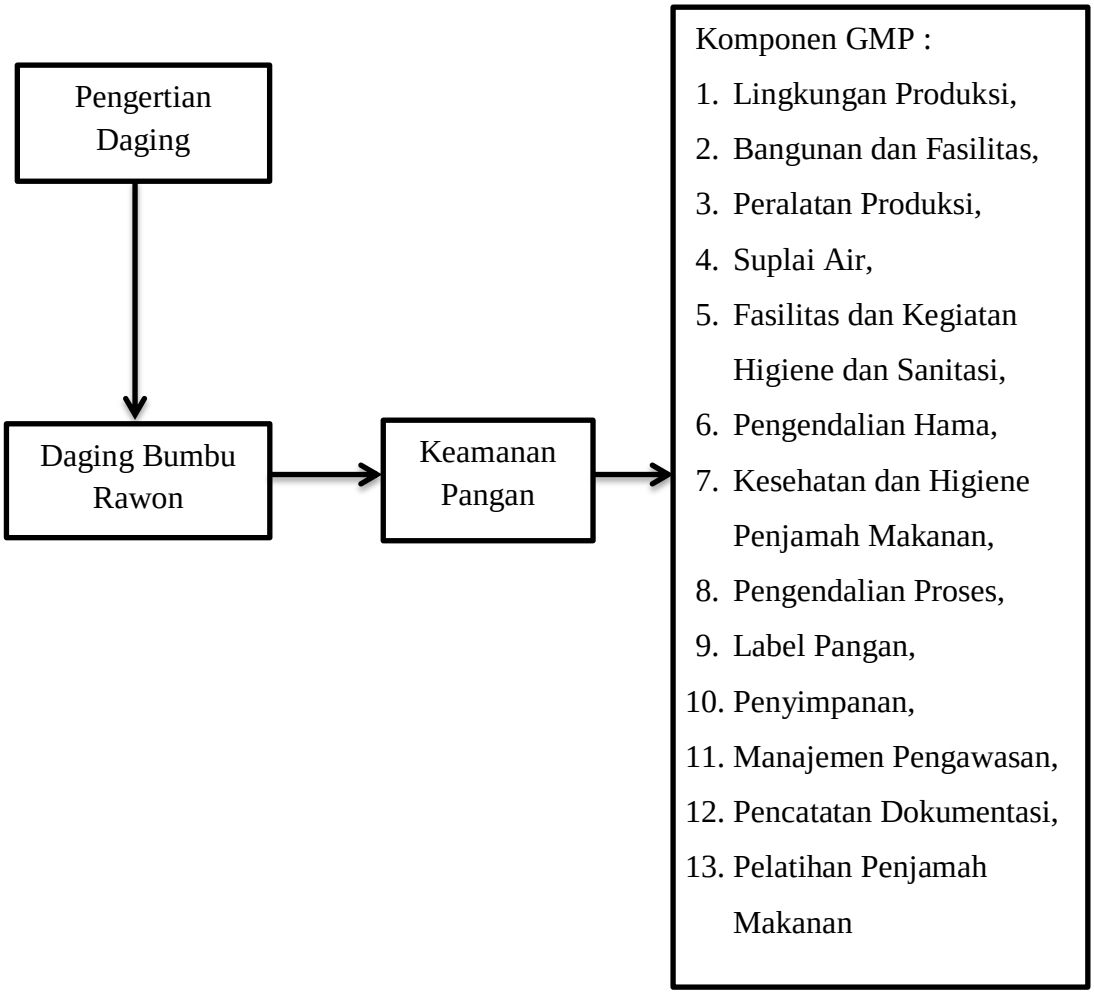
Rawon adalah sajian tradisional khas dari daerah Jawa Timur yang disukai oleh kalangan luas, berupa masakan daging berkuah dengan penggunaan bumbu rempah yang lengkap. Penampakannya unik dengan warna cokelat kehitaman dan bercita rasa gurih dari hasil penambahan bumbu utamanya, yaitu keluak (Emmawati, 1998).

Menurut (BPOM, 2015), Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Good Manufactring Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang

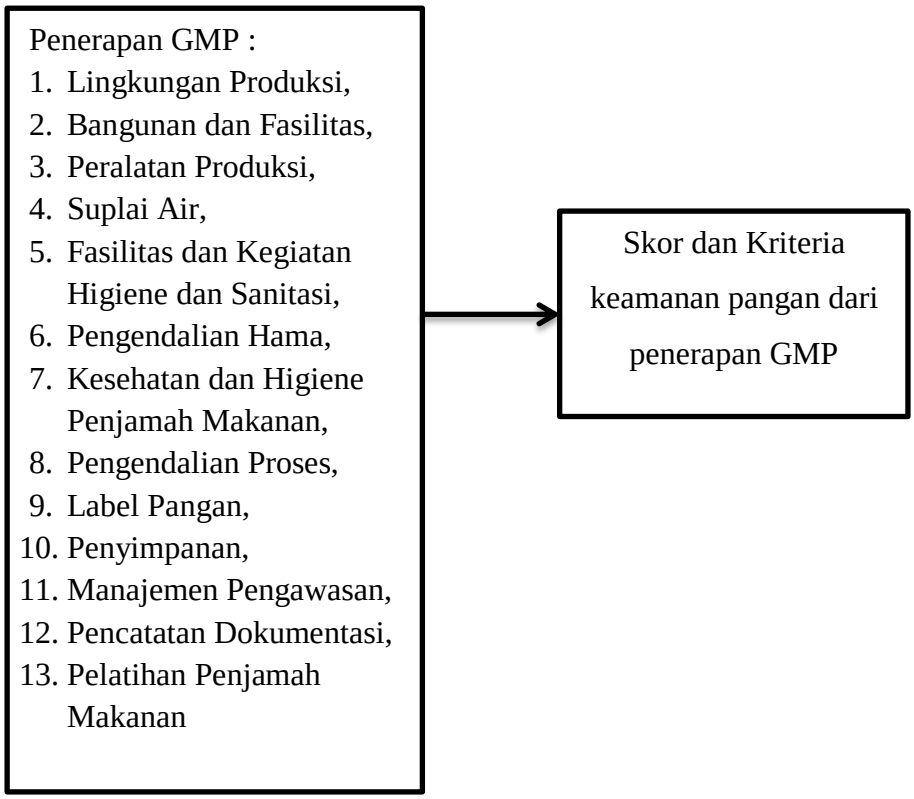
bertujan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen. Dalam komponen GMP atau CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) BPOM RI 2003 terdapat 13 komponen yaitu Lingkungan Produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Pengendalian Hama, Kesehatan dan Higiene Penjamah Makanan, Pengendalian Proses, Label Pangan, Penyimpanan, Manajemen Pengawasan, Pencatatan Dokumentasi, dan Pelatihan Penjamah Makanan.

C. Kerangka Teori



Gambar 1 Kerangka Teori

D. Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep

E. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa skor *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta ?
2. Bagaimana kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta ?