

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, dan perairan baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (BPOM, 2021).

Keamanan pangan merupakan kebutuhan manusia, melalui makanan yang aman, manusia akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Dasar dari keamanan pangan adalah upaya *hygiene* sanitasi makanan, gizi, dan *safety* (Nurlaela 2011 dalam Sartika, 2020). Upaya dalam melaksanakan keamanan pangan, pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah membuat peraturan tentang keamanan pangan khususnya pada Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Keputusan Kepala BPOM Nomor HK. 02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan dimana dalam peraturan tersebut keamanan pangan adalah kondisi atau upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, sehingga produk pangan yang perlu memiliki izin edar yaitu setiap pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri dan di impor untuk dipasarkan (Peraturan Pemerintah, 2019).

Pemenuhan pangan olahan yang aman dan bermutu untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib teregistrasi dan memiliki izin edar, tidak terkecuali pangan olahan yang dihasilkan dari Usaha Mikro Kecil (UMK). Izin edar dapat menjamin masyarakat bahwa pangan olahan tersebut telah menjamin mutu dan keamanannya untuk dikonsumsi sehingga masyarakat sebagai konsumen dapat

terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang dapat mengancam kesehatan (Sulastri, 2023).

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan sebuah peraturan yang dibuat oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tentang pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Penerapan teknik CPPOB bertujuan agar pangan olahan yang diproduksi berkualitas dan layak untuk dikonsumsi. Tujuan tersebut untuk mendorong pelaku usaha untuk lebih bertanggung jawab terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (BPOM, 2021)

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok, dimsum sering kali menjadi pilihan alternatif guna makanan ringan konsumen disela rutinitas yang sibuk dan padat. Dimsum memiliki rasa asin yang gurih dan Teknik pengolahan dengan cara dikukus, digoreng, direbus, dan dipanggang. Umumnya dimsum menggunakan bahan baku daging olahan seperti ayam, sapi, udang, dan ikan (Nurhidayati, *et al.*, 2020).

DIYAM merupakan pangan olahan hasil kreatifitas mahasiswa yang lulus pendanaan Program Mahasiswa Wirausaha (PMW) Universitas Jambi Tahun 2022. DIYAM memanfaatkan daun bayam sebagai pengganti kulit luar produk olahan dimsum. Bayam yang digunakan pada UMK DIYAM adalah bayam jenis *Amaranthus hybridus l*, bayam tahun yang biasa disebut bayam sekop atau bayam kakap ini memiliki daun yang lebar. Daun tahun (*Amaranthus hybridus l.*) juga mengandung sumber vitamin A, B, dan C, protein, lemak, karbohidrat, kalium, serta mineral penting lainnya seperti kalsium, fosfor, dan besi yang membantu untuk mendorong pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Nurmas 2011 dalam Fajri dan Suparti, 2022).

UMK DIYAM menghasilkan produk dalam bentuk siap saji dan kemasan beku. Proses pembuatan DIYAM menggunakan daging ayam yang telah dihaluskan, kemudian dicampur dengan tepung dan bahan-bahan tambahan pangan lainnya, lalu diaduk hingga merata. Selanjutnya bentuk adonan dimsum menggunakan daun bayam sebagai kulit luar adonan dimsum dan penambahan topping diatas adonan dimsum berupa wortel, sosis, atau nugget. Selanjutnya adonan

dimsum dikukus selama 30 menit, dimsum yang telah matang terlebih dahulu didinginkan, setelah itu dikemas dan disimpan dalam freezer dengan suhu -15°C .

UMK DIYAM belum mempunyai surat perizinan BPOM MD (Makanan Dalam) dikarenakan pemilik belum mengetahui secara luas tentang CPPOB serta tidak adanya pelatihan yang diikuti tentang CPPOB. UMK DIYAM melakukan produksi di rumah tempat tinggal dan masih ada beberapa aspek yang belum diterapkan oleh UMK DIYAM. Hal ini dapat terlihat dari area produksi yang tidak memiliki pintu antara ruang produksi dan ruang kegiatan, ventilasi yang tidak dilengkapi dengan kasa sebagai pencegah masuknya debu dan hama, serta tempat pembuangan sampah yang tidak tertutup. Selain itu tidak adanya pakaian khusus yang digunakan para pekerja pada saat produksi untuk karyawan yang melakukan kontak langsung dengan bahan pangan olahan dan kebiasaan karyawan yang makan dan minum di ruang produksi.

Direktorat Pengawasan Pangan Resiko Rendah dan Sedang BPOM RI menyatakan bahwa produk olahan beku daging sapi dan ayam yang beredar di Indonesia masuk ke dalam pangan dengan kategori resiko pendaftaran sedang (Pritanova, 2020). Untuk itu UMK DIYAM ini perlu mengurus izin edar BPOM MD agar dapat meyakinkan konsumen bahwa produk ini aman dan layak untuk dikonsumsi. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi, kepercayaan konsumen pada produk akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat serta konsumen pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM, 2012).

Dari penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada UMK DIYAM dengan judul **“Kajian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Pada Usaha Mikro Kecil (UMK) Dimsum Bayam (DIYAM)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pengolahan dimsum di UMK DIYAM?

2. Bagaimana pemenuhan penerapan CPPOB pada proses produksi UMK DIYAM?
3. Bagaimana usulan perbaikan untuk UMK DIYAM?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Menganalisis proses produksi UMK DIYAM.
2. Menganalisis tingkat pemenuhan penerapan CPPOB pada UMK DIYAM.
3. Memberikan usulan perbaikan yang dapat dilakukan pada UMK DIYAM

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk pihak UMK DIYAM, penelitian ini bisa dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi perbaikan dalam proses cara produksi pangan olahan yang baik.
2. Sebagai bahan informasi dan referensi studi untuk pengembangan ilmu bagi pihak-pihak yang membutuhkan.