

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Keamanan makanan juga merupakan salah satu kriteria yang harus dipenuhi karena dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Schlundt dkk, 2004). Apabila dalam penanganan makanan tidak memperhatikan higiene dan sanitasi dengan baik, maka dapat membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat memerlukan perhatian dan pengawasan yang khusus (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Menurut Arisman (2012), sekitar 70% kasus diare yang terjadi di negara berkembang disebabkan oleh makanan yang telah tercemar, pencemaran sebagian besar berasal dari industri boga dan rumah makan. Kejadian kasus keracunan yang terjadi di dunia terjadi karena kurangnya kesadaran produsen atau pengelola makanan dalam menjamin setiap produk makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi, sehingga menimbulkan permasalahan kesehatan. Pada tahun 2017, ada 163 wabah penyakit bawaan makanan di seluruh Indonesia, berdasarkan data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan. Data tersebut menurut Perwakilan WHO untuk Indonesia sebagai bukti wabah keracunan makanan adalah masalah kesehatan masyarakat yang cukup besar di Indonesia. Direktur Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan pernah menyampaikan, kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan menempati urutan kedua setelah KLB difteri yang masuk ke laporan PHEOC. Sebagian besar penyebab keracunan makanan terutama bersumber dari pangan siap saji. Dilihat dari jenis pangan, keracunan

makanan berasal dari masakan rumah tangga (36 %) (Pedia Ilmu Teknologi Pangan, 2020).

Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mengatur upaya-upaya untuk meningkatkan keamanan pangan khususnya pada Industri Rumah Tangga (IRT) dengan diterbitkannya peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana proses produksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi (BPPOM, 2012).

Setiap industri pangan harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang mana surat ini menjelaskan atau menerangkan tentang perizinan yang telah diberikan oleh pemerintah daerah. Penerimaan surat izin bagi setiap pelaku usaha, seharusnya telah menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Shalihina, 2019).

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan bagian dari sistem *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) yang merupakan suatu sistem yang dirancang untuk mencegah terjadinya masalah kualitas produk makanan baik yang disebabkan faktor biologi, kimia maupun fisis (*Food Safety Problem*). GMP merupakan persyaratan dasar bagi industri pangan sebelum mendapatkan sertifikat PIRT. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan penerapan *Pre-requisite HACCP*. *Pre-requisite* merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai penyediaan bahan baku sampai produk akhir berkaitan dengan suatu proses untuk mencegah kontaminasi akibat dari produksi atau pengolahan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman. Ruang lingkup penerapan GMP meliputi, lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan karyawan (BPOM, 2012).

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan yang berbahan dasar tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam dan bawang putih) dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya biji kacang tanah, kedelai ataupun kacang hijau. Rempeyek juga merupakan hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih, rempeyek cocok sebagai lauk pendamping nasi atau sebagai cemilan (Pamida dkk, 2013). Peran tepung di sini adalah sebagai pengikat, pengisi dapat juga bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, udang kecil, jingking, atau laron (Ayi, 2008).

Salah satu UKM yang memproduksi rempeyek di Kota Jambi adalah UKM Rempeyek Ilham, yang didirikan oleh ibu Zaitun, yang memproduksi di Jl. Teladan RT.31 No.58 Kel. Payo Lebar Kec. Jelutung. UKM ini setiap harinya memproduksi 600 pcs rempeyek per hari dengan berat 300 g dan 100 g per kemasan.

Menganalisa proses pembuatan rempeyek di UKM rempeyek Ilham bertujuan untuk mempertahankan atau meningkatkan mutu dari rempeyek sehingga mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di Kota Jambi. Industri ini termasuk dalam kategori Industri Rumah Tangga menengah yang ditinjau dari segi tempat produksi dan jumlah tenaga kerjanya.

UKM Rempeyek Ilham telah memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sejak tahun 2016. Proses pengolahan yang dilakukan di UKM Rempeyek Ilham masih banyak aspek yang belum sesuai dengan standar CPPB yang berlaku. Hal ini dapat dilihat dari, tempat penyimpanan bahan baku yang tidak sesuai dan tidak memiliki ruang bahan baku tersendiri, karena tempat penyimpanan bahan baku tersebut di suatu ruangan yang dimana karyawan yang berlalu lalang di tempat penyimpanan bahan baku tersebut serta pada atap ruang gudang bahan baku terdapat sarang serangga dan debu, lantai pada ruang produksi yang kurang bersih, serta meja tempat bahan-bahan yang sudah digiling kurang bersih, dan bahan baku yang sudah digiling tersebut di biarkan terbuka tanpa ada penutup. Pada proses pengemasan produk para karyawan belum menggunakan peralatan *hygiene* yang lengkap. Seperti masker,

sarung tangan, penutup kepala atau pakaian khusus produksi untuk pekerja yang kontak langsung dengan bahan pangan, dan kebiasaan. Setelah ditinjau secara langsung industri ini perlu dilakukannya analisa proses produksi.

Dari penjelasan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada industri rempeyek di UKM Rempeyek Ilham kota Jambi dengan judul **“ANALISA PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA UKM REMPEYEK ILHAM”**

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis membuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pengolahan rempeyek di UKM Rempeyek Ilham saat ini ?
2. Bagaimana menganalisa terhadap pemenuhan aspek persyaratan dari Good Manufacturing Practices (GMP) Pada usaha Rempeyek di UKM Rempeyek Ilham Kota Jambi ?
3. Bagaimana usulan perbaikan untuk UKM Rempeyek Ilham di kota Jambi?

1.3.Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses produksi pengolahan rempeyek di UKM Rempeyek Ilham Kota Jambi.
2. Untuk mendapatkan hasil analisa dalam pemenuhan aspek persyaratan Good Manufacturing Practices (GMP) di UKM Rempeyek Ilham Kota Jambi
3. Untuk memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan untuk UKM Rempeyek Ilham Kota Jambi

1.4.Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang antara lain sebagai berikut :

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan terutama yang berkaitan dengan topik penelitian serta merupakan salah satu memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.

2. Bagi industri, penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan dan pertimbangan dalam proses perbaikan tentang Good Manufacturing Practices (GMP) .
3. Bagi masyarakat, memberikan pengetahuan kepada pembaca dan dapat di jadikan sebagai referensi dan studi untuk mengembangkan ilmu tentang Good Manufacturing Practices (GMP) bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

1.5. Hipotesis Penelitian

1. Diduga didalam proses produksi terdapat peluang penerapan good manufacturing practices di UKM Rempeyek Ilham Kota Jambi.
2. Diduga Penerapan good manufacturing practices di UKM rempeyek Ilham layak secara teknis dan finansial.