

KAJIAN MULTIDIMENSIONAL FAKTOR PENERAPAN *GOOD RETAILING PRACTICES* (GRP) PRODUK PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN DI SUPERMARKET KOTA SURABAYA

Multidimensional Study On The Implementation Of Good Retailing Practices (Grp) Food From Original Plants In Supermarket, Surabaya City

Elvina Diah Mar'atussolihah¹ dan Wahyu Santoso²

¹ UPT Pengawasan dan Sertifikasi Hasil Pertanian,

Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi Jawa Timur

² Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, UPN "Veteran" Jawa Timur

e-mail korespondensi : wahyu.agri@upnjatim.ac.id

ABSTRACT

Modern retail is one of the links that significantly influences the sustainability of the food product supply chain from producers to end consumers. The purpose are evaluate the main components of the application of GRP in handling Fresh Food Plant Origin (PSAT) products at supermarkets in the city of Surabaya. Data analysis method with factor analysis approach (Factor Analysis) and supported by IBM SPSS Ver software. 23. The results of the analysis of the five components it is known that component 1 has the highest loading value on the 'Storage' factor of 0.829. The second component places the 'Cleanup and Sanitation appropriate factor' with a loading value of 0.928, while the third component is known as 'Waste Disposal' with a loading value of 0.913. The fourth and fifth components are each known as the 'Ingredient Inspection' and 'Food Handler Cleanliness' with loading values of 0.827 and 0.616 which must be carried out by modern retail management as a determinant of the success of the handling of Fresh Food from Plants (PSAT).

Keywords : Retail Management, Good Retailing Practices (GRP), Fresh Food Plant origin (PSAT), Factor Analysis.

INTISARI

Ritel modern merupakan salah satu mata rantai yang secara signifikan mempengaruhi keberlangsungan rantai pasokan produk pangan (*food supply chain*) dari produsen ke konsumen akhir. Adapun tujuan penelitian adalah mengevaluasi komponen utama penerapan GRP penanganan produk Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) pada swalayan di Kota Surabaya. Metode analisis data dengan pendekatan analisis faktor (Factor Analysis) dan didukung oleh software IBM SPSS Ver. 23. Hasil analisa pada kelima komponen maka diketahui bahwa komponen 1 memiliki nilai loading tertinggi pada faktor 'Penyimpanan' yaitu sebesar 0.829. Komponen kedua menempatkan faktor 'Pembersihan dan Sanitasi yang sesuai' dengan nilai loading sebesar 0.928, sedangkan komponen ketiga diketahui 'Pembuangan Limbah' dengan nilai loading sebesar 0.913. Komponen keempat dan kelima masing-masing diketahui faktor 'Pemeriksaan Bahan Masuk' dan 'Kebersihan Penjamah Makanan' dengan nilai loading adalah 0.827 dan 0.616 yang secara persepsional harus dilakukan manajemen ritel modern penentu keberhasilan penanganan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT).

Kata kunci : Manajemen Ritel, *Good Retailing Practices* (GRP), Pangan Segar asal Tumbuhan (PSAT), Analisis Faktor.

LATAR BELAKANG

Perkembangan industri ritel secara makro pada era disrupsi saat ini memiliki peran strategis dimana kontribusinya nyata karena menjadi mata rantai penting dalam proses distribusi barang dan merupakan mata rantai terakhir dalam suatu proses distribusi yang menghubungkan produsen dengan konsumen (Farah dan Ramadan, 2017). Bisnis ritel dapat dibedakan (Utami, 2010) menjadi dua kelompok besar, yakni ritel tradisional dan ritel modern. Ritel tradisional merupakan usaha skala kecil, modal yang kecil, dan menggunakan sistem pelayanan sederhana tanpa adanya unsur teknologi di dalamnya. Sedangkan ritel modern merupakan pengembangan dari ritel tradisional. Format ritel ini muncul dan berkembang seiring perkembangan perekonomian, teknologi (Farah dan Ramadan, 2017) dan gaya hidup masyarakat yang membuat masyarakat menuntut kenyamanan yang lebih dalam berbelanja (Rosenbauma, Germán dan Jaime, 2018; Mishra dan Radhika, 2019).

Berdasarkan data survey dengan 106 observasi yang dilakukan oleh CEIC memberikan informasi bahwa pertumbuhan penjualan ritel Indonesia sebesar 2.9 % pada Oktober 2019. Pencapaian ini tergolong meningkat tajam dibanding sebelumnya yaitu 0.7 % untuk bulan September 2019. Dari data pertumbuhan ritel modern tersebut dapat diketahui bahwa persaingan bisnis ritel di Indonesia semakin kompetitif dan didominasi oleh ritel modern. Oleh karena itu, model bisnis para peritel sangat menentukan daya adaptasi untuk berevolusi menghadapi *disruption*. Model bisnis ritel adalah menjual untuk mencari untung, dan untuk mencari untung diperlukan kreativitas untuk menawarkan kemudahan dan pemenuhan bagi emosi dan loyalitas konsumen (Ma`ruf, 2006).

Ritel modern merupakan salah satu mata rantai yang secara signifikan mempengaruhi keberlangsungan rantai pasokan produk pangan (*food supply chain*) dari produsen ke konsumen akhir. Salamah (2012) mengemukakan bahwa pangan dapat digolongkan menjadi tiga golongan yaitu pangan segar, pangan olahan dan pangan siap saji. Pangan Segar Asal Tumbuhan adalah pangan asal tumbuhan berupa produk yang dihasilkan pada proses pasca panen untuk konsumsi atau bahan baku industri, dan atau produk yang mengalami proses secara minimal (produk minimal processing) sehingga buah dan sayuran segar termasuk didalamnya. Salamah (2012) juga menambahkan bahwa Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) belakangan ini mendapat perhatian khusus, karena, membanjirnya produk buah dan sayuran segar yang berasal luar negeri ke wilayah Indonesia. Oleh karena itu, selain menetapkan norma, standar dan prosedur keamanan pangan, sehingga pemerintah baik pusat dan daerah harus menjamin penerapan

sistem jaminan mutu dan keamanan pangan pada setiap rantai pangan secara terpadu (Wulansari, 2015).

Upaya pengendalian menekankan pada terpenuhinya persyaratan produk pangan sesuai standar yang ditetapkan pemerintah maupun internal perusahaan. Rantai suplai pangan menurut PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan meliputi kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan sanitasi. Mengingat hal ini, peritel modern perlu menerapkan Cara Ritel Pangan yang Baik atau *Good Retailing Practices* (GRP) sebagai upaya penjaminan mutu dan keamanan produk pangan (Wertheim-Heck dan Jessica, 2019; Choi, *et.al.*, 2016; Naikdan Suresh, 2018). Penerapan seluruh aspek GRP oleh industri ritel dapat dijadikan indikator bahwa sanitasi telah berjalan dengan baik selama berlangsungnya kegiatan operasional. Aspek-aspek yang termasuk ke dalam GRP mencakup proses penerimaan produk dari pemasok, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan penataan dalam rak pajang.

Pedoman *Good Retailing Practices* (GRP) disusun sebagai dasar bagi pemilik atau penanggung jawab sarana ritel pangan seperti supermarket dan hipermarket untuk melaksanakan cara ritel pangan secara baik. Pedoman berisi tentang berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, *display* maupun penyimpanannya. Penerapan seluruh aspek Cara Ritel Pangan yang Baik (CRPB) oleh industri ritel dapat dijadikan suatu indikator bahwa sanitasi dan keamanan produk pangan telah berjalan dengan baik selama berlangsungnya kegiatan operasional.

Produk Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) telah menjadi *trend food shopping* bagi sejumlah kalangan yang menerapkan pola hidup sehat. Berbagai gerai supermarket di Kota Surabaya pada prinsipnya diketahui telah berusaha menunjukkan komitmennya terhadap pentingnya mutu dan jaminan keamanan produk pangan segar bagi konsumen. Namun, pedoman inspeksi GRP yang ada selama ini tidak cukup merepresentasikan status kondisi sebenarnya. Terlebih, pihak manajemen ritel merasa cukup kesulitan mendapatkan hasil evaluasi yang obyektif dan tepat sasaran. Kondisi ini dapat diminimalisir melalui penggunaan pedoman inspeksi GRP yang berbasis regulasi internasional. Sehingga penetapan komponen utama dari multidimensi inspeksi GRP merupakan solusi efektif dan efisien dalam menghadapi permasalahan penanganan produk Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT). Adapun tujuan penelitian adalah mengevaluasi komponen utama penerapan GRP penanganan produk Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) pada swalayan di Kota Surabaya.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) di supermarket dan hypermarket besar di Wilayah Timur Kota Surabaya yaitu Hypermarket Royal Plaza, Transmart Rungkut, Superindo Rungkut, dan Giant Express Rungkut Madya. Supermarket dan hypermarket merupakan ritel modern di Kota Surabaya yang melakukan penerapan *Good Retailing Process* (GRP) dalam penanganan Pangan Segar asal Tumbuhan yaitu buah dan sayuran. Selain itu, tempat-tempat tersebut banyak dikunjungi oleh konsumen dengan tingkat perekenomian berada pada tingkat menengah atas, sehingga yang diperoleh diharapkan dapat mewakili kepuasan pelanggan terhadap produk yang dibelinya.

Sampling

Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* yaitu teknik sampel responden yang dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan (Sugiyono, 2012), mengetahui secara tepat penanganan PSAT setelah datang dari para distributor, sehingga mereka terdiri dari 1) Manajer Distributor dan Logistik dari masing-masing supermarket dan hypermarket, 2) staff bagian *quality control* dan 3) staff bagian *fresh food*, yang berjumlah 30 sampel. Hal ini sesuai dengan pendapat Wirartha (2005) yang menyatakan bahwa untuk penelitian sosial- ekonomi yang menggunakan analisis data dengan statistik maka ukuran sampel paling kecil yang diambil sebanyak 30 orang.

Analisis Data

Analisis data yang dipergunakan adalah Analisis Deskripsi dan Analisis Inferensial. Analisis deskripsi dilakukan sebagai langkah pertama sebelum analisis statistik inferensial, yang berupa peringkasan, pengklasifikasian dan penyajian data. Sedangkan analisis inferensial dilakukan dengan analisis faktor (*Factor Analysis*) dengan bantuan software IBM SPSS Ver. 23. Faktor unik berkorelasi satu dengan yang lain dan dengan *common factor*. Common factor dapat dinyatakan sebagai kombinasi linier dari variabel yang diteliti. Model analisis faktor dinyatakan dengan formula mengacu pada *Guidance on Hygiene and Safety In the Food Retail Sector* yang diterbitkan oleh *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (2014) sebagai berikut :

$$F_i = W_{i1}X_1 + W_{i2}X_2 + W_{i3}X_3 + \dots + W_{ik}X_k$$

dimana :

F_i = Factor ke-i yang diestimasi

W_i = Bobot atau koefisien score factor

X_k = Banyaknya variabel X pada faktor ke k

Variabel sebagai faktor yang diukur pada penelitian ini adalah :

- X1 : Pemeriksaan Bahan Masuk
- X2 : Inspeksi dan Tes Berkala
- X3 : Suhu dan Waktu
- X4 : Keterlusuran Produk
- X5 : Penyimpanan
- X6 : Pembersihan dan Sanitasi yang sesuai
- X7 : Pengendalian Hama
- X8 : Kesehatan
- X9 : Kebersihan Penjamah Makanan
- X10 : Pelatihan
- X11 : Audit Internal (Proses Fasilitas) Berkala
- X12 : Kalibrasi/Verifikasi
- X13 : Ketidaksesuaian Produk X14 : Pembuangan Limbah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pangan sebagai unsur terpenting dalam siklus kehidupan yang menjadi hak azasi manusia untuk mendapatkannya baik dalam jumlah (*quantity*) maupun mutu (*quality*) yang diekspektasikan. Bahkan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini terus didorong berinovasi memberikan harapan untuk memenuhi kebutuhan akan pangan melalui peningkatan karakteristik mutu *organoleptic* berdasar indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan produk makanan lainnya termasuk selera pasar terhadap produk pangan tersebut (Naik dan Suresh, 2018; Eriksson, *et.al.*, 2012). Meningkatnya permintaan akan kebutuhan tersebut diikuti pula dengan meningkatnya tuntutan keamanan pangan dan mutu produk yang dihasilkan. Kemampuan untuk dapat memenuhi tuntutan tersebut menjadi nilai yang harus dipenuhi oleh setiap negara penghasil produk pangan pertanian jika akan melakukan kegiatan ekspor. Selain dapat memuaskan konsumen, produk pangan segar asal tumbuhan juga dapat bersaing dengan produk serupa dari negara lain serta dapat diterima dengan baik di negara tujuan ekspor. Implikasinya, Indonesia mempunyai 321 pintu pemasukan dan pintu pengeluaran resmi yang memungkinkan untuk terjadinya pemasukan pangan segar asal tumbuhan dari negara lain sehingga membanjirnya produk buah dan sayuran segar yang berasal luar negeri ke dalam negeri (Salamah, 2012). Urgensi penelitian ini memandang bahwa setiap retail dimana menjadi tempat pasokan pangan segar asal tumbuhan seyogyanya memiliki

penanganan-penanganan khusus guna mempertahankan kualitas pangan segar asal tumbuhan yang dijual kepada konsumen.

Bartlett's test of sphericity adalah tes statistik untuk keseluruhan signifikansi dari semua korelasi didalam suatu matriks korelasi, yang ditandai dengan signifikansi (p value < 0.05). Berdasarkan Tabel 1. terlihat tingkat signifikansi 0.00 (p value < 0.05). Uji statistik untuk sphericity didasarkan pada suatu transformasi chi square dari determinan matriks korelasi. Uji statistik lain yang digunakan adalah KMO (*Kaiser-Meyer-Olkin*) mengukur kecukupan sampling (*sampling adequacy*). Indeks ini membandingkan besarnya koefisien korelasi terobservasi dengan besarnya koefisien korelasi parsial. Nilai KMO yang kecil menunjukkan bahwa korelasi antar pasangan variabel tidak bisa diterangkan oleh variabel lainnya. Tabel 1. memperlihatkan bahwa nilai KMO 0.534 (Nilai KMO > 0.5), maka analisis faktor dalam penelitian ini karena sudah memenuhi persyaratan untuk dilanjutkan

Tabel 1. Pengujian KMO and Bartlett's

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.	.534
Bartlett's Test of Sphericity Approx. Chi-Square	203.420
df	91
Sig.	.000

Sumber: Hasil Analisis (2019).

Berdasarkan hasil uji anti image didapatkan nilai korelasi anti image untuk semua variabel nilai MSA $> 0,50$ sebagai persyaratan yang harus terpenuhi dalam analisis faktor. Dari hasil di atas diketahui bahwa nilai MSA untuk semua variabel yang diteliti adalah $> 0,50$, yaitu masing-masing adalah Pemeriksaan Bahan Masuk (X1) = 0.680; Inspeksi dan Tes Berkala (X2) = 0.651; Suhu dan Waktu (X3) = 0.620; Keterlusuran Produk (X4) = 0.760; Penyimpanan (X5) = 0.670; Pembersihan dan Sanitasi yang sesuai (X6) = 0.696; Pengendalian Hama (X7) = 0.672; Kesehatan (X8) = 0.634; Kebersihan Penjamah Makanan (X9) = 0.711; Pelatihan (X10) = 0.630; Audit Internal (Proses dan Fasilitas) Berkala (X11) = 0.767; Kalibrasi/Verifikasi (X12) = 0.676; Ketidaksesuaian Produk (X13) = 0.654; dan Pembuangan Limbah (X14) = 0.780.

Communalities adalah jumlah varian yang disumbangkan oleh suatu variabel dengan seluruh variabel lainnya dalam analisis. Initial Commuality untuk variabel X1 sampai variabel X14 masing-masing sebesar satu (1), sebagai unities yang dirnasukkan kedalam diagonal utama atau pokok matrik korelasi. *Total variance explain* menjelaskan tentang besarnya varians yang dapat dijelaskan oleh faktor yang dianalisis (14 faktor yang diekstrak). Jika terdapat total eigenvalue yang nilainya kurang dari 1, faktor itu

dinyatakan tidak dapat menjelaskan variabel secara baik, sehingga tidak diikutsertakan dalam pembentukan variabel.

Tabel 2. Pengujian Nilai Communalities

	Initial	Extraction
Pemeriksaan_Bahan_Masuk	1.000	.753
Inspeksi dan Tes_Berkala	1.000	.565
Suhu_dan Waktu	1.000	.705
Keterlacakan_Produk	1.000	.556
Penyimpanan	1.000	.777
Pembersihan_dan_Sanitasi yang sesuai	1.000	.871
Pengendalian_Hama	1.000	.800
Kesehatan	1.000	.364
Kebersihan_Penjamah_Makanan	1.000	.582
Pelatihan	1.000	.724
Audit_Internal_(Proses&Fasilitas)_Berkala	1.000	.616
Kalibrasi/Verifikasi	1.000	.682
Ketidaksesuaian_Produk	1.000	.687
Pembuangan_Limbah	1.000	.836

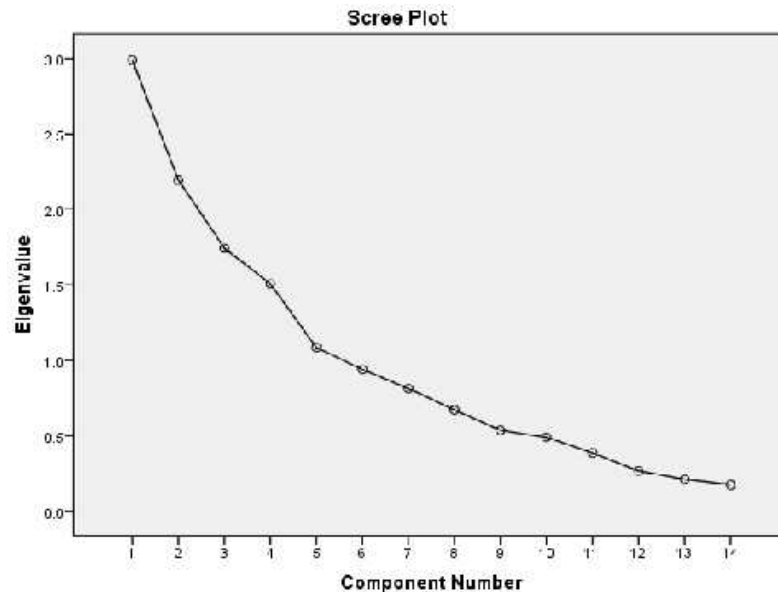
Extraction Method: Principal Component Analysis.

Total Variance Explained

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	2.990	21.360	21.360	2.990	21.360	21.360	2.770	19.782	19.782
2	2.193	15.666	37.025	2.193	15.666	37.025	1.769	12.638	32.420
3	1.745	12.463	49.489	1.745	12.463	49.489	1.753	12.520	44.940
4	1.507	10.767	60.255	1.507	10.767	60.255	1.689	12.066	57.006
5	1.082	7.729	67.984	1.082	7.729	67.984	1.537	10.978	67.984
6	.941	6.719	74.703						
7	.813	5.808	80.511						
8	.672	4.803	85.315						
9	.534	3.817	89.132						
10	.488	3.488	92.620						
11	.385	2.747	95.368						
12	.265	1.891	97.259						
13	.210	1.498	98.757						
14	.174	1.243	100.000						

Extraction Method: Principal Component Analysis.

Sumber : Hasil Analisis (2019).



Sumber : Hasil Analisis (2019).

Gambar 1. Scree Plot Multidimensi GRP Produk Pangan Segar Asal Tumbuhan

Scree plot merupakan suatu plot dari eigenvalue yang memiliki fungsi banyaknya faktor untuk dilakukan ekstraksi. Scree plot berbentuk seperti garis patah-patah. Titik pada tempat scree mulai terjadi, menunjukkan banyaknya faktor, tepatnya pada saat scree mulai merata, ditunjukkan oleh nilai initial eigenvalue yang $>$ dari 1. Gambar 1. menunjukkan bahwa jumlah faktor yang terbentuk, dengan melihat nilai titik Component yang memiliki nilai Eigenvalue $>$ 1 Gambar Scree Plot di atas ada 5 titik Component yang memiliki nilai Eigenvalue $>$ 1 maka dapat diartikan bahwa ada 5 faktor yang dapat terbentuk.

