

Analisis Penerapan *Good Handling Practice* Sayuran Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum L*) di PT. BWT

Martiza Alea Ramadhany^{1*}, Lilis Sulandari²

¹Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Jasa Boga, Fakultas Vokasi,
Universitas Negeri Surabaya

²Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Jasa Boga, Fakultas Vokasi,
Universitas Negeri Surabaya

*Penulis Korespondensi: martiza.22094@mhs.unesa.ac.id

Abstract. Large red chili peppers (*Capsicum annuum L.*) are a horticultural commodity that is highly perishable due to their high water content and relatively short shelf life. Improper postharvest handling can lead to quality deterioration and spoilage, necessitating the implementation of Good Handling Practices (GHP) to maintain food quality and safety. This study aims to evaluate the implementation of GHP for large red chili peppers at PT. BWT during the receiving, preparation, and storage stages. The method used in this study is qualitative descriptive research through observation, interviews, and documentation. The results of the study indicate that the implementation of GHP at PT. BWT has been quite effective, encompassing quality inspection using the AQL method, sorting, trimming, washing, labeling, the use of PPE, as well as storage with temperature control and a FIFO system. However, there are still workers who are not consistently wearing face masks during production.

Keywords: Good Handling Practice (GHP); Large red chili peppers; storage.

Abstrak. Cabai merah besar (*Capsicum annuum L.*) merupakan komoditas hortikultura yang mudah rusak karena kandungan air tinggi dan masa simpan yang relative pendek. Penanganan pascapanen yang kurang tepat dapat menyebabkan penurunan mutu dan pembusukan, sehingga memerlukan penerapan *Good Handling Practice* (GHP) untuk menjaga mutu dan keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan GHP pada cabai merah besar di PT. BWT pada tahap *receiving*, *preparation*, dan penyimpanan. Pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GHP di PT. BWT telah berjalan cukup baik, meliputi pemeriksaan mutu dengan metode AQL, sortasi, trimming, pencucian, pelabelan, penggunaan APD, serta penyimpanan dengan pengendalian suhu dan sistem FIFO. Namun, masih terdapat pekerja yang belum konsisten menggunakan penutup mulut saat produksi.

Kata kunci: Good Handling Practice (GHP); Cabai merah besar; penyimpanan.

1. LATAR BELAKANG

Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum L.*) merupakan salah satu sayuran hortikultural yang banyak dibudidayakan di Indonesia (Zuraidah, Yanti, Dewi, Rahmawati, & Eriawati, 2026). Sayuran ini memiliki rasa yang pedas yang disebabkan oleh kandungan *capsaicin*, serta memiliki kandungan gizi dan vitamin, diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B1, dan vitamin C (Yanis, 2018). Sayuran ini memiliki nilai ekonomis cukup tinggi serta salah satu komoditas unggulan bagian hortikultura Indonesia yang telah dikenal di seluruh dunia, potensi Cabai sebagai

komoditi andalan ekspor Indonesia sebenarnya cukup besar, namun peran Indonesia sebagai produsen maupun eksportir cabai segar masih kecil (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, 2024). Kebutuhan cabai terus meningkat setiap tahun sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabai (Piay, Tyasdjaja, Ermawati, & Hantoro, 2010). Berdasarkan data Statistik Hortikultura BPS, produksi cabai merah besar pada tahun 2024 mencapai 1,47 juta ton (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, 2025).

Besarnya volume produksi membutuhkan sistem penanganan pascapanen yang baik sehingga kualitas produk dapat tetap terjaga sampai ke konsumen. Permasalahan yang sering dihadapi pada cabai merah besar adalah buah yang mudah membusuk setelah panen. Oleh karena itu, diperlukan penanganan pascapanen yang baik untuk mengatasi penurunan mutu produk.

Salah satu tahapan penting dalam menjaga mutu cabai merah besar adalah proses penerimaan bahan baku. Kualitas cabai yang diterima sangat memengaruhi kualitas produk selama proses penyimpanan dan pengolahan selanjutnya. Cabai yang diterima dalam kondisi segar, tidak busuk, tidak memar, dan bebas dari kontaminasi akan memiliki daya simpan yang lebih baik dibandingkan cabai yang sudah mengalami kerusakan fisik. Sebaliknya, penerimaan bahan baku yang tidak sesuai standar dapat mempercepat terjadinya pembusukan dan meningkatkan risiko kerusakan pada cabai lain selama penyimpanan. Pada area penerimaan dilakukannya metode sampling AQL (*Acceptance Quality Limit*) untuk mengetahui besar dari produk yang diterima.

Salah satu upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan menerapkan *Good Handling Practice* (GHP) meliputi sortasi, trimming, pembersihan/pencucian, dan pelabelan. Permasalahan utama yang sering muncul disebabkan oleh kurangnya pemahaman dan penerapan GHP yang benar. Penanganan yang tidak tepat dapat menimbulkan kerugian ekonomi, meningkatkan kehilangan hasil, serta berisiko terhadap kesehatan konsumen.

Selain penerapan *Good Handling Practice* (GHP), tahap penyimpanan juga memiliki peran penting dalam menjaga mutu sayuran. Penyimpanan menjadi semakin penting ketika jumlah cabai merah besar yang disimpan meningkat. Kondisi tersebut mengharuskan perusahaan menyediakan stok cabai merah besar dalam jumlah lebih

banyak dibandingkan hari biasa untuk menjamin ketersediaan bahan baku selama proses produksi. Semakin banyak jumlah cabai yang disimpan, semakin besar juga risiko terjadinya penurunan mutu, kerusakan fisik, dan pembusukan jika penyimpanan tidak dilakukan dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian penyimpanan yang meliputi pengaturan suhu yang tepat, pemeriksaan kondisi ruang penyimpanan secara berkala, serta penerapan sistem FIFO (First In, First Out) agar cabai yang lebih dahulu masuk dapat digunakan terlebih dahulu sehingga risiko kerusakan dapat diminimalkan. Proses penyimpanan juga memerlukan beberapa tahapan diantaranya suhu penyimpanan yang tepat, pengecekan tempat penyimpanan, penerapan FIFO (*First In, First Out*). Barang yang masuk pertama ke gudang atau kedalam chiller harus pertama dikeluarkan dan pemisahan antara bahan makanan yang mudah rusak dan yang tidak mudah rusak (Gultom, Ariani, & Aryanti, 2019).

Salah satu industri makanan yang menerapkan *Good handling Practice* (GHP) adalah PT.BWT. Pada PT.BWT pengolahan dan distribusi makanan memiliki standar dan prosedur dalam menangani bahan baku tersendiri, termasuk cabai merah besar. Penanganan pada cabai merah besar sangatlah diperlukan. Penanganan yang kurang tepat juga dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang, pemborosan bahan, serta penurunan nilai gizi dari kesegaran cabai merah besar.

Berdasarkan hasil observasi awal di PT.BWT Cabai merah besar adalah salah satu bahan baku yang penting dalam proses produksi sambal yang ada di PT.BWT meliputi sambal tidak pedas, sambal peda, dan sambal terasi. untuk perharinya biasanya memerlukan sekitar 60 kg. Oleh karena itu, perusahaan perlu menyediakan dan menyimpan stok cabai dalam jumlah yang lebih banyak agar kebutuhan produksi tetap terpenuhi. Menurut Ambarwat (2021) buah cabai tidak bisa disimpan lama dalam keadaan segar. Hal tersebut menunjukkan bahwa penerapan GHP dalam penanganan pascapanen memiliki pengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan.

2. KAJIAN TEORITIS

A. *Good Handling Practice*

Good Handling Practice (GHP) merupakan serangkaian prosedur dan standar penanganan hasil pertanian, khususnya pada tahap pascapanen, yang bertujuan untuk mempertahankan mutu, keamanan pangan, kesegaran, serta nilai ekonomi produk hingga

sampai ke tangan konsumen. Penerapan GHP dilakukan pada seluruh tahapan penanganan produk, mulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, grading, pencucian, trimming, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, hingga distribusi. *Good Handling Practice* berfokus pada seluruh kegiatan penanganan pascapanen yang dilakukan di rumah pengemasan (*packing house*), fasilitas penyimpanan (*storage facility*), gudang distribusi (*distribution center*), maupun selama proses transportasi.

Audit GHP mengamati praktik terbaik untuk pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian hasil bumi untuk memastikan bahwa operasi mengurangi risiko kontaminasi (Food Safety and Quality Management, 2025). Penerapan *Good Handling Practices* (GHP) merupakan pilihan tindakan dan tanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan penanganan pascapanen secara benar agar dicapai mutu produk sesuai standar yang diinginkan (Direktorat Pengolahan & Pemasaran Hasil Hortikultural, 2004). *Good Handling Practice* (GHP) juga mencakup prinsip-prinsip penting dalam pengelolaan keamanan pangan, antara lain menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang, memasak dengan suhu yang tepat demi membunuh *patogen*, serta melakukan pendinginan yang cukup untuk menghambat pertumbuhan *mikroorganisme* (Food and Agriculture Organization, 2023).

B. Tahapan Good Handling Practice

Penerapan *Good Handling Practice* memiliki beberapa tahapan yang saling berkaitan, mulai dari proses panen hingga produk sampai ke tangan konsumen. Pada setiap tahapan, penting untuk menjaga kebersihan, sanitasi, dan menerapkan cara penanganan yang tepat agar kualitas produk tetap baik serta kerusakan dan kehilangan hasil dapat diminimalkan.

Menurut Evrinasp (2018) dan Direktorat Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Hortikultural (2004) menjelaskan bahwa penerapan *Good Handling Practice* dibagi menjadi 14 penerapan yang diantaranya yaitu: 1) pengumpulan; 2) *sortasi*; 3) *grading*; 4) *trimming*; 5) pembersihan/pencucian; 6) pengemasan; 7) pelabelan; 8) pemeraman/*ripening*; 9) penyimpanan; 10) transportasi; 11) standarisasi mutu; 12) sarana dan prasarana; 13) Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dan pengelolaan lingkungan; dan 14) pengawasan dan pembinaan

Setiap tahapan memiliki peran penting dalam menjaga mutu, keamanan, dan kesegaran produk hortikultura sejak proses panen hingga produk diterima oleh konsumen.

Oleh karena itu, seluruh tahapan perlu diterapkan secara konsisten dan sesuai standar. Dalam penelitian ini, tidak semua tahapan *Good Handling Practice (GHP)* digunakan. Dari 14 tahapan yang telah dijelaskan sebelumnya, penelitian ini hanya berfokus pada lima tahapan, yaitu *sortasi*, *trimming*, pembersihan/pencucian, pelabelan, dan penyimpanan.

3. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Penulis melaksanakan penelitian di *Central Kitchen* yang terletak di Kabupaten Sidoarjo selama 4 bulan, dimulai pada bulan Maret hingga Juni 2025. Sumber data yang di gunakan dalam pembuatan Proposal Tugas Akhir ini terdapat dua sumber, yaitu Data primer berupa wawancara dan data sekunder berupa laporan penerimaan sayuran, *logbook* suhu penyimpanan, serta literatur akademik, jurnal ilmiah yang berkaitan dengan penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini meliputi lembar observasi, pedoman wawancara dan dokumentasi yang didapatkan. Validasi instrumen dilakukan oleh tiga validator yang merupakan dosen prodi D4 Tata Boga. Adapun kegiatan dalam analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penerapan *Good Handling Practice (GHP)* Cabai Merah Besar

Penerapan *Good Handling Practice (GHP)* di PT. BWT dimulai dari proses sortasi sebagai tahap awal dalam penanganan cabai merah besar. Penerapan *Good Handling Practice (GHP)* di PT.BWT sendiri terdiri dari *sortasi*, *trimming*, pencucian, dan pelabelan.

Sortasi

Pada proses sortasi biasanya dilakukan di receiving dengan bantuan staf receiving serta *Quality control*. Sortasi dilakukan bertujuan untuk memastikan bahwa cabai merah besar yang diterima memiliki mutu yang baik dan layak untuk digunakan dalam proses produksi. Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 2 didapatkan:

“Parameter yang diperiksa dari cabai merah besar meliputi warna, kesegaran, kondisi fisik, ketebalan daging buah, dan adanya kerusakan atau pembusukan pada cabai”

Pemeriksaan ini dilakukan untuk memastikan bahwa cabai merah besar yang diterima telah memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan sebelum diproses ke tahapan berikutnya. Pemeriksaan terhadap setiap parameter kualitas bertujuan untuk mencegah masuknya bahan baku yang mengalami penurunan mutu, sehingga kualitas produk tetap terjaga selama proses penanganan hingga didistribusikan kepada konsumen. Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Setiadi (2006) cabai merah besar memiliki buah yang bewarna merah tua menyala dengan ukuran besar, panjang, dan mulus serta ujungnya mengecil runcing dan bengkok. Oleh karena itu, parameter pemeriksaan yang diterapkan oleh perusahaan telah sesuai dengan karakteristik mutu cabai merah besar. Kesesuaian tersebut menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan baku telah mendukung penerapan *Good Handling Practice* (GHP), sehingga kualitas cabai dapat tetap terjaga sebelum memasuki tahapan penanganan selanjutnya.

serta didapatkan juga dari hasil wawancara informan 2: *“pemeriksaan kualitas bahan baku cabai merah besar dilakukan melalui sampling AQL (Acceptance Quality Limit). Metode ini digunakan untuk mempercepat waktu pemeriksaan terutama saat jumlah cabai merah besar yang dipesan dan diterima lebih banyak daripada pemesanan biasanya.”*

Pemeriksaan dilakukan pada sampel cabai yang telah ditentukan sehingga petugas *quality control* dapat mengetahui apakah mutu bahan baku telah memenuhi standar perusahaan tanpa harus memeriksa seluruh cabai satu per satu. Penerapan metode *Acceptance Quality Limit* (AQL) juga membuat proses pemeriksaan pada tahap penerimaan menjadi lebih efektif dan efisien, terutama ketika jumlah cabai yang datang dalam jumlah besar. Dengan demikian, proses penerimaan bahan baku dapat berlangsung lebih cepat tanpa menghambat tahapan penanganan berikutnya. Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Nadeak dan Artyantia (2024) yang menyatakan bahwa *Acceptance sampling* dilakukan karena beberapa alasan, antara lain jika dilakukan pengujian terhadap produk dikhawatirkan merusak produk, inspeksi yang memakan biaya cukup tinggi, serta jika dilakukan 100% inspeksi terhadap memerlukan waktu yang lama.

Pada PT.BWT terdapat kriteria pemilihan cabai merah besar yaitu harus memiliki daging buah yang tebal, karena bahan baku ini digunakan dalam pembuatan produk sambal yang tidak pedas. Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 1 didapatkan:

“terdapat kendala pada cabai merah besar, biasanya cabai merah besar yang tidak sesuai dari besar yang telah disesuaikan, dan kurangnya barang dari pihak supplier.”

Terdapat tindakan yang dilakukan saat cabai merah besar datang tidak sesuai standar perusahaan yaitu dengan mengembalikan kembali barang kepada pihak supplier dan meminta dikirimkan kembali barang yang sesuai. Pada proses sortasi yang dilakukan di bagian *receiving* biasanya pihak *Quality Control* menggunakan sampling

AQL (*Acceptance Quality Limit*) untuk memastikan persentase cabai merah besar yang diterima memiliki kualitas yang baik. Penggunaan sampling AQL (*Acceptance Quality Limit*) ini membantu pengambil keputusan untuk menentukan apakah suatu batch diterima atau ditolak, bukan untuk mengukur atau meningkatkan kualitas batch tersebut secara langsung (Gomes, 2025).

Berdasarkan wawancara oleh informan 2 didapatkan: *“Pada proses sampling AQL (Acceptance Quality Limit) ini memiliki 3 kategori kerusakan yaitu minor, major, dan critical. Sebagai contoh dari ketiga jenis kerusakan di dapatkan untuk kerusakan minor pada cabai merah besar yaitu cabai yang tidak memiliki tangkai, untuk kerusakan major pada cabai merah besar yaitu ukuran yang terlalu jauh pada kriteria yang sudah ditentukan, serta kerusakan critical pada cabai merah besar yaitu adanya cabai merah besar yang busuk.”*

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan QIMA (2016) AQL biasanya ditetapkan berbeda untuk setiap jenis cacat seperti minor, mayor, dan kritis. Karena cacat kritis tidak dapat diterima, AQL untuk cacat kritis umumnya adalah 0. Oleh karena itu, cabai merah besar yang ditemukan dalam kondisi busuk langsung dikategorikan sebagai cacat kritis dan menjadi dasar penolakan terhadap produk yang tidak memenuhi persyaratan mutu. Berdasarkan wawancara dengan informan 2 juga didapatkan:

“jika dari sampling AQL (Acceptance Quality Limit) cabai merah besar memiliki kerusakan kritikal yang lebih banyak maka cabai akan dikembalikan kepada supplier untuk diganti dengan produk yang sesuai standar Perusahaan.”

Pada PT. BWT melakukan pemeriksaan kualitas cabai merah besar secara menyeluruh untuk memastikan bahan baku yang diterima sesuai dengan standar mutu perusahaan. Selain itu, perusahaan menggunakan metode sampling AQL (*Acceptance Quality Limit*) sebagai acuan dalam menentukan kelayakan cabai merah besar, selain penggunaan sampling AQL (*Acceptance Quality Limit*) pada penanganannya, dilakukan juga penimbangan pada cabai merah besar untuk memastikan berat produk sesuai dengan data penerimaan yang tercantum pada dokumen. Pada proses penimbangan dilakukan oleh staf *receiving* dan staf *quality control* yang berada di area receiving, serta dilakukan setiap adanya bahan baku yang datang. Dalam proses pemeriksaan kondisi fisik cabai merah besar, terdapat beberapa alat bantu yang umum digunakan, seperti timbangan berkapasitas 100 kg untuk mengukur berat produk, trolley untuk mempermudah pemindahan barang, serta label *Quality Control* (QC) sebagai penanda hasil pemeriksaan.

Pada proses penerimaan, cabai merah besar akan ditimbang berdasarkan berat yang dipesan dan akan dicocokkan dengan dokumen-dokumen penerimaan. Cabai merah besar dipilah berdasarkan beberapa aspek penting, yaitu kualitas produk, warna, dan berat. Untuk aspek berat diperiksa untuk memastikan jumlah produk yang diterima telah sesuai dengan spesifikasi serta kebutuhan perusahaan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan 2 didapatkan: *berat yang disetujui jika itu dikategorikan cabai merah besar jika cabai merah besar ditimbang per 100 gramnya terdapat 5-8 buah maka dapat dikategorikan sebagai cabai merah besar, sedangkan jika per 100 gramnya memiliki lebih dari 5-8 buah, maka akan dikategorikan sebagai cabai merah kecil.*”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Setiadi (2011) yang menyatakan panjang buah cabai merah besar mencapai 10-15 cm dengan berat 10 gram, bahkan saat cabai merah besar dipanen di cabang pertamanya dapat mencapai 18 cm dengan berat mencapai 20 gram perbuah. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa cabai merah besar memiliki ukuran yang relatif lebih besar dibandingkan jenis cabai lainnya. Oleh karena itu, penggunaan jumlah buah per 100 gram sebagai acuan dalam pemeriksaan kualitas dapat menjadi indikator yang bagus untuk membedakan cabai merah besar dengan cabai berukuran lebih kecil.

Menurut hasil wawancara oleh informan 2, 4, dan 5 didapatkan:

“ Cabai merah besar yang datang biasanya sekitar 40-60 kg. serta untuk kedatangannya sendiri biasanya dilakukan pada saat seminggu 3 kali.”

Selain itu hasil observasi yang sudah dilakukan kebersihan dari alat bantu yang digunakan dalam proses penerimaan juga harus dalam keadaan bersih agar bahan baku tidak terkontaminasi oleh lantai secara langsung. Pemeriksaan sampling AQL (*Acceptance Quality Limit*) dan penimbangan cabai merah besar dilakukan setiap barang datang dari supplier. Penerapan *Good handling Practice* (GHP) pada cabai merah besar di PT.BWT terlihat dari adanya tahapan penerimaan, pemeriksaan kualitas, pencatatan administrasi, koordinasi dengan QC, penggunaan alat yang sesuai, serta tindakan korektif berupa pengembalian barang yang tidak memenuhi standar. Penerapan *Good Handling Practice* pada cabai merah besar dilakukan karena cabai merah besar merupakan sayuran yang mudah sekali rusak karena memiliki kadar air yang tinggi. Penanganan yang benar akan membuat cabai merah besar tidak mudah rusak, memiliki kualitas dan mutu yang baik, serta dapat memperpanjang umur simpan (Mardika, 2026).

Trimming

Pada proses trimming dilakukan pada area *preparation*. *Trimming* dilakukan sebagai tahapan awal dalam proses penanganan cabai merah besar sebelum memasuki tahapan berikutnya. Pada proses trimming cabai merah besar, hanya dilakukan penghilangan biji cabai serta bagian-bagian yang telah mengalami kerusakan.

Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 3, 4, dan 5 didapatkan:

“saat cabai merah besar diterima dari receiving, cabai merah besar akan dimasukkan ke dalam container box untuk mencegah penumpukan uap air yang dapat menyebabkan cabai cepat busuk atau berair. Selanjutnya, cabai dibersihkan dari biji dan ditimbang. Lalu untuk biji serta tangkainya ditimbang juga untuk menghitung rendemen bahan. Rendemen dilakukan untuk mengetahui perbandingan berat bahan awal dengan hasil bersih setelah proses trimming dilakukan.”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Yul Harry Bahar (2022) *Trimming* dalam pascapanen cabai diperlukan untuk membuang atau memisahkan bagian yang tidak diinginkan dalam konsumsi dan proses berikutnya. Selain meningkatkan kebersihan bahan, proses *trimming* juga membantu menghasilkan bahan baku yang lebih seragam dan siap diolah sesuai kebutuhan produksi. penerapan *trimming* yang diikuti dengan

perhitungan rendemen di PT. BWT tidak hanya mendukung pengendalian mutu bahan baku, tetapi juga membantu perusahaan dalam mengevaluasi efisiensi penggunaan bahan.

Selain itu menurut hasil observasi pelaksanaan proses trimming sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh PT.BWT. biasanya setelah selesai melakukan trimming cabai merah besar akan ditimbang setiap 6 kg atau per resep.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan 3 dan 4 didapatkan:

“ kendala selama proses trimming dilakukan adalah banyaknya cabai merah besar yang akan di trimming dan sedikitnya pekerja yang melakukannya, namun biasanya Solusi yang diterapkan adalah Staf yang telah menyelesaikan pekerjaannya akan membantu staf yang melakukan trimming cabai merah besar agar pekerjaan dapat selesai lebih cepat. ”

Selain itu, berdasarkan hasil wawancara dengan informan 5 didapatkan bahwa terdapat cabai merah besar yang ukurannya *mixing*.

Pencucian

Pada pencucian biasanya dilakukan saat cabai merah besar ingin diproses ke tahapan selanjutnya atau setelah tahap penyimpanan serta dilakukan oleh staf *preparation*.

Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 4 dan 5 didapatkan:

“Saat pembersihan atau pencucian cabai merah besar dilakukan menggunakan air bersih yang mengalir, jika sudah dicuci maka cabai merah besar akan di tiriskan. Serta didapatkan juga hasil observasi bahwa area pencucian harus bersih.”

Selain kebersihan cabai merah besar didapatkan juga dari hasil wawancara oleh informan 3,4, dan 5:

“Alat dan meja kerja yang digunakan sebelum melakukan trimming harus lah bersih. Alat kerja seperti pisau kecil dibersihkan secara rutin menggunakan sabun kemudian dibilas dengan air.sedangkan untuk meja kerja dibalik untuk membersihkan kotoran yang berada di sela-sela meja agar tidak menjadi sarang hewan atau sumber kontaminasi, Agar tidak terdapat penumpukan kotoran yang dapat menjadi sumber kontaminasi. ”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Codex Alimentarius (2009) Peralatan dan permukaan yang bersentuhan langsung dengan pangan harus dibersihkan dan, bila diperlukan, disanitasi secara rutin untuk menghilangkan sisa bahan pangan dan kotoran

yang dapat menjadi sumber kontaminasi. Selain itu, prosedur pembersihan harus mampu mencegah akumulasi kotoran sehingga tidak menimbulkan risiko terhadap keamanan pangan. Kebersihan pada area kerja harus sangat dijaga, sebelum melakukan proses trimming biasanya meja kerja dibersihkan terlebih dahulu dan alat-alat yang digunakan harus steril. Setelah selesai melakukan semua proses biasanya alat dan meja kerja langsung dibersihkan agar terlihat rapi dan bersih.

Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 3,4, dan 5 didapatkan:

“Selain area kerja kebersihan personal hygiene juga dipatuhi di dalam PT.BWT. biasanya para pekerja menggunakan penutup kepala, sarung tangan, apron, penutup mulut, dan safety shoes selama melakukan kegiatan di area produksi.”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Anggara et al., (2025) Penggunaan APD seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan merupakan bagian dari praktik sanitasi makanan yang baik, dan ketidakpatuhan terhadap penggunaannya berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang serta membahayakan keamanan pangan. penggunaan APD secara lengkap dan konsisten menjadi salah satu upaya penting menjaga kualitas cabai merah besar selama proses penanganan. Dengan demikian, penerapan *personal hygiene* di PT. BWT menunjukkan bahwa kebersihan pekerja telah diperhatikan sebagai bagian dari pelaksanaan *Good Handling Practice* (GHP), sehingga dapat proses penanganan bahan baku yang higienis, aman, dan mampu mempertahankan mutu produk hingga tahap pengolahan selanjutnya.

Sedangkan berdasarkan hasil observasi yang dilakukan masih ada beberapa pekerja yang masih belum menggunakan penutup mulut saat melakukan kegiatan, seperti saat dilakukannya proses produksi. Pernyataan hasil wawancara dan observasi yang didapatkan selaras dengan Anis Safety, Agus Kharmayana Rubaya, (2022) Kualitas dari Higiene dan sanitasi yang baik dipengaruhi oleh dua faktor utama: orang yang menangani makanan dan lingkungan tempat makanan diproses, termasuk fasilitas pengolahannya. Orang yang menangani makanan sangat penting karena manusia memiliki kemampuan untuk memperbaiki atau memperburuk diri dan lingkungannya.

Pelabelan

Pelabelan pada cabai merah besar merupakan salah satu bagian penting dalam proses *Good Handling Practice* pada cabai merah besar. Proses ini dibutuhkan agar setiap cabai merah yang masuk maupun keluar dapat diketahui dengan jelas.

Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 3, 4, dan 5 didapatkan:

“Pelabelan dilakukan hanya saat dilakukannya proses penyimpanan dalam waktu yang lama (untuk stok), proses ini dilakukan untuk mempermudah penyimpanan saat sebelum diolah.

Berdasarkan hasil wawancara pada informan 5 didapatkan:

“Pelabelan ditulis dengan tanggal kedatangan dan tanggal proses.”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Budiani et al., (2020) Pelabelan digunakan untuk mengurangi kesalahan manusia atau human error serta mencegah penggunaan bahan yang telah kedaluwarsa. Serta didapatkan juga hasil observasi tentang pelabelan mencakup nama bahan dan tanggal selesai di *trimming*. Pencantuman informasi seperti nama bahan, tanggal kedatangan, dan tanggal proses juga mendukung penerapan sistem rotasi stok, sehingga bahan yang lebih dahulu diterima atau diproses dapat digunakan terlebih dahulu.

B. Prosedur penyimpanan cabai merah besar

Prosedur penyimpanan dilakukan sebelum proses pencucian pada cabai merah besar. Proses penyimpanan yang tepat bertujuan untuk menjaga kesegaran, mempertahankan mutu, serta memperlambat proses kerusakan sehingga kualitas cabai tetap terjaga hingga digunakan atau di proses.

Pengecekan cabai merah besar

Selama proses penyimpanan, staf *preparation* melakukan pemeriksaan setiap hari untuk memastikan kualitas cabai merah besar tetap memenuhi standar perusahaan. Pemeriksaan dilakukan setiap hari melalui pengamatan terhadap kondisi fisik cabai, meliputi tingkat kesegaran, warna, tekstur, serta adanya kerusakan atau tanda pembusukan. Selain itu, kondisi ruang penyimpanan juga dipantau untuk menjaga mutu dan keamanan produk selama masa penyimpanan. aspek yang diperiksa meliputi warna, tekstur, Suhu dan Kelembapan suhu Ruang Penyimpanan. Menurut Salingkat et al. dalam jurnal (Breemer & Pattiruhu, 2024) pada warna menunjukkan perlakuan sistem penyimpanan dan suhu penyimpanan memberikan pengaruh terhadap perubahan warna.

Hal ini sesuai bahwa bahan pengemas dan suhu penyimpanan memberikan pengaruh terhadap penyimpanan.

Kondisi lingkungan

1) Kontrol suhu

Proses penyimpanan cabai merah besar dilakukan sebelum dilakukannya pencucian. Pada proses penyimpanan, Pengendalian suhu merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga mutu cabai merah besar selama proses penyimpanan. Suhu yang tepat dapat membantu mempertahankan kesegaran, warna, dan tekstur cabai, serta menghambat terjadinya proses pembusukan.

Berdasarkan hasil wawancara oleh informan 3 dan informan 4 didapatkan:

“Suhu penyimpanan pada cabai merah besar mencapai 5-6°C pada chiller dan 15°C pada cold storage. Pada penyimpanan chiller biasanya digunakan saat cabai merah besar akan diolah keesokan harinya, sedangkan untuk cold storage digunakan pada saat cabai merah besar tidak segera digunakan atau untuk stok.”

Penyimpanan pada suhu yang sesuai juga bertujuan untuk memperlambat laju respirasi, menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, serta mempertahankan kesegaran dan mutu cabai merah besar hingga digunakan dalam proses produksi. Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Calin, F. dalam (Waryat & Handayani, 2020) mengatakan Kondisi optimum penyimpanan cabai merah segar berada di antara 5°C sampai 10°C dengan kelembaban relatif 95%. Selain itu berdasarkan hasil wawancara dengan informan 3,4, dan 5 didapatkan bahwa pengecekan pada suhu penyimpanan dilakukan setiap 3 kali sehari pada pagi, siang, dan sore harinya.

2) Tata letak penyimpanan

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan 3,4, dan 5 didapatkan:

“Cabai merah besar di ruang penyimpanan disusun dengan rapi sesuai urutan tanggal kedatangannya. Setiap container ditata berdasarkan waktu penerimaan sehingga produk lebih mudah diidentifikasi, stok dapat dipantau, dan proses pengambilan menjadi lebih praktis.”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan Codex Alimentarius (2023) menyatakan bahwa pada penyimpanan Perlu dilakukan upaya untuk mencegah kerusakan dan pembusukan melalui langkah-langkah yang tepat yang dapat mencakup pengendalian

suhu, kelembapan, dan/atau pengendalian lainnya. tata letak penyimpanan yang diterapkan tidak hanya menjaga kerapian ruang penyimpanan, tetapi juga menjaga mutu, keamanan pangan, dan efisiensi pengelolaan persediaan cabai merah besar.

Selain tata letak penyimpanan, kebersihan ruang penyimpanan juga harus dilakukan. Kebersihan penyimpanan dilakukan agar mencegah terjadinya kontaminasi, mempertahankan kualitas produk, serta memperpanjang umur simpan cabai merah besar.

Menurut hasil wawancara dengan informan 3 dan 4 didapatkan:

“Area penyimpanan dibersihkan secara rutin dengan cara divakum.”

3) Sistem *First In, First Out* (FIFO)

Metode penyimpanan yang menerapkan Sistem FIFO (*First In, First Out*) bertujuan untuk menjaga kualitas barang agar tidak terjadi penumpukan stok lama yang dapat menyebabkan kerusakan atau penurunan mutu produk, terutama pada barang yang memiliki masa kadaluarsa. Pada penyimpanan cabai merah besar sistem FIFO (*First In, First Out*) dilakukan agar cabai yang sudah disimpan lebih lama bisa dipakai terlebih dahulu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan 3, 4, dan 5 didapatkan:

“PT.BWT menerapkan sistem FIFO (First In, First Out). Sistem FIFO (First In, First Out) pada PT.BWT terjadi saat stok bahan yang akan digunakan sudah melampaui kebutuhan. Pada proses FIFO biasanya dilihat dari label tanggal kedatangan atau tanggal pembersihan pada plastik kresek. Tanggal yang sudah duluan disimpan akan dikeluarkan terlebih dahulu.”

Pernyataan hasil wawancara selaras dengan (Safety et al., 2022) Sistem ini memungkinkan barang dikelompokkan berdasarkan tanggal masuk barang paling awal maupun setelahnya, hal ini penting karena nantinya sistem dapat mendeteksi secara otomatis untuk mengeluarkan barang sesuai dengan yang paling awal tanggal masuknya terlebih dahulu pada saat ada permintaan. Dalam pengelolaan bahan pangan yang mudah rusak seperti cabai merah besar, penerapan FIFO menjadi salah satu langkah penting untuk mempertahankan kesegaran, mengurangi kehilangan akibat kerusakan, dan menjaga konsistensi mutu bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Penerapan sistem ini dilakukan terutama ketika terjadi penumpukan stok bahan baku, pada saat terjadinya hari-hari besar atau saat jumlah permintaan dari outlet untuk sambal tidak pedas meningkat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan 3 di dapatkan:

“Untuk saat ini cabai merah besar sangat jarang disimpan dalam waktu yang lama. jika datang cabai merah besar dalam jumlah yang banyak, maka kemungkinan besar tetap langsung diproses semua keesokan harinya.”

Selain itu didapatkan hasil observasi yang dilakuakn dilapangan bahwa kebersihan ruangan penyimpanan bersih, serta penataan penyimpanan cabai merah besar ditumpuk secara berlebihan.

5. KESIMPULAN

Penerapan *Good Handling Practice* (GHP) pada cabai merah besar di PT. BWT secara umum telah berjalan dengan baik, mulai dari tahap penerimaan, preparation, hingga penyimpanan. Pada tahap penerimaan, dilakukan pengecekan dokumen, penimbangan bahan baku, serta pemeriksaan kualitas menggunakan metode AQL (*Acceptance Quality Limit*) untuk memastikan cabai yang diterima sesuai dengan standar perusahaan. Selanjutnya, pada tahap *preparation* dilakukan proses *sortasi*, *trimming*, pencucian, dan pelabelan guna menjaga kualitas dan kebersihan bahan baku sebelum digunakan. Pada tahap penyimpanan, PT. BWT telah menerapkan pengendalian suhu yang sesuai, melakukan pengecekan kondisi bahan baku secara rutin, serta menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) untuk menjaga mutu, kesegaran, dan keamanan cabai merah besar selama penyimpanan. Namun, masih ditemukan beberapa pekerja yang belum konsisten dalam menggunakan APD, terutama masker, saat proses penanganan bahan. Kondisi ini perlu mendapat perhatian lebih lanjut karena berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi terhadap produk.

DAFTAR REFERENSI

- Ambarwat, D. A. E. (2021). *Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai Merah (Capsicum annuum L.) sebagai Tanggapan terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati*. 10(3), 159–173. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/354863480_Mutu_dan_Daya_Simpan_Buah_Cabai_Merah_Capsicum_annuum_L_sebagai_Tanggapan_terhadap_Berbagai_Jenis_Pupuk_Hayati
- Anggara, A., Nofiansyah, D., & Haidir, H. (2025). I-Com : Indonesian Community Journal Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 5(2), 689–697. <https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.70609/icom.v5i2.6837>
- Bremer, R., & Pattiruhu, G. (2024). Pengaruh Suhu dan Sistem Penyimpanan Terhadap

- Mutu Fisik Tomat. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7751–7758.
- Budiani, B., Permana, F., Fadlisya, H., & Fauzi, M. (2020). STANDARISASI PELABELAN MENGGUNAKAN METODE POKA YOKE UNTUK MENGHINDARI LARUTAN KADALUARSA. *PROFISIENSI: Jurnal Program Studi Teknik Industri*, 8(2), 105–115. <https://doi.org/10.33373/profis.v8i2.2792>
- Codex Alimentarius. (2009). *Food hygiene Basic texts*. Retrieved from https://www.fao.org/4/a1552e/a1552e00.pdf?utm_
- Codex Alimentarius. (2023). General principles of food hygiene. In *FAO*. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>
- Direktorat Pengolahan & Pemasaran Hasil Hortikultural. (2004). *Cara Penanganan Pasca Panen Yang Baik (Good Handling Practices) Komoditi Holtikultural*. Direktorat Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Hortikultura Ditjen Bina Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian 2004. Retrieved from <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/54ab01dd-e2f5-442a-b56a-deb613b23eb2/content>
- Direktorat Statistik Tanaman Pangan, H. (2025). Statistik Holtikultural 2024. In U. W. T. H. Marpaung (Ed.), *Badan Pusat Statistik* (6th ed.). Badan Pusat Statistik. Retrieved from <https://id.scribd.com/document/890819315/statistik-hortikultura-2024>
- Evrinasp. (2018). Mengenal Good Handling Practices (GHP) Hortikultura. *Agriculture*, (September). Retrieved from <https://evrinasp.com/mengenal-good-handling-practices-ghp-hortikultura/>
- Food and Agriculture Organization. (2023). *Good Hygiene Practices (GHP) and HACCP Toolbox for Food Safety*. FAO. Retrieved from <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/02230a6a-5e65-446e-b52d-5f14d17edfde/con>
- Food Safety and Quality Management. (2025). *Understanding the USDA GAP/GHP Programme for Food Safety*. Foodsafety Institute. Retrieved from <https://foodsafety.institute/fsq-mgt-system/understanding-usda-gap-ghp-food-safety/>
- Gomes, M. I. (2025). *Acceptance Sampling*. Universidade de Lisboa. Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/Maria-Gomes-14/publication/286900881_Acceptance_Sampling/links/566efddc08ae4d4dc8f8addb/Acceptance-Sampling.pdf
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. (2019). Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan di kitchen hotel the patra resort and villas bali. *Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1). Retrieved from <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/1645400>
- Mardika. (2026). Pengaruh Penerapan Good Handling Practices terhadap Bobot Reject Cabai TW pada Penanganan Pascapanen di Rumah Kemas Bernard Tani Pangalengan. *Agroteknika*, 9(1), 130–138. <https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.55043/agroteknika.v9i1.460>
- Nadeak, M., & Artyantia, D. (2024). Penerapan Penerimaan Bahan Baku Dengan Metode

- Acceptance Sampling Military Standard 105E (Studi Kasus Pada PT. XYZ). *Jurnal Ilmiah Nasional Bidang Ilmu Teknik*, 12(2), 109–118.
<https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.53580/sistemik.v12i2.122>
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., & Hantoro, F. R. P. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Cabai merah (Capsicum annuum)*. BPTP Jateng / KAN. Retrieved from <https://repository.pertanian.go.id/items/293cc613-474a-4ee6-9fbe-d94514166f40>
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2024). *Analisis Kinerja Perdagangan Cabai Merah* (M. S. D. Saefudin & S. S. S. Wahyuningsih, Eds.). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2024. Retrieved from https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/1D_Analisis_Kinerja_Perdagangan_Cabai_Merah%0A_2024_-_publish.pdf%0A
- QIMA. (2016). Acceptable Quality Limit (AQL). Retrieved from Qima.Com website: <https://www.qima.com/aql-acceptable-quality-limit>
- Safety, A., Rubaya, A. K., & Sudaryanto, S. (2022). Gambaran sanitasi produksi dan personal higiene karyawan di industri rumah pangan mi Lethek “X” Dusun Bendo Trimurti Srandakan Bantul tahun 2022. *Kesehatan Lingkungan*, 15(1). Retrieved from <https://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/Sanitasi>
- Setiadi. (2006). *Bertanam cabai* (J.sugito, Ed.). Penebar swadaya. Retrieved from https://www.google.co.id/books/edition/Bertanam_Cabai/_QzrlGWUdBYC?hl=id&gbpv=1&pg=PR4&printsec=frontcover
- Setiadi. (2011). *Bertanam cabai di lahan dan pot* (S. Nugroho, Ed.). Penebar swadaya. Retrieved from https://www.google.co.id/books/edition/Bertanam%0A_Cabai_di_Lahan_dan_Pot/BFx6CgAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&pg=PP5&printsec=frontcover%0A
- Waryat, & Handayani, Y. (2020). Implementasi Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1). Retrieved from <https://ejournal.urindo.ac.id/index.php/pertanian/article/view/847/664>
- Yanis, M. (2018). *Petunjuk Teknis Diversifikasi Olahan Cabai Merah*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. Retrieved from <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/715884e7-8ef7-4d80-9380-6ca7f7732869/content?>
- Yul Harry Bahar, A. N. I. (2022). Pengaruh trimming dan pengempaan terhadap kualitas dan daya simpan cabai rawit merah (*Capsicum frutescens* L.) dalam bentuk cabai kering dan cabai bubuk. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 23–34.
<https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.01.3>
- Zuraidah, Yanti, R., Dewi, C. R., Rahmawati, L., & Eriawati. (2026). Pertumbuhan tanaman cabai merah (*Capsicum annuum*L.) pada berbagai media tanam. *Jurnal Mahasiswa Biologi*, 6(1).
<https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.24252/filogeni.v6i1.58537>