

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat bermanfaat untuk industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM, 2012).

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Upaya yang harus dilakukan agar menghasilkan produk pangan yang aman, layak dan berkualitas dengan cara menerapkan suatu pedoman atau peraturan tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 untuk Industri Rumah Tangga. Penerapan produksi sesuai dengan pedoman secara terus menerus akan menciptakan sebuah jaminan keamanan produk (BPOM, 2012).

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 (BPOM, 2012)

Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga (IRT) atau yang dikenal dengan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta

menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen (Badan POM, 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. Dalam penerimaan surat izin ini, bagi setiap pelaku usaha seharusnya telah menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Shalihina, 2019).

Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota terhadap pangan IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan, pemberian SPP-IRT dalam rangka untuk memudahkan peredaran pangan. CPPB-IRT mencakup 14 aspek, yaitu: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higienis karyawan, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higienis dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Penerapan CPPB-IRT pada sebuah usaha pengolahan pangan memiliki banyak keuntungan, diantaranya meningkatkan kepercayaan pelanggan, image dan kompetensi perusahaan/organisasi, kesempatan IRT untuk memasuki pasar global melalui produk/kemasan yang bebas bahan beracun (kimia, fisik dan biologi), serta meningkatkan wawasan dan pengetahuan tentang produk (BPOM, 2012).

Salah satu masalah yang timbul dalam masyarakat yakni banyaknya beredar produk yang industri rumah tangga tidak memiliki izin dari Dinas Kesehatan. Kebanyakan dari pelaku usaha industri rumah tangga menyadari hal tersebut tetapi karena usaha mereka sudah berjalan maka banyak pelaku usaha industri rumah tangga yang memperdayai aparat kepolisian dan BPOM. Sehingga banyak ditemui produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan (Bahan Tambahan Pangan, cemaran mikroba, tanggal kadaluarsa), masih banyak kasus ke racunan, masih rendahnya pengetahuan, keterampilan dan tanggungjawab produsen pangan tentang mutu dan keamanan pangan serta

rendahnya kepedulian konsumen itu sendiri. Untuk itu suatu produk industri rumah tangga khususnya produk pangan harus sesuai dengan standar agar aman dikonsumsi (Hermanu, 2014).

Industri Rumah Tangga MILSIS Bakso Ayam saat ini belum memiliki SPP-IRT. Untuk mendapatkan SPP-IRT pihak UMKM harus menerapkan CPPB dengan baik dan masih banyak aspek yang belum sesuai dengan standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Hal ini dapat dilihat dari pekerja atau karyawan yang tidak menggunakan pakaian khusus saat bekerja seperti celemek, sarung tangan, penutup kepala, sepatu, lantai produksi yang kurang bersih, langit-langit ruang produksi terdapat jelaga dan sarang serangga.

Untuk mendapatkan SPP-IRT, IRT harus menerapkan kriteria CPPB yang tercantum pada Perka BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik pada Industri Rumah Tangga. CPPB dinilai sangat penting karena dapat melindungi masyarakat dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Dari uraian diatas penulis melakukan penelitian pada industri pengolahan Bakso di industri rumah tangga MILSIS Bakso Ayam dengan judul **“Evaluasi Pemenuhan Kriteria Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Di Industri Rumah Tangga MILSIS Bakso Ayam “**.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses produksi di industri MILSIS Bakso Ayam?
2. Apakah industri MILSIS Bakso Ayam telah memenuhi Standar Kriteria CPPB?
3. Bagaimana usulan perbaikan untuk industri rumah tangga MILSIS Bakso Ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses produksi pengolahan Bakso di MILSIS Bakso Ayam.
2. Untuk mengetahui persentase dari pemenuhan aspek persyaratan kriteria dari Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada industri MILSIS Bakso Ayam.
3. Untuk memberikan rekomendasi perbaikan yang bisa diterapkan oleh MILSIS Bakso Ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada berbagai pihak, antara lain :

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah wawasan mengenai industri MILSIS Bakso Ayam.
2. Bagi pihak MILSIS Bakso Ayam, 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. Untuk cakupan luas, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dan studi untuk mengembangkan ilmu bagi pihak-pihak yang membutuhkan.