Berdasarkan Tabel 3. dapat diketahui bahwa melalui rotasi distribusi variabel menjadi jelas dan nyata, terbentuk 5 komponen utama dan factor loading yang besar semakin diperbesar nilainya. Oleh karena itu, menghasilkan 5 rotasi komponen matrik, sesuai dengan jumlah faktor yang didapat, yaitu distribusi variabel ke dalam faktor dengan adanya proses rotasi. Dari hasil analisa setelah dirotasi pada kelima komponen maka diketahui bahwa komponen 1 memiliki nilai loading tertinggi pada faktor 'Penyimpanan' yaitu sebesar 0.829. Komponen kedua menempatkan faktor 'Pembersihan dan Sanitasi yang sesuai' dengan nilai loading sebesar 0.928, sedangkan komponen ketiga diketahui 'Pembuangan Limbah' dengan nilai loading sebesar 0.913. Komponen keempat dan kelima masing-masing diketahui faktor 'Pemeriksaan Bahan Masuk' dan 'Kebersihan Penjamah Makanan' dengan nilai loading adalah 0.827 dan 0.616 yang secara persepsional harus dilakukan manajemen ritel modern penentu keberhasilan penanganan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT).

Tabel 3. Rotated Component Matrix^a

	Component				
	1	2	3	4	5
Pemeriksaan_Bahan_Masuk	.058	.167	-.100	.827	-.169
Inspeksi dan Tes_Berkala	.650	-.168	.212	-.189	-.182
Suhu_dan Waktu	.030	.142	-.106	.396	-.718
Keterlacakan_Produk	.586	.157	.381	-.195	-.070
Penyimpanan	.829	-.168	-.232	.022	.083
Pembersihan_dan_Sanitasi yang sesuai	.026	.928	-.092	-.024	-.003
Pengendalian_Hama	-.223	.762	.336	.124	.204
Kesehatan	.037	.099	.154	-.167	.549
Kebersihan_Penjamah_Makanan	.025	.199	-.300	.270	.616
Pelatihan	.777	-.046	-.214	.097	.251
Audit_Internal_(Proses&Fasilitas)_Berkala	.777	.053	.074	-.033	-.050
Kalibrasi/Verifikasi	-.217	-.112	.221	.755	-.063
Ketidaksesuaian_Produk	-.067	.362	.564	.279	.394
Pembuangan_Limbah	.039	.001	.913	.020	.021

Extraction Method: Principal Component Analysis. Rotation Method: Varimax with Kaiser Normalization.

a. Rotation converged in 11 iterations.

Penyimpanan pangan adalah proses, cara atau kegiatan menyimpan pangan baik sarana produksi maupun distribusi. Adanya aktifitas fisiologis menyebabkan produk pertanian akan terus mengalami perubahan yang tidak dapat dihentikan, hanya dapat diperlambat sampai batas tertentu. Tahap akhir dari perubahan pasca panen adalah kelayuan untuk produk Pangan Segar Asal Tumbuhan pembusukan pada produk hewani. Susut (*losses*) kualitas dan kuantitas produk hasil pertanian terjadi sejak pemanenan hingga dikonsumsi (Eriksson, *et.al.*, 2016). Upaya mengurangi susut ini manajemen ritel modern harus mengetahui faktor biologis dan lingkungan yang berpengaruh terhadap terjadinya kerusakan, menguasai teknik penanganan pasca panen yang dapat menunda kelayuan atau kebusukan dan menjaga kualitas pada tingkatan tertentu yang mungkin dicapai. Mengurangi susut yang terjadi setelah pemanenan, pada prinsipnya dapat dilakukan dengan cara memanipulasi faktor biologis atau faktor lingkungan dimana produk pertanian tersebut disimpan. Faktor- faktor biologis terpenting yang dapat dihambat pada Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) seperti buah-buahan dan sayuran adalah respirasi, produksi etilen, transpirasi, dan faktor morfologis/anatomis, faktor lain yang juga penting untuk diperhatikan adalah

senantiasa menghindarkan komoditi terhadap suhu atau cahaya yang berlebihan, dan kerusakan patologis atau kerusakan fisik.

