

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kualitas serta keamanan pangan yang dikonsumsi sangat penting diperhatikan dikarenakan dapat mempengaruhi kualitas hidup dan karakter individu tersebut. Oleh karena itu, setiap individu selayaknya mengkonsumsi pangan yang baik, sehat, utuh, aman dan bergizi. Keamanan pangan adalah hal yang perlu diperhatikan dalam upaya meningkatkan kualitas kesehatan dan kualitas hidup masyarakat. Pangan yang bergizi sangat berperan penting untuk pemenuhan gizi, pertumbuhan, perkembangan, dan bahkan peningkatan kecerdasan masyarakat (Setyorini *et al.*, 2021).

Pangan yang disajikan tidak aman dapat berpotensi menimbulkan keracunan makanan. Salah satu penyebab keracunan makanan dapat terjadi apabila makanan yang dikonsumsi tidak higienis atau memiliki kandungan bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh. Oleh karena itu, para pelaku usaha pengolahan pangan harus mementingkan standar kebersihan demi kebaikan bersama dan juga menjaga kepercayaan konsumen dengan melakukan peningkatan jaminan keamanan pangan. Peningkatan jaminan keamanan pangan berfungsi untuk menjaga produk pangan tetap aman, higienis, memiliki mutu baik dan berguna dalam peningkatan kepercayaan konsumen terhadap suatu produk pangan.

Dalam melindungi pangan agar terhindar dari hal yang dapat membahayakan masyarakat, Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman dan berkualitas yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau yang dikenal sebagai *Good Manufacturing*

*Practices* (GMP). Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) melibatkan seluruh pihak baik pemilik, pengelola maupun karyawan yang terlibat dalam pengadaan pangan. Hal yang diutamakan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah tidak terjadi kontaminasi terhadap produk pangan selama proses produksi berlangsung. Sehingga produk yang sampai ke konsumen adalah produk yang aman untuk dikonsumsi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) memiliki tujuan agar produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah hal yang wajib diterapkan oleh industri pangan sebagai upaya pencegahan agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Adanya penerapan pengolahan pangan yang baik juga menghindari produk dari terjadinya kontaminasi.

Indonesia memiliki standar penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-INDN/PER/7/2010 yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan program. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) juga dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap beberapa aspek yang berkaitan dengan proses pengolahan.

Tuntutan akan jaminan keamanan pangan semakin meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat dalam pentingnya mengkonsumsi pangan yang aman dan juga berkualitas. Hal tersebut membuat industri pangan harus

paham akan permintaan konsumen dengan cara lebih memperhatikan aspek-aspek yang menunjang kualitas produknya. Industri pengolahan harus memastikan bahwa pangan yang dihasilkan tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi oleh manusia.

Sebagian besar kedelai dikonsumsi oleh industri makanan olahan yang paling dikenal masyarakat yaitu tempe. Tempe merupakan makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan kapang *Rhizopus* (ragi tempe). Tempe adalah makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, yang dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Pembuatannya merupakan hasil industri rakyat. Tempe diminati oleh masyarakat, selain harganya murah, juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai di Indonesia dibuat dalam bentuk tempe, 40% tahu dan 10% dalam bentuk produk seperti tauco, kecap dan lain-lain (Hidayat *et al.*, 2021).

Konsumsi tempe oleh masyarakat Indonesia relatif tinggi dikarenakan terdapat kelebihan yang dimiliki oleh tempe dari segi nilai gizi dibandingkan makanan lain. Konsumsi tempe sedikit lebih besar dari konsumsi tahu pada periode yang sama yaitu sebesar 7,49 kg/kapita/th. Pangan lainnya dengan bahan baku kedelai adalah kecap. Konsumsi kecap per kapita jauh di bawah konsumsi tahu dan tempe. Prediksi konsumsi kedelai dalam wujud tempe tahun 2019 hingga 2021 diperkirakan mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2018. Konsumsi tempe diprediksikan sebesar 7,89 kg/kapita pada tahun 2019 dan terus meningkat menjadi sebesar 8,01 kg/kapita pada tahun 2021.

Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (KOPTI) disebut sebagai koperasi produsen karena bertujuan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi perusahaan-perusahaan anggota (usaha pengolahan tempe dan tahu milik anggota). KOPTI "Karya Mulya" merupakan salah satu koperasi yang menjalankan usaha

berupa pelayanan kebutuhan anggotanya dalam pembelian bahan baku pembuatan tempe dan tahu. Sebagian besar industri kecil tersebut bersifat turun menurun hanya sedikit yang didasari dengan pendidikan formal. Rata-rata home industri tersebut memproduksi tempe dengan menghabiskan kedelai sebanyak  $\pm 50$  kg per harinya. Tempe Sepande terkenal dengan rasanya yang gurih, komposisi kedelainya lebih padat dari tempe-tempe buatan daerah lain. Ciri khas inilah yang dipertahankan oleh para pengrajin tempe Sepande. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan tempe yaitu kedelai, ragi, kanji "tepung tapioka". Proses produksi tempe antara lain meliputi perendaman, penggilingan, pencucian, perebusan, pendinginan, penambahan ragi, pengemasan dan fermentasi.

Peraturan Menteri Perindustrian yang telah dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) sejak 14 tahun yang lalu, seharusnya pengrajin tempe sudah menjalankan proses produksi yang sesuai dengan harapan Peraturan Menteri Perindustrian. Namun, kenyataannya di Desa Sepande masih terdapat pengrajin tempe yang belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) sehingga dapat membahayakan kesehatan masyarakat, meskipun masyarakat membeli tempe tidak memikirkan akan hal itu, dengan harga nya yang murah masyarakat tetap membeli dan tidak memikirkan kesehatannya. Terdapat beberapa penyimpangan terkait Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang berpotensi dapat mencemari produk yang dihasilkan sehingga berpengaruh pada kualitas dan keamanan pangan tersebut. Dengan adanya penyimpangan tersebut maka kualitas produk tersebut akan berpengaruh sehingga dapat mempengaruhi volume penjualan dan keuntungan akan berkurang sehingga home industri tersebut kalah bersaing dengan home

industri lain yang sudah menerapkan sistem Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices*.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat kesesuaian cara produksi tempe di home industri Desa Sepande, berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010?
2. Bagaimana korelasi tingkat kesesuaian cara produksi tempe dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 terhadap volume penjualan tempe?
3. Bagaimana korelasi tingkat kesesuaian cara produksi tempe dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 terhadap keuntungan?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini, yaitu:

- 1) Untuk mengidentifikasi tingkat kesesuaian cara produksi tempe di home industri Desa Sepande, berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010.
- 2) Untuk menganalisis korelasi tingkat kesesuaian cara produksi tempe dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 terhadap volume penjualan tempe.
- 3) Untuk menganalisis korelasi tingkat kesesuaian cara produksi tempe berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 dengan keuntungan.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada home industri tempe sehingga dapat bermanfaat sebagai bahan rujukan bagi pengusaha tempe dalam pengambilan kebijakan pengembangan usaha di sektor home industri tempe, khususnya home industri tempe di Desa Sepande, Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
2. Penelitian ini diharapkan menjadi bahan tambahan wawasan dan pengetahuan bagi penulis dalam bidang keilmuan yang dipelajari.
3. Penelitian ini juga diharapkan menjadi tambahan informasi untuk penelitian-penelitian lanjutan.