

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan kondisi tanah yang subur, di mana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan lahan yang dimiliki banyak dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian maupun perkebunan (Famela *et al.*, 2023). Salah satu komoditas hortikultura yang telah lama dibudidayakan adalah bawang merah (Rahadi *et al.*, 2022). Bawang merah merupakan komoditas yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan petani. Selain menjadi bahan baku utama bagi berbagai industri makanan dan selalu dibutuhkan sebagai bumbu masakan, bawang merah juga dimanfaatkan dalam pengobatan tradisional, memiliki prospek ekspor yang tinggi, serta berkontribusi dalam menciptakan peluang kerja bagi masyarakat (Fattah *et al.*, 2022).

Menurut Badan Pusat Statistika (2023), Jawa Timur merupakan provinsi dengan kontribusi produksi bawang merah tertinggi di Indonesia, mencapai 4.846.695 kuintal pada tahun 2023.

Tabel 1.1 Luas Panen dan Produksi Bawang Merah Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Timur

No.	Kabupaten/Kota	Bawang Merah	
		Luas Panen (Hektar)	Produksi (Kuintal)
1	Nganjuk	16.918	1.837.578
2	Probolinggo	9.426	792.603
3	Malang	5.084	523.428

Sumber : Dinas Pertanian (2023)

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa Kabupaten Probolinggo menduduki posisi ke dua sebagai salah satu sentra produksi bawang merah tertinggi. Hal ini disebabkan

oleh karakteristik tanah di area budidaya bawang merah yang gembur, subur, dan kaya akan kandungan bahan organik, sehingga sangat sesuai untuk pertumbuhan tanaman tersebut. Pemilihan Probolinggo sebagai lokasi penelitian didasarkan pada keunggulan varietas bawang merah lokal "Biru Lancor" memiliki ciri khas warna kulit yang unik, yaitu ukuran umbi yang besar, berwarna biru keunguan dan memiliki rasa yang sedikit lebih pedas dibandingkan varietas lainnya (Trismawati *et al.*, 2022). Oleh karena itu, kualitas ini menjadikannya pilihan yang lebih optimal dibandingkan dengan bawang merah dari Nganjuk yang cenderung memiliki ukuran daging umbi lebih kecil dan intensitas aroma yang relatif rendah.

Kabupaten Probolinggo terdiri dari 24 kecamatan dengan karakteristik ekonomi yang beragam. Beberapa wilayah memiliki potensi pada sektor pertanian, perikanan, maupun industri pengolahan pangan. Dari keseluruhan kecamatan tersebut, Kecamatan Dringu merupakan salah satu sentra usaha pengolahan bawang goreng yang cukup berkembang. Wilayah ini memiliki konsentrasi pelaku usaha berskala kecil hingga menengah yang memproduksi bawang goreng untuk pasar lokal maupun luar daerah. Menurut data Dinas Pertanian Kabupaten Probolinggo (2023), Kecamatan Dringu menjadi salah satu wilayah produktif dengan hasil panen bawang merah di Probolinggo. Wilayah ini memiliki konsentrasi pelaku usaha berskala kecil hingga menengah yang memproduksi bawang goreng untuk pasar lokal maupun luar daerah. Selain itu, Kecamatan Dringu juga menjadi salah satu kecamatan di Kabupaten Probolinggo yang memiliki pelaku usaha pangan bersertifikat *Good Manufacturing Practices (GMP)*.

Berikut merupakan hasil data produksi bawang merah beberapa Kecamatan di Probolinggo.

Tabel 1.2 Tanam Baru, Luas Panen, dan Produksi Bawang Merah Berdasarkan Kecamatan di Probolinggo

Bawang Merah			
Kecamatan	Tanam Baru (Ha)	Luas Panen (Ha)	Produksi (kw)
Dringu	2.431	2.461	262.431
Tegalsiwalan	2.007	2.003	119.530
Gending	1.933	1.974	159.957

Sumber : Dinas Pertanian (2023)

Tabel 1.2 menunjukkan bahwa kecamatan dengan penghasil bawang merah terbesar di Probolinggo yaitu Kecamatan Dringu. Kecamatan Dringu memiliki kapasitas produksi bawang merah tertinggi diantara kecamatan lain di Kabupaten Probolinggo, dengan hasil panen mencapai 262.431 kuintal pada tahun 2023. Hal ini tentunya menciptakan peluang ekonomi yang signifikan sehingga mendorong masyarakat setempat untuk mendirikan berbagai usaha, khususnya yang berfokus pada pengolahan bawang merah. Dalam beberapa tahun terakhir, tercatat lebih dari 13 unit usaha pengolahan bawang merah dengan skala bervariasi mulai dari usaha rumahan hingga usaha menengah telah beroperasi di kawasan ini. Banyak produk olahan bawang merah yang diproduksi dan dipasarkan secara luas, seperti cemilan bawang goreng kemasan dengan berbagai varian rasa, kue kering rasa bawang, dan sambal bawang. Produk-produk ini mudah ditemukan di berbagai pusat oleh-oleh, toko retail, maupun pasar modern.

Seiring dengan meningkatnya jumlah pelaku usaha pengolahan makanan di Indonesia, isu keamanan dan mutu pangan menjadi perhatian penting yang tidak dapat diabaikan. Konsumen saat ini menuntut produk pangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga aman, higienis, dan memenuhi standar mutu yang berlaku. Untuk menjamin kualitas produk dan perlindungan konsumen, pemerintah melalui Badan

Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah menetapkan regulasi tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan yang Baik.

Menurut Agustin (2020), *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan seperangkat ketentuan dan prosedur yang menjadi acuan dalam kegiatan produksi di industri pangan, kosmetika, farmasi, maupun alat kesehatan. Penerapan GMP bertujuan memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten, aman digunakan, serta memenuhi standar kelayakan bagi konsumen. Di Indonesia, prinsip-prinsip tersebut diterapkan melalui Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 mengenai *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Aturan ini berfungsi sebagai pedoman bagi pelaku usaha pangan agar mampu menghasilkan produk yang terjamin keamanannya, bermutu tinggi, layak konsumsi, serta memiliki daya saing di tingkat nasional maupun internasional. Dengan diterapkannya standar ini, diharapkan proses produksi pangan dapat berjalan secara sistematis dan terkontrol pada setiap tahap.

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan (2024), terdapat beberapa usaha bawang merah di kawasan Probolinggo yang telah memperoleh sertifikasi *Good Manufacturing Practice* (GMP), seperti ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 1.3 Status Sertifikasi GMP Usaha Bawang Merah di Tahun 2024

No	Nama Usaha	Alamat	Status GMP	Tahun Sertifikasi
1	UD Sumber Rejeki	Dsn Sanggar Watuwungkuk Kec Dringu Probolinggo	Tersertifikasi	2021
2	CV Dua Putri Sholehah	Dsn tisnan, Gedungkidul, Tegalrejo, Kec. Dringu, Probolinggo	Tersertifikasi	2017
3	BAGAPRO	Jalan Pahlawan 2 Blok Gulungan Desa Leces Kecamatan Leces Kab. Probolinggo	Tersertifikasi	2022

Lanjutan Tabel 1.3

No	Nama Usaha	Alamat	Status GMP	Tahun Sertifikasi
4	Dapur Mamaci	Dsn Krajan, Tegalsiwalan, Kecamatan Tegalsiwalan, Kab. Probolinggo	Tersertifikasi	2022
5	Rowojaya Empat Saudara	Dsn Pasar Pajurangan, Pajurangan, Kecamatan Gending, Kab. Probolinggo	Tersertifikasi	2019

Sumber : Dinas Kesehatan (2024)

Berdasarkan Tabel 1.3, diketahui sejumlah usaha di berbagai kecamatan sudah mendapatkan sertifikasi, akan tetapi untuk wilayah Kecamatan Dringu tercatat hanya terdapat dua pelaku usaha pengolahan pangan yang telah memperoleh sertifikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP). UD Sumber Rejeki baru mendapatkan sertifikasi pada tahun 2021, sementara CV Dua Putri Sholehah telah memiliki sertifikasi tersebut sejak tahun 2017. Sertifikasi GMP menjadi indikator penting bahwa suatu industri telah memenuhi standar minimal yang ditetapkan pemerintah terkait proses produksi yang higienis dan terjamin keamanannya (BPOM RI, 2012). Dengan demikian, keberadaan sertifikasi ini tidak hanya menjadi persyaratan administratif, tetapi juga sebagai bentuk komitmen industri dalam menjamin mutu dan keamanan pangan (Hidayat dan Sari, 2021).

Meskipun CV Dua Putri Sholehah telah memperoleh sertifikasi GMP selama lebih dari tujuh tahun, terdapat gap yang signifikan antara status sertifikasi dengan implementasi praktis di lapangan. Permasalahan utama yang diidentifikasi adalah perusahaan telah memperoleh sertifikasi GMP, namun implementasi oleh sebagian karyawan belum sepenuhnya sesuai standar, sehingga berdampak terhadap mutu produk ekspor. Implementasi GMP yang tidak konsisten berdampak langsung terhadap mutu produk, terutama untuk pasar ekspor yang memiliki standar kualitas dan keamanan pangan yang lebih ketat (Syahid dan Jumiono, 2025). Hal ini dapat

mengakibatkan variasi kualitas produk yang tidak konsisten, risiko kontaminasi mikrobiologis, kimia, atau fisik, penurunan *shelf-life* produk, potensi penolakan produk oleh negara tujuan ekspor, serta kerugian finansial dan reputasi perusahaan.

Penerapan GMP yang konsisten memerlukan evaluasi berkala, mengingat dinamika operasional perusahaan dapat memengaruhi kepatuhan terhadap standar. Menurut Winarno (2019), meskipun suatu industri telah tersertifikasi, kepatuhan terhadap GMP dapat mengalami penurunan apabila tidak diiringi dengan pengawasan, pelatihan berkelanjutan, dan perbaikan fasilitas. Dalam konteks CV Dua Putri Sholehah yang telah mengantongi sertifikat GMP selama lebih dari tujuh tahun, evaluasi keberlanjutan penerapan menjadi relevan untuk memastikan bahwa standar yang telah ditetapkan sejak awal sertifikasi tetap terjaga secara konsisten di setiap tahapan proses produksi bawang goreng.

Produk bawang goreng memiliki karakteristik yang sensitif terhadap kualitas bahan baku dan kebersihan proses produksi. Apabila pengolahan tidak dilakukan sesuai standar GMP, potensi risiko kontaminasi mikrobiologis, kimia, maupun fisik akan meningkat, yang pada akhirnya dapat menurunkan mutu produk dan membahayakan kesehatan konsumen (Rachmawati *et al.*, 2020). Selain itu, proses penggorengan yang tidak dikontrol dengan baik dapat memengaruhi kadar minyak, warna, rasa, dan umur simpan produk. Oleh karena itu, penerapan GMP yang tepat menjadi faktor kunci untuk menghasilkan bawang goreng yang aman dan bermutu tinggi (Kusnandari, 2021).

Pengawasan terhadap penerapan GMP juga berdampak langsung pada citra dan daya saing perusahaan. Menurut Susanto dan Lestari (2022), konsumen cenderung memilih produk yang memiliki jaminan keamanan pangan dan

diproduksi oleh perusahaan yang konsisten menerapkan standar mutu. Di tengah persaingan industri makanan ringan yang semakin ketat, mempertahankan sertifikasi GMP menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang pasar yang lebih luas, termasuk potensi ekspor. Hal ini sejalan dengan tren global yang menempatkan keamanan pangan sebagai salah satu persyaratan utama dalam perdagangan internasional (FAO, 2020). Fakta ini menjadikan Kecamatan Dringu relevan sebagai lokasi penelitian, khususnya untuk mengevaluasi tingkat penerapan GMP pada industri bawang goreng.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka dapat rumusan masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut ini:

1. Bagaimana tingkat kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada agroindustri bawang goreng di CV Dua Putri Sholehah dibandingkan dengan standar yang berlaku?
2. Aspek GMP mana saja yang belum sesuai standar pada agroindustri bawang goreng di CV Dua Putri Sholehah?
3. Bagaimana tindakan perbaikan (*Corrective Action*) dari hasil analisis GMP yang belum sesuai standar?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengikuti kegiatan:

1. Menganalisis tingkat kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada agroindustri bawang goreng di CV Dua Putri Sholehah.
2. Menganalisis aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang belum sesuai standar.

3. Menganalisis tindakan perbaikan (*Corrective Action*) dari hasil analisis GMP yang belum sesuai standar

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan mafaat sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan menjadi sarana pembelajaran bagi peneliti untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa studi di perguruan tinggi
2. Bagi Perusahaan, penelitian ini dapat memberikan informasi dan rekomendasi bagi perusahaan untuk menjaga status kepatuhan terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP)
3. Bagi Pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber bahan studi, diskusi, dan referensi untuk mendukung penelitian yang akan datang
4. Bagi Perguruan Tinggi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan menambah referensi penelitian pada Program Studi Agribisnis Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk penelitian selanjutnya