Higiene biasa diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas *higiene* mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Kantamaturapoj, Oosterveer, & Spaargaren, 2013). Mencermati lebih jauh maka dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan; pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja (Choi, *et.al.*, 2016). Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, dan terhadap hama, serta pengemasan dan penggudangan produk akhir. Program sanitasi dijalankan sama sekali bukan untuk mengatasi masalah kotornya lingkungan atau kotornya pemrosesan bahan, tetapi untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali. Kontaminasi yang mungkin timbul berasal dari pestisida, bahan kimia, insekta, dan partikel-partikel benda asing seperti kayu, metal, pecahan gelas dan lain sebagainya, tetapi yang terpenting dari semuanya adalah kontaminasi mikroba. Sarana pembuangan limbah sering menjadi sumber utama hama. Oleh karena itu manajemen penanganan limbah perlu diperhatikan, tidak boleh membiarkan limbah atau sampah berserakan di sekitar ritel modern. Tempat penanganan limbah sebaiknya selalu tertutup rapat dan selalu dibersihkan. Sistem dan sarana pembuangan limbah sebaiknya dirancang dan dibangun sedemikian rupa sehingga dapat mengurangi risiko terjadinya pencemaran pangan serta lingkungan lainnya (Naik dan Suresh, 2018). Limbah yang berasal dari pengolahan hasil pertanian secara umum ditandai dengan tingginya kandungan protein, tingginya kandungan karbohidrat tapi rendah protein, dan tingginya kandungan pati dengan kandungan serat yang rendah. Secara garis besar limbah pertanian dibagi ke dalam limbah pra, saat panen, dan limbah pasca panen. Lebih lanjut, limbah pasca panen dapat digolongkan ke dalam kelompok limbah sebelum diolah dan limbah setelah

diolah keduanya yang perlu diperhatikan oleh ritel modern (Eriksson, *et.al.*, 2012) seperti halnya supermarket dan hypermarket.

Pemeriksaan yang meliputi pemeriksaan dokumen dan juga pemeriksaan laboratorium. Pemeriksaan laboratorium dilakukan untuk mengetahui kandungan cemaran kimia yang terkandung pada buah atau sayuran tersebut. Untuk tiap jenis PSAT sudah ditentukan Batas Minimum Residu (BMR) baik residu pestisida, mikroba maupun logam berat yang dikandung oleh buah atau sayuran impor. Apabila diketahui BMR suatu cemaran pada suatu komoditi buah atau sayuran segar diatas ambang yang ditentukan maka terhadap komoditi tersebut dilakukan penolakan atau tidak boleh masuk ke wilayah Indonesia. Hasil pemeriksaan hanya memutuskan apakah produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi telah sesuai dengan persyaratan yang ditentukan. Naik dan Suresh (2018), mengemukakan bahwa dalam konsep jaminan mutu, pemeriksaan dan pengujian tidak hanya dilakukan diakhir proses saja, tetapi dilakukan sejak dari awal proses ritel pangan. Hal tersebut memungkinkan untuk dilakukannya deteksi lebih dini dari kemungkinan masalah yang timbul, baik diawal, pertengahan maupun akhir proses. Selain itu, dengan menggunakan konsep jaminan mutu maka hasil pemeriksaan apabila ditemukan masalah, maka dilakukan tindakan koreksi atau perbaikan, serta analisa terhadap akar penyebab permasalahan. Hasil analisa dapat digunakan sebagai dasar dari tindakan pencegahan agar masalah tersebut tidak terulang kembali.

Komponen terakhir yang harus dipertimbangkan dalam penanganan GRP Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) adalah penjamah makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Choi, *et.al.*, 2016). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Tenaga pengolah atau penjamah makanan adalah semua orang yang melakukan kegiatan

pengolahan makanan, dengan tidak melihat besarnya pekerjaan. Menurut FAO tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan. Penjamah makanan dengan pendidikan rendah akan melaksanakan tugas dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasan yang dimiliki tanpa mengetahui alasan dan tujuan yang melatar belakangi tindakanya. Choi, *et.al.*, (2016), menambahkan bahwa faktor lain juga berperan adalah adanya kursus atau pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada tenaga penjamah yang berkaitan dengan keamanan makanan sehingga akan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang kesehatan makanan. Penjamah makanan yang telah lama bekerja memiliki pengalaman dan wawasan yang luas dan mempengaruhi perilakunya. Dengan memberikan pelatihan dan keterampilan yang berkaitan dengan prinsip-prinsip keamanan pangan diharapkan kepedulian tentang keamanan pangan dapat meningkat.

KESIMPULAN

Pedoman Good Retailing Practices (GRP) sangat diperlukan bagi pelaku usaha ritel pangan sebagai upaya jaminan mutu dan keamanan pangan dari produk Pangan Segar asal Tumbuhan (PSAT). Parameter penelitian didasarkan pada *Guidance on Hygiene and Safety In the Food Retail Sector* yang selanjutnya ditetapkan sebagai beberapa faktor Pengujian awal menunjukkan bahwa model yang diusulkan dapat terus dikembangkan dan pengujian akhir memberi simpulan terdapat 5 komponen utama yang telah melalui proses reduksi. Kelima faktor tersebut adalah faktor 'Penyimpanan', 'Pembersihan dan Sanitasi yang sesuai', 'Pembuangan Limbah', 'Pemeriksaan Bahan Masuk' dan 'Kebersihan Penjamah Makanan'. Kelima komponen telah dipersepsikan secara baik pelaku usaha ritel dalam penerapan GRP pada produk Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT). Penelitian ini juga membuka peluang peneliti-peneliti di masa mendatang untuk melakukan kajian serupa tentunya dengan pedoman resmi yang diberlakukan oleh pemerintah khususnya penanganan PSAT pada ritel modern dan atau peneliti secara global dengan standar yang diterapkan pada negaranya masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- CEIC.,2019. Indonesia Pertumbuhan Penjualan Ritel. CEIC Data. <https://www.ceicdata.com/id/indicator/indonesia/retail-sales-growth>
- Choi, Jihee, Hillary Norwood, Soobin Seo, Sujata A. Sirsat, Jack Neal., 2016. Evaluation of Food Safety Related Behaviors of Retail and Food Service Employees While Handling Fresh and Fresh-Cut Leafy Greens. *Food Control* 67 (2016) 199e208. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.02.044>
- Eriksson, Mattias., Ingrid Strid, Per-Anders Hansson., 2012. Food losses in Six Swedish Retail Stores: Wastage of Fruit and Vegetables in Relation to Quantities Delivered. *Resources, Conservation and Recycling* 68 (2012) 14–20.
- FAO. 2014. Guidance on Hygiene and Safety in The Food Retail Sector. Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok, 2014. E-ISBN978-92-5-108507-3 (PDF).
- Farah, M.F., Ramadan, Z.B., 2017. Disruptions versus More Disruptions: How the Amazon Dash Button is Altering Consumer Buying Patterns. *J. Retail. Consum. Serv.* 39, 54–61.
- Kantamaturapoj, K., Oosterveer, P., & Spaargaren, G. 2013. Providing sustainable food in urban Thailand. *Journal of Sustainable Development Studies*, 2(2), 152–169.
- Ma'ruf, Hendri., 2006. Pemasaran Ritel. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mishra, Ashis., Radhika Vishvas., 2019. Retail Shopper Empowerment: A Consumercentric Measure for Store Performance. *IIMB Management Review* (2019) 31, 20–36.
- Naik, Gopal, D.N. Suresh., 2018. Challenges of Creating Sustainable Agri-Retail Supply Chains. *IIMB Management Review* (2018) 30, 270–282. <https://doi.org/10.1016/j.iimb.2018.04.001>.
- Rosenbauma, Mark S., Germán Contreras Ramirez, Jaime Rivera Caminoc., 2018. A dose of Nature and Shopping: The Restorative Potential of Biophilic Lifestyle Center Designs. *Journal of Retailing and Consumer Services* 40 (2018) 66–73.
- Salamah A.R., 2012. Perlindungan Kesehatan Masyarakat Melalui Pengawasan Pemasukan Pangan Segar Asal Tumbuhan. *Jurnal Health and Sport* Vol (5) No 2. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JHS/issue/view/105>
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Utami, Chistina Whidya. 2010. Manajemen Ritel: Strategi dan Implementasi Ritel. Modern, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Wertheim-Heck, Sigrid C.O., Jessica E. Raneri., 2019. A Cross-Disciplinary Mixed-Method Approach to Understand How Food Retail Environment Transformations Influence Food Choice and Intake Among The Urban Poor: Experiences from Vietnam. *Appetite* 142 (2019) 104370. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104370>.

Wirartha, I Made. 2005. Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Wulansari, D., 2015. Kementan Mengajak Masyarakat untuk Sadar Pangan Aman dan Bermutu. <http://bisnis.liputan6.com/read/2361968/kementan-mengajak-masyarakat-untuk-sadar-pangan-aman-dan-bermutu>. downloaded at 27 Jan 2016.