

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Keamanan pangan olahan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan olahan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Menperin, 2010). Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu, pangan harus layak konsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikkan dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan fisik (BPOM, 2015).

Keamanan pangan untuk produk pangan olahan diperlukan agar dapat meningkatkan kualitas produk pangan olahan dalam pencegahan kemungkinan terjadinya kontaminasi selama proses pengolahan produk pangan yang dapat membahayakan konsumen. Sehingga diperlukan suatu acuan atau pedoman bagi industri pengolahan pangan dalam memproduksi dan menyediakan produk yang aman dan layak dikonsumsi manusia. Apabila industri pengolahan pangan mampu memproduksi pangan olahan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka dapat meningkatkan daya saing terhadap pangan olahan yang diproduksi.

Sehubungan dengan hal tersebut, diterbitkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dimaksudkan sebagai acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang aman dan layak dikonsumsi. Pedoman CPPOB berupa tentang persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi produsen pangan olahan untuk menghasilkan produk pangan olahan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen.

Tempe Asli HB Jambi merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang usaha tempe dan tahu binaan Forum Komunikasi Doa Bangsa (FKDB). FKDB adalah forum pribadi, pegawai, pengusaha dan pelaksana pendidikan yang bertujuan untuk membantu pemerintah dalam membangun ekonomi dan pendidikan guna mewujudkan kesejahteraan, keadilan dan kemakmuran di Indonesia. Tempe Asli HB Jambi telah berdiri sejak tahun 2016 yang memiliki 9 orang karyawan dan melakukan produksi setiap hari mulai dari pukul 05:00 hingga pukul 14:00 WIB. Pada awal mula produksi, Tempe Asli HB Jambi hanya melakukan produksi sebanyak 30 kg kedelai. Seiring berjalannya waktu industri Tempe Asli HB Jambi mengalami peningkatan jumlah produksi, sekarang industri tempe ini melakukan produksi sebanyak 350-400 kg kedelai. Dalam setiap produksi 400 kg kedelai akan menghasilkan 1.500 batang tempe dengan berat 250 gram perbatang.

Akan tetapi produk Tempe Asli HB belum memiliki sertifikat kesesuaian produk atau Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI. Kepemilikan SPPT-SNI ditandai dengan telah mengikuti kegiatan pelatihan terkait cara produksi pangan olahan yang baik dan telah disertifikasi oleh LPK. Sertifikasi produk tempe kedelai dilakukan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian (LPK) yang telah diakreditasi oleh KAN. BSN dapat menunjuk LPK dengan ruang lingkup yang sejenis sesuai dengan ketentuan perundang-undangan untuk melakukan sertifikasi. Setelah dilakukan sertifikasi, industri akan memperoleh sertifikat kesesuaian produk atau Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI. Pada persyaratan sertifikasi produk tempe kedelai, salah satu peraturan yang terkait yaitu Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) (BSN, 2020).

Pemilik/penanggung jawab Tempe Asli HB Jambi belum pernah mengikuti pelatihan terkait cara produksi pangan olahan yang baik. Kegiatan pelatihan yang pernah diikuti adalah Pelatihan Produksi Tempe (Tempe Production Training) yaitu pelatihan seputar produk tempe mulai dari situasi bisnis, pemasaran produk, produksi tempe kering dan basah, sampai cara pengembangan produk olahan tempe. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengevaluasi kondisi nyata pabrik

tempe dengan menggunakan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) guna mengetahui sejauh mana penerapan yang telah dilakukan. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“Evaluasi Pemenuhan Kriteria Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Tempe Asli HB Jambi”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah metode pengolahan tempe pada proses produksi di UMKM Tempe Asli HB Jambi?
2. Apakah UMKM Tempe Asli HB Jambi telah menerapkan persyaratan-persyaratan CPPOB?
3. Bagaimana usulan perbaikan untuk UMKM Tempe Asli HB Jambi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui metode pengolahan yang digunakan pada proses produksi pada UMKM Tempe Asli HB Jambi.
2. Untuk mengevaluasi penerapan CPPOB pada UMKM Tempe Asli HB Jambi.
3. Untuk memberikan rekomendasi terkait usulan perbaikan yang dapat dilakukan untuk UMKM Tempe Asli HB Jambi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan merupakan praktek penerapan teori yang diperoleh melalui kuliah-kuliah, serta merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi dan referensi dalam mengadakan perbaikan proses produksi untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan dapat memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) setelah menerapkan kriteria CPPB.

3. Bagi Instansi

Memberikan referensi tambahan bagi kepastakaan Fakultas Pertanian, khususnya dalam bidang Keamanan Pangan dan dapat menjadi bahan pustaka dan informasi untuk permasalahan yang sama pada masa yang akan datang.