

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk dikonsumsi oleh manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman (BPOM, 2012). Setiap manusia memiliki hak asasi untuk mendapatkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukannya proses pengendalian keamanan pangan pada pengolahan makanan dan minuman agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Menurut Saparinto (2006), keamanan pangan merupakan 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 perannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat.

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) merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana proses produksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi (BPOM, 2012).

Setiap industri pangan wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sertifikat tersebut menerangkan tentang perizinan yang telah diberikan oleh pemerintah daerah kepada setiap pelaku usaha yang telah menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Menurut BPOM (2012), CPPB sangat berguna bagi kemajuan industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun berskala besar. Industri pangan yang menerapkan CPPB dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak

dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat untuk mengkonsumsi produk yang dihasilkan dan produk tersebut akan mampu bersaing dengan produk lainnya. Produk yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Salah satu contoh penyimpangan mutu pangan yaitu terjadinya kontaminasi dan pertumbuhan mikroorganisme akibat kurangnya memperhatikan kebersihan proses produksi yang nantinya akan menyebabkan diare ataupun keracunan pada manusia.

Abon ikan merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari daging ikan yang dikukus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan pengepresan atau pemisahan minyak. Pembuatan abon ikan menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka penganekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen (Mardjudo, 2015).

Gerai Amanah merupakan industri rumah tangga yang memproduksi berbagai produk olahan seperti tepung umbi, abon ayam, abon ikan, rengginang, bakso goreng, dan lain-lain. Industri rumah tangga Gerai Amanah telah memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang berarti IRT Gerai Amanah telah menerapkan CPPB-IRT sesuai peraturan BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2205. Aspek-aspek yang dinilai untuk mendapatkan SPP-IRT antara lain adalah lokasi dan lingkungan produksi, bangunan, fasilitas, peralatan, sanitasi, karyawan dan lain sebagainya. Berdasarkan Penelitian pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti, masih terdapat aspek yang belum sesuai dengan standar CPPB yang berlaku. Oleh karena itu perlu dilakukannya evaluasi tentang penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada IRT Gerai Amanah saat ini. Pengevaluasian ini bertujuan untuk menilai sejauh mana penerapan CPPB di industri tersebut sehingga produk abon ikan patin yang dihasilkan tetap terjamin mutu dan keamanannya untuk dikonsumsi.

Berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada industri abon ikan patin di IRT Gerai Amanah dengan judul **“Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Produk Abon Ikan Patin di IRT Gerai Amanah Kota Jambi”**

1.2 Rumusan Masalah

IRT Gerai Amanah berdiri sejak tahun 2012 yang memiliki 4 orang karyawan. IRT Gerai Amanah merupakan salah satu industri yang memproduksi produk abon ikan patin di kota jambi. Jumlah ikan patin yang diproduksi oleh IRT Gerai Amanah sebanyak 200-250 kg per bulan. IRT Gerai Amanah telah memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) mulai dari tahun 2014. Karena produk abon ikan patin IRT Gerai Amanah cukup banyak diminati, sehingga perlu adanya evaluasi penerapan CPPB untuk menjaga ataupun meningkatkan mutu produk yang dihasilkan agar kedepannya menjadi produk yang tetap sehat, aman dan bergizi untuk dikonsumsi. Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti masih terdapat aspek yang belum sesuai dengan standar CPPB yang berlaku, hal ini dapat dilihat dari ruang produksi yang kurang bersih, lantai yang licin dan karyawan yang tidak memakai pakaian khusus saat melakukan proses produksi.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis membuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi pengolahan abon ikan patin di IRT Gerai Amanah saat ini?
2. Sejauh mana pemenuhan aspek persyaratan dari Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada industri abon ikan patin IRT Gerai Amanah?
3. Bagaimana rekomendasi perbaikan untuk IRT Gerai Amanah?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi abon ikan patin saat ini di IRT Gerai Amanah.
2. Mengevaluasi pemenuhan aspek persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di IRT Gerai Amanah.
3. Memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan untuk IRT Gerai Amanah.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah wawasan tentang industri abon ikan patin di IRT Gerai Amanah mulai dari proses persiapan bahan baku, proses produksi hingga proses pengemasan produk.
2. Untuk pihak pelaku usaha dan khususnya IRT Gerai Amanah dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam proses perbaikan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
3. Sebagai referensi dan studi untuk pengembangan ilmu bagi pihak-pihak yang membutuhkan.