

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Mutu dan keamanan pangan kini tidak hanya menjadi kebutuhan, tetapi juga hak dasar setiap individu. Konsumen sudah sadar dan memiliki hak untuk mengonsumsi pangan yang bebas dari risiko kesehatan dan aman untuk dikonsumsi (WHO, 2021). Berdasarkan hal tersebut, para pelaku industri pengolahan pangan dituntut harus mampu menerapkan serta meningkatkan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan menurut kemampuan masing-masing usaha. Penelitian yang dilakukan oleh Yuniarti (2015) pada UMKM keripik tempe di Malang menemukan bahwa hasil dari penilaian aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) memiliki penyimpangan serius dan dapat menyebabkan risiko terhadap mutu keamanan produk meliputi fasilitas sanitasi, karyawan dan label/keterangan produk.

Menurut Dewi (2019) menyatakan selama ini terdapat empat masalah utama keamanan pangan yaitu: (1) rendahnya praktek sanitasi dan higiene menyebabkan pencemaran pangan oleh mikroba; (2) pencemaran pangan yang disebabkan bahan kimia berbahaya; (3) penggunaan bahan berbahaya yang tidak diperbolehkan digunakan pada pangan; dan (4) penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang melebihi batas maksimum dari yang diizinkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Upaya minimal yang harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha produk olahan hasil pertanian adalah menerapkan pengolahan higienis merujuk pada *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) guna mencegah atau mengurangi terjadinya kerugian pada pihak produsen maupun konsumen pangan (Moertino, 2020).

GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi produk olahan pangan yang baik agar menghasilkan produk yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Prinsip dari GMP sendiri mengendalikan kondisi sanitasi dan higiene pada proses produksi. Secara umum, aspek yang dikendalikan dalam GMP berkaitan dengan kondisi sanitasi lingkungan industri, kondisi sarana dan

prasarana, sanitasi karyawan yang kontak langsung dengan pangan, dan hal-hal yang berkaitan dengan mutu dan keamanan produk (Suhartono, 2008).

Pelaksanaan higiene sanitasi pada industri pengolahan pangan merupakan salah satu faktor penting untuk mendukung terlaksananya GMP yang menjamin setiap tahapan pengolahan pangan yang kontak langsung dengan pangan dimulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian terbebas dari kontaminasi yang beresiko menularkan penyakit (Agustin, 2019). Sebaliknya, pengolahan yang tidak higienis dapat menimbulkan kontaminasi maupun pencemaran pada produk pangan. Faktor-faktor yang menyebabkan timbulnya kontaminasi antara lain, bahan baku dan peralatan yang digunakan dan produsen sendiri (Wibawa, 2008). Prinsip higiene sanitasi makanan merupakan berbagai usaha yang dilakukan untuk mengendalikan empat (4) faktor yang berasal dari bangunan, peralatan, orang, dan makanan untuk menghindari dari keracunan makanan ataupun yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Industri bumbu dan rempah kering XYZ merupakan salah satu industri olahan pangan yang harus menerapkan higiene sanitasi.

Industri bumbu dan rempah kering merupakan industri olahan pangan yang banyak dipilih sebagai pilihan praktis sebagai penyedap makanan karena lebih menghemat tenaga dan waktu (Ambarita dkk, 2018). Sebagai salah satu industri olahan pangan, industri bumbu dan rempah kering XYZ diharapkan dapat menjamin aspek keamanan pangan yang diproduksi sehingga produk yang dihasilkan bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Aspek keamanan yang perlu diperhatikan dalam pengolahan pangan dapat merujuk pada Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di industri bumbu dan rempah kering XYZ pada bulan Desember 2023, menunjukkan bahwa industri XYZ telah menerapkan Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010. Namun masih ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan GMP diantaranya, area produksi dekat dengan pepohonan dan semak-semak, tidak adanya kasa pada ventilasi, dan mesin yang digunakan sudah mengelupas

dan berkarat serta masih adanya mesin pengolahan pangan berada di area luar ruang produksi. Oleh sebab itu penulis merasa tertarik untuk meneliti mengenai **“Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Bumbu dan rempah kering XYZ”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Sehubung dengan latar belakang yang telah diuraikan di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana implementasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ?
2. Apa saja rekomendasi untuk perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan di atas, tujuan dalam penelitian ini:

1. Mengetahui implementasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ.
3. Memberikan rekomendasi perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penulisan ini diharapkan dapat membantu berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat yang diharapkan diantaranya:

1. Pihak Industri

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan agar pelaksanaan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ dapat lebih ditingkatkan dan disesuaikan dengan persyaratan yang telah dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.

2. Pihak Peneliti

Penelitian ini menambah dan memperkaya wawasan, pembelajaran terkait *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ serta pengalaman dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.

1.5 Struktur Organisasi Penelitian

Sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah:

- BAB I Pendahuluan, bab ini berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat dan struktur organisasi penelitian.
- BAB II Tinjauan Pustaka, bab ini berisi teori dan hasil penelitian terdahulu yang akan digunakan oleh peneliti yang mendukung proses penelitian dan menjadi landasan dalam melakukan penelitian.
- BAB III Metodologi Penelitian, bab ini berisi rencana penelitian yang meliputi desain penelitian, partisipan dan lokasi penelitian, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data penelitian.
- BAB IV Temuan dan Pembahasan, bab ini berisikan temuan yang didapat oleh peneliti sekaligus pembahasannya sesuai dengan tahapan penelitian yang dilakukan.
- BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, bab ini berisi penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil dari temuan dan pembahasan yang nantinya bermanfaat untuk penelitian selanjutnya.