

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki potensi sangat besar di bidang pertanian. Salah satu hasil pertaniannya adalah ubi jalar. Berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 1.533.159 ton. Mengalami kenaikan 1,15% dari tahun 2019 yang produksinya 1.515.739 ton. Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah pengembang komoditas tanaman ubi jalar. Berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, luas tanam ubi jalar Provinsi Jambi pada tahun 2020 mencapai 1.463 ha dengan produksi ubi jalar mencapai 50.957 ton. Produksi Ubi Jalar di Indonesia 5 tahun terakhir dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Produksi Ubi Jalar di Indonesia 5 tahun terakhir (2019-2023)

NO	PROVINSI	PRODUKSI UBI JALAR (TON)				
		2019	2020	2021	2022	2023
1	Jawa Barat	429.900	445.440	402.162	307.223	387.061
2	Jawa Timur	247.612	280.390	282.499	287.372	333.953
3	Sumatera Barat	115.629	131.594	117.036	122.389	130.296
4	Jawa Tengah	131.973	161.289	131.572	143.383	109.194
5	Sumatera Utara	92.785	93.455	78.546	87.137	92.617
6	Sulawesi Selatan	81.127	66.867	49.535	59.965	59.321
7	NTT	37.078	32.419	42.551	46.994	36.908
8	Lampung	33.191	37.048	32.030	24.386	29.589
9	Jambi	61.984	65.861	50.632	30.066	28.817
10	Sumatera Selatan	16.774	18.848	22.564	24.926	28.054

Sumber: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2023)

Provinsi Jambi pada tahun 2019 menghasilkan ubi jalar sebanyak 61.984 ton, tahun 2020 menghasilkan ubi jalar sebanyak 65.861 ton, tahun 2021 mencapai ubi jalar 50.632 ton, tahun 2022 menghasilkan ubi jalar mencapai 30.066 ton dan tahun 2023 menghasilkan ubi jalar sebesar 28.817 ton. Jumlah produksi yang melimpah tersebut sudah banyak dimanfaatkan untuk berbagai jenis pangan olahan. Ticoalu *et al.*, (2016) menyampaikan bahwa berbagai jenis pangan olahan dari ubi

jalar atau ubi ungu dapat digunakan untuk bahan makanan pokok dengan cara direbus atau dijadikan tepung dan diolah menjadi makanan ringan seperti keripik.

Salah satu UMKM yang memproduksi ubi ungu di Kota Jambi adalah UMKM Ars Snack. Ars Snack memproduksi ubi ungu menjadi keripik pangsit ubi ungu. Selain menghasilkan produk utama, dalam pengolahannya juga menghasilkan produk samping yaitu berupa limbah. Limbah adalah semua material sisa atau buangan yang berasal dari proses teknologi maupun alam dimana kehadirannya tidak bermanfaat bagi lingkungan dan tidak memiliki nilai ekonomis (Sartika *et al.*, 2020). Menurut Lismiatun *et al.*, (2021) berdasarkan wujudnya, limbah dibedakan menjadi tiga yaitu limbah padat, limbah cair dan limbah gas. Limbah yang tidak termanfaatkan erat kaitannya dengan potensi pencemaran lingkungan sehingga perlu dicari solusi dalam penanganan limbah tersebut. Bukan hanya lingkungan tetapi kesehatan manusia juga dapat terganggu dengan banyaknya limbah yang berdampak negatif, oleh karena itu perlu adanya penanganan yang tepat terhadap limbah tersebut (Marizka dan Faidati, 2020). Salah satu bentuk penanganan yang dilakukan untuk meminimalisir limbah yaitu penerapan produksi bersih.

Produksi bersih didefinisikan sebagai strategi pengelolaan lingkungan yang bersifat *preventif* atau pencegahan, terpadu dan diterapkan secara terus menerus pada setiap kegiatan mulai dari hulu ke hilir yang terkait dengan proses produksi, produk dan jasa untuk meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya alam, mencegah terjadinya pencemaran lingkungan dan mengurangi terbentuknya limbah pada sumbernya sehingga dapat meminimisasi resiko terhadap kesehatan dan keselamatan manusia serta kerusakan lingkungan (Kementrian Lingkungan Hidup, 2003). Pola pendekatan yang digunakan dalam teknologi produksi bersih yaitu penerapan teknik pengurangan limbah dengan melakukan tata kelola yang baik (*Good housekeeping*) terhadap peralatan teknologi, melakukan pengelolaan yang baik terhadap bahan baku utama dan bahan tambahan, serta penerapan teknik daur ulang yang dituangkan dalam 3R yaitu : *Reduce*, *reuse*, dan *recycle* (Indrasti dan Fauzi, 2009).

Prinsip pokok produksi bersih adalah untuk mengurangi atau meminimumkan penggunaan air, energi dan terbentuknya limbah pada sumbernya, menghindari

bahan baku beracun dan berbahaya, memahami analisis daur hidup pokok, menerapkan pola manajemen dikalangan industri dan pemerintah yang telah mempertimbangkan aspek lingkungan, mengaplikasikan teknologi ramah lingkungan, manajemen dan prosedur standar sesuai persyaratan yang telah ditetapkan, mengarah pada peraturan sendiri (*self regulation*) dan peraturan yang sifatnya musyawarah mufakat (*negotiated regulatory approach*) (Indrasti dan Fauzi, 2009).

Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan keripik pangsit ubi ungu Ars Snack dibuang begitu saja pada lahan kosong. UMKM Ars Snack belum menerapkan produksi bersih, hal ini dikarenakan UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack belum mengetahui tentang konsep produksi bersih dan belum ada sosialisasi atau pelatihan langsung dari pemerintah tentang pencegahan dan pengelolaan limbah di UMKM keripik ubi ungu. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik dengan penelitian berjudul **“Kajian Penerapan Produksi Bersih Pada UMKM Ars Snack Di Kota Jambi”**.

1.2 Rumusan Masalah

UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack merupakan salah satu industri kecil yang memproduksi makanan ringan yang menggunakan bahan baku ubi ungu. UMKM keripik pangsit ubi ungu ini didirikan pada tahun 2008 oleh Ibu Nur Pemi yang memiliki 5 orang karyawan yang membantu proses produksi. UMKM ini berada di Jalan Raden Perang RT 09 N0 79, Kel Pematang Sulur Telanaipura, Jambi. Bahan baku ubi ungu yang digunakan di UMKM keripik pangsit ubi ungu Ars Snack dipasok langsung dari kabupaten Kerinci melalui agen, apabila pemasok tersebut tidak memiliki stok ubi ungu maka bahan baku didapatkan dari pasar-pasar seperti angso duo. Untuk menunjang kegiatan operasional, usaha keripik ubi ungu Ars Snack telah mengurus berbagai perizinan dan sudah mendapatkan sertifikat seperti halal MUI, PIRT, NIB dan HAKI.

Ada beberapa produk yang di produksi oleh UMKM Ars Snack yaitu pangsit ubi ungu, stick ubi ungu, stick kedelai, emping jagung. Pangsit ubi ungu merupakan produk yang di produksi setiap harinya. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan sebanyak tiga kali, UMKM ini rata-rata memproduksi bahan baku ubi ungu setiap hari sebanyak 35 kg dan menghasilkan 350 pcs dengan kemasan

Standing Pouch berat 100 gram dengan harga jual Rp. 15.000/pcs dan kemasan plastik HDPE (*Hight Density Polyethylene*) berat 150 gram dengan harga jual Rp. 8.500/pcs.

Limbah yang dihasilkan dari proses pembuatan keripik pangsit ubi ungu berupa limbah padat dan limbah cair. Limbah padat yang dihasilkan berupa kulit ubi ungu dan ubi rusak. Limbah cair yang dihasilkan berupa air sisa cucian dan pengukusan ubi ungu, serta minyak jelantah. Bahan baku sebanyak 35 kg dilakukan proses pengupasan menghasilkan limbah kulit ubi ungu sebanyak 6 kg, proses pencucian daging ubi menghasilkan 198 liter air sisa cucian, proses pengukusan menghasilkan 46 liter air sisa kukusan, proses penggorengan dan penirisan keripik pangsit ubi ungu terdapat 2,5 liter minyak jelantah dalam satu hari produksi. Berdasarkan observasi awal dan melakukan wawancara langsung kepada *owner*, semua limbah atau hasil samping dari proses produksi belum diolah lebih lanjut. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi keripik pangsit ubi ungu dibuang begitu saja dengan alasan belum mengetahui konsep produksi bersih, belum ada sosialisasi serta pelatihan langsung dari pemerintah tentang pencegahan dan pengelolaan limbah di UMKM keripik pangsit ubi ungu Ars Snack. Limbah kulit ubi ungu dibuang dan ditumpuk dilahan kosong dibelakang tempat produksi sehingga menimbulkan bau tidak sedap atau busuk. Limbah air dan minyak jelantah dibuang begitu saja ke selokan atau aliran air yang telah disediakan.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian Pasal 21 ayat 1 yang menyebutkan Perusahaan industri wajib melaksanakan upaya keseimbangan dan kelestarian sumber daya alam serta pencegahan timbulnya kerusakan dan pencemaran terhadap lingkungan hidup akibat kegiatan industri yang dilakukannya.

Dengan melihat banyaknya limbah yang dihasilkan perlu dilakukan penerapan produksi bersih. Penelitian ini juga akan dilakukan untuk menganalisis dari aspek teknis dan finansial terhadap alternatif dari penerapan produksi bersih yang akan dilakukan di UMKM tersebut. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi keripik pangsit ubi ungu Ars Snack dikota Jambi.

2. Mengidentifikasi jenis dan jumlah limbah yang dihasilkan dari produksi keripik ubi ungu Ars Snack.
3. Bagaimana kelayakan teknis dan finansial peluang penerapan produksi bersih di UMKM keripik pangsit ubi ungu Ars Snack.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui tahapan proses produksi di UMKM Keripik Pangsit Ubi Ungu Ars Snack.
2. Mengidentifikasi jenis dan banyaknya limbah yang dihasilkan pada produksi Keripik Pangsit Ubi Ungu Ars Snack.
3. Menganalisis kelayakan teknis dan finansial terhadap peluang penerapan produksi bersih dan penentuan penerapan produksi bersih di UMKM keripik pangsit ubi ungu Ars Snack.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan manfaat antara lain sebagai berikut :

1. Bagi penulis, menambah wawasan pengetahuan terkait topik penelitian yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
2. Bagi pembaca, semoga dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca tentang produksi bersih di UMKM keripik pangsit ubi ungu Ars Snack di Kota Jambi.
3. Bagi objek penelitian, memberikan informasi untuk pengembangan atau perbaikan kedepan dalam bidang pengelolaan limbah, khususnya memberikan acuan bagi pihak terkait untuk menerapkan sistem produksi bersih.

