

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pengolahan pangan tingkat rumah tangga adalah salah satu industri pangan yang memiliki tempat proses produksi didalam rumah dengan skala peralatan pengolahan masih secara manual hingga semi otomatis (BPOM.2018). Salah satu faktor yang memerlukan perhatian khusus pada industri pengolahan dengan taraf rumah tangga ialah pada sarana produksi pangan yang harus menerapkan sistem keamanan pangan yang dapat menjamin suatu produksi berjalan dengan memenuhi standard Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPOB) diantaranya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). GMP dan SSOP adalah salah satu pedoman yang perlu dijalankan oleh para pelaku usaha. Menurut Kenny (2020) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan salah satu pedoman yang digunakan dalam proses produksi pangan untuk menjamin kegiatan produksi menghasilkan produk yang dapat memenuhi persyaratan regulasi pangan serta mutu dan keamanannya.

Sistem pemeriksaan sarana produksi pangan olahan telah diatur berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang perancangan pemeriksaan sarana produksi pangan, persiapan pemeriksaan sarana produksi pangan, pelaksanaan pemeriksaan sarana produksi pangan, pelaporan hingga tindak lanjut pada sarana produksi pangan. Semakin pesatnya inovasi pangan khususnya pada industri industri rumahan menjadi indikator utama sistem keamanan pangan seperti halnya penerapan CPPOB/GMP serta SSOP harus diterapkan dan dijalankan.

Menurut Indriani (2021), penerapan GMP dan SSOP pada sarana pengolahan diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau *foodborne disease*. Penerapan ini juga ditujukan agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi standard regulasi pangan dan produk produk inovasi pangan dapat memperoleh izin edar sehingga mampu memperluas pemasaran produk hingga tingkat internasional, dalam membantu penerapan sistem keamanan pangan pada industri pengolahan pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagai salah satu jasa pelayanan perizinan makanan telah menetapkan peraturan peraturan untuk setiap industri pangan baik

dalam tingkat rumah tangga ataupun tingkat makanan dalam yakni tercantum pada peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomer 75 Tahun 2010 dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022. Pada setiap industri pengolahan pangan diwajibkan untuk menerapkan secara sistematis segala bentuk peraturan yang telah ditetapkan dengan minimal penerapan sebanyak 80%, sehingga dalam hal ini setiap industri pangan dituntut untuk menerapkan sistem keamanan pangan sehingga produk yang dihasilkan dapat diberikan izin edar dan diperjual belikan kepada masyarakat luas.

Produk inovasi pangan saat ini dapat ditemukan diberbagai tempat, salah satunya adalah Kota Surabaya. Terdapat banyak sekali inovasi produk pangan salah satunya adalah Brownis Keripik Kering. Brownis keripik kering adalah salah satu makanan ringan berupa keripik yang terbuat dari bahan dasar brownies namun melalui 2 kali proses pemanggangan dengan tujuan mendapatkan tekstur yang kering dan renyah. Brownis keripik kering sendiri memiliki manfaat yang baik untuk tubuh karena mengandung 30% kalsium, 35% iron dengan 11% protein dan 22% kabrohidrat.

UMK XYZ adalah Salah satu UMK yang telah memiliki izin edar P-IRT yang mana telah mengkantongi Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) pada tahun 2017. SPP-IRT ini diberikan pada pelaku usaha yang telah menerapkan sistem keamanan pangan khususnya pada penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Namun, setiap SPP-IRT memiliki jangka waktu 5 tahun sehingga pelaku usaha harus memperpanjang kembali SPP-IRT untuk mempertahankan izin edar. (Bpom, 2018)

Pada UMK XYZ diduga belum memenuhi standar regulasi yang telah ditetapkan hal ini dibuktikan dengan melakukan *Gap Analysis*. *Gap Analysis* merupakan salah satu alat yang dapat digunakan untuk mengevaluasi kinerja suatu Lembaga atau proses kegiatan (Adhika, 2012) pada sarana produksi dilakukan *Gap Analysis* dengan tujuan untuk mengukur sistem saat ini terhadap persyaratan dari suatu standar dan mengetahui hal hal apa saja yang harus dilakukan untuk membuat sistem sesuai dengan standar keamanan pangan (Adhika, 2012).

Pada setiap penemuan yang ditemukan pada saat Gap Analysis akan ditangani menggunakan salah satu prosedur perbaikan sarana yakni *Root Cause Analysis*. *Root Cause Analysis* (RCA) adalah proses pemecahan masalah untuk melakukan investigasi terhadap insiden, masalah, kekhawatiran atau ketidaksesuaian yang teridentifikasi (Senja, 2018). RCA juga memiliki metode evaluasi terstruktur dalam mengidentifikasi akar penyebab masalah, sehingga masalah yang terjadi dapat ditemukan titik akar permasalahan dan saran perbaikan yang dapat meningkatkan kualitas sarana produksi pangan hingga kualitas produk yang dihasilkan (Ronney, 2004)

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat diketahui tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi kondisi penerapan GMP dan SSOP dalam industri menengah pada UMK XYZ berdasarkan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia nomer 75 Tahun 2010 dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022
2. Menilai aspek penyimpangan berdasarkan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia nomer 75 Tahun 2010 dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022
3. Menilai seberapa besar kesenjangan antara kinerja aktual yang dibutuhkan dengan membandingkan sistem kinerja awal dan sistem kinerja yang diperbarui

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi UMK pangan olahan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi masukan untuk UMK pangan olahan dalam mengembangkan usaha dengan menerapkan sistem keamanan pangan yang dapat menciptakan proses produksi yang lebih baik dan unggul dengan menerapkan GMP dan SSOP pada sarana pengolahan.
2. Bagi peneliti, penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat tugas akhir dalam memperoleh gelar sarjana. Serta sebagai pengimplementasian dalam menerapkan teori yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.

3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya, bahwa penerapan sistem keamanan pangan pada industri menengah memerlukan perhatian yang cukup serius agar tetap terjaga mutu dan kualitas suatu produk yang dihasilkan.

D. Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh para peneliti, berkenaan dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi yang Baik (CPB) hingga penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam industri pangan, identifikasi penelitian terdahulu dapat dilihat pada tabel 1.1