

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah salah satu jurusan yang ada di Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan (FPTK) UPI. Jurusan PKK mempunyai tiga Program Studi yaitu Pendidikan Tata Boga, Pendidikan Tata Busana dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan PKK sesuai dengan fungsi dan perannya selain menghasilkan calon tenaga pendidik juga harus mampu menghasilkan tenaga ahli dibidang boga yang sesuai dengan perkembangan IPTEK.

Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga disiapkan menjadi untuk guru, instruktur maupun pelaku usaha bidang boga baik milik pribadi maupun kelompok yang mempunyai efektivitas dan produktivitas tinggi serta menjadi tenaga profesional dibidangnya. Dalam rangka meningkatkan efektivitas dan produktivitas serta keprofesionalan di bidang boga maka saya sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga merasa harus lebih menambah wawasan dan pengetahuan serta keterampilan yang dimiliki yang berkaitan dengan bidang boga baik di dalam lingkungan perkuliahan maupun di luar lingkungan perkuliahan, untuk hal ini terdapat satu pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang dilaksanakan oleh dinas Pertanian Kabupaten Majalengka kepada seluruh kelompok tani yang ada di Kabupaten Majalengka, yang dapat dijadikan sarana oleh peneliti sebagai mahasiswa Tata Boga untuk memperdalam pengetahuan, wawasan dan keterampilan. Selain itu,

pelatihan GMP dapat dijadikan acuan, gambaran dan masukan bagi pendidikan Tata Boga untuk lebih meningkatkan kualitas produk khususnya ditinjau dari segi proses pengolahan dan penanganan produk, kebersihan dan kesehatan pekerja, dan kemasan produk. Sesuai dengan uraian di atas maka saya sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pelatihan GMP.

Penelitian ini dilakukan kepada kelompok Tani Mitra Binangkit dikarenakan kelompok Tani Mitra Binangkit merupakan kelompok tani yang telah mengikuti pelatihan GMP tetapi belum berkembang seperti kelompok tani lainnya yang ada di Kabupaten Majalengka. Pelatihan GMP dimaksudkan untuk membekali secara umum pada kelompok tani dalam melaksanakan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar, tujuan umum yang ingin dicapai dari pelatihan GMP adalah untuk menghasilkan produk akhir yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan selera atau tuntutan konsumen. Pelatihan GMP diadakan di Aula Pesantren Nurul Iman yang bertempