

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. (UU RI No.18, 2012 pasal 1 ayat 5). Keamanan pangan ini diselenggarakan untuk menjaga agar pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi bagi konsumen, dimana konsumen sendiri adalah masyarakat pada umumnya. Untuk mewujudkan pangan yang aman bagi masyarakat hal yang harus diperhatikan salah satunya adalah bagian sanitasi dalam pangan.

Sanitasi merupakan salah satu aspek penting dalam bidang pangan. Karena kualitas pangan yang baik akan sangat dipengaruhi oleh sanitasi yang baik pula. Sanitasi dalam pangan dilakukan agar pangan tersebut tetap aman untuk dikonsumsi, dan terhindar dari hal yang dapat merugikan konsumennya. Hal ini membuat sanitasi harus diterapkan dalam setiap rantai pangan. Salah satu rantai pangan tersebut adalah dalam proses pengolahan, yang dilakukan oleh industri pangan.

Penerapan sanitasi dalam keamanan pangan diatur dalam PP No.28 tahun 2004 terdapat regulasi yang menyatakan bahwa dalam pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan harus dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik, salah satunya yaitu Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) . Cara produksi pangan yang baik atau yang lebih dikenal dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, mengenai bagaimana cara memproduksi pangan yang baik.

Untuk melaksanakan manajemen mutu dan keamanan pangan, di dalam penerapan pengolahan yang baik terdapat *management tool*. *Management Tool* merupakan alat atau program sebagai pedoman bagi suatu industri, di dalamnya terdapat *Good Manufacturing Practice* (GMP), *Standar Sanitizing*

*Operatonal Procedur (SSOP) dan Hazard Analitical Critical Control Procedur (HAACP)* Berkaitan dengan hal tersebut GMP merupakan alat atau program dasar prasyarat HACCP bagi suatu industri. HACCP tersebut akan tercapai apabila GMP dan SSOP diterapkan (Winarno dan Surono, 2012 hlm. 14)

Industri pangan merupakan bidang usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil, atau bahan pangan. Industri pangan merupakan bagian dari proses pembangunan masyarakat, memiliki peran yang penting dalam pertumbuhan ekonomi dan kualitas sumber daya manusianya. Industri merupakan produsen sekaligus distributor pengolahan pangan tersebut, maka industri pangan berperan penting dalam pembentukan kualitas sumber daya manusia suatu negara. Menurut Hariyadi (2008, hlm.1) dalam artikel yang berjudul *Double Burden* : Isu Terkini Terkait Dengan Keamanan Pangan bahwa:

...., sistem pangan nasional Indonesia harus terus dikembangkan mengikuti perkembangan peradaban manusia dan aneka tuntutannya. Sistem pangan Indonesia, tidak hanya dituntut untuk memberikan pasokan produk pangan dalam jumlah dan gizi yang cukup (*nutritionally adequate*), tetapi juga aman (*safe*). Dengan semakin meningkatnya status sosial dan pendidikan masyarakat, maka hal ini mengakibatkan meningkatnya pula kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mutu, gizi dan keamanan pangan dalam upaya menjaga kebugaran dan kesehatan masyarakat.

Meningkatnya industri di sektor pangan sudah berkembang pada sektor *home industry*. Hal tersebut membuat pemerintah yang bekerja di dalamnya membuat program dalam menjaga dan mendukung proses industrialisasi pangan yang menyangkut aspek ketersediaan, keamanan, stabilisasi, dan peningkatan mutu pangan, mulai dari kegiatan produksi, pengolahan, distribusi dan pemasaran sampai kepada konsumsi di tingkat rumah tangga (Hubeis, 2014 hlm. 24)

Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan dan menjaga keamanan pangan bagi konsumsi masyarakat, pemerintah membuat peraturan bagi pelaku industri agar dapat menciptakan pangan yang aman. Peraturan dan persyaratan mengenai pengolahan pangan bagi industri rumah tangga diatur oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam regulasi Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun

2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Namun hal tersebut belum dilaksanakan dan diterapkan secara maksimal oleh para pelaku industri rumah tangga.

Dari sejumlah produk pangan yang diperiksa oleh BPOM, ditemukan produk yang mengandung bahan kimia yang tidak diperkenankan untuk pangan seperti formalin, boraks, dan rhodamin B. Salah satu produk yang terdapat bahan yang tidak diperbolehkan adalah produk kerupuk. Rhodamin merupakan pewarna yang dilarang untuk makanan, biasanya digunakan untuk pewarna tekstil. Boraks digunakan untuk detergen, mengurangi kesadahan dan antiseptik lemah, sementara formalin diketahui sebagai pengawet yang biasanya digunakan dalam industri kayu, plastik, dan industri non-pangan lainnya. Dari sejumlah sampel produk kerupuk yang diperiksa terdapat 58% mengandung rhodamine, dan 12% mengandung boraks (BPOM, 2004 hlm.2). Hal tersebut menandakan bahwa upaya yang dilakukan oleh pemerintah belum dapat diterapkan oleh pelaku industri dalam skala kecil yaitu pada *home industry*.

Selain itu, dari hasil observasi sebagai data awal peneliti yang dilakukan pada tanggal 21 Januari 2018 di kawasan Kota Cimahi, diperoleh data dari beberapa *home Industry* kerupuk dengan jenis kerupuk aci dalam proses produksi masih terdapat langkah-langkah pembuatan yang belum menerapkan keamanan pangan. Hal tersebut dilihat dari cara pengolahan mereka yang belum menerapkan sanitasi dan hygiene, seperti menerapkan kebersihan lingkungan pada area produksi, kebersihan diri mereka sebagai penjamin makanan, serta lingkungan area produksi yang belum sesuai standar.

Berdasarkan data awal penelitian industri kerupuk terdapat 27 *home industry* kerupuk di Kota Cimahi. Dari 27 industri tersebut dapat disimpulkan bahwa masing-masing pengusaha pada kenyataannya berbeda-beda. Ada yang memproduksi kerupuk dimulai dari pembuatan kerupuk, menggoreng, mengemas hingga menjual, dan ada juga yang melakukan produksi hanya dari menggoreng, mengemas dan menjual, namun menambah variasi rasa kerupuk. Untuk kelompok industri yang memproduksi kerupuk dari mulai pengolahan hingga penjualan seluruhnya merupakan *home industry* kerupuk yang memproduksi jenis kerupuk aci, sementara untuk *home industry* yang hanya

menggoreng dan mengemas terdiri dari jenis kerupuk selondok, kulit sapi, gurilem, bihun, dan kerupuk seblak.

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun pelengkap dalam menu makan. Sebagai komoditi dagangan kerupuk termasuk kedalam jenis produk industri yang mempunyai potensi yang cukup baik. Kerupuk menjadi salah satu pangan yang diminati oleh masyarakat namun dalam produksinya masih terdapat beberapa kekurangan terutama dalam hal keamanan pangan yang mempengaruhi kualitas produk tersebut yang nantinya akan dikonsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen, dan dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan konsumen.

Pelaku industri sebagai produsen seharusnya menerapkan peraturan-peraturan tersebut untuk menghasilkan pangan yang aman. Adanya regulasi yang mengatur tentang keamanan pangan adalah untuk menghindari hal yang dapat menghindarkan diri dari terjadinya gangguan kesehatan masyarakat dengan kosekuensi timbulnya wabah penyakit yang dibawa oleh makanan (*Food Borne Illnes*). Maka dari itu, penulis selaku mahasiswa Program Studi pendidikan Tata Boga tertarik untuk dapat meneliti bagaimana Analisis penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada *Home Industry* Kerupuk di Kota Cimahi.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas dapat dirumuskan masalah yaitu :

“Bagaimana penerapan cara produksi pangan yang baik pada *home industry* kerupuk di Kota Cimahi ?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai bagaimana cara produksi pangan yang baik pada *home industry* kerupuk di Kota Cimahi.

## 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan cara produksi pangan yang baik pada *home industry* kerupuk di Kota Cimahi dalam:

- a. Bagian luar produksi, yaitu : lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, suplay air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program
- b. Bagian dalam produksi, yaitu : peralatan produksi, bahan baku, kesehatan dan hygiene karyawan, pengawasan, pengendalian proses
- c. Bagian hasil produksi, yaitu : penyimpanan, pelabelan, penarikan produk, pencatatan dokumentasi hasil, dan pelatihan karyawan

## D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui bagaimana penerapan cara produksi pangan yang baik pada bagian luar produksi, dalam produksi, dan hasil produksi.
2. Memberikan masukan kepada pihak terkait, yaitu Dinas Kesehatan Kota Cimahi, dan para pelaku *home industry* kerupuk untuk dapat menyelesaikan permasalahan yang timbul mengenai cara produksi pangan yang baik pada *home industry* kerupuk di Kota Cimahi.

## E. Struktur Organisasi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2017 hlm. 23) adalah sebagai berikut:

### 1. BAB I PENDAHULUAN

Meliputi latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

### 2. BAB II KAJIAN PUSTAKA

Meliputi Definisi Industri, jenis-jenis industri, peraturan dalam industri, definisi keamanan pangan, keamanan pangan industri menurut pemerintah.

### 3. BAB III METODE PENELITIAN

Meliputi metode penelitian, lokasi penelitian dan partisipan, prosedur penelitian, instrument penelitian dan analisis data.

4. **BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

Meliputi pembahasan hasil penelitian yang telah dilakukan

5. **BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Meliputi kesimpulan dan rekomendasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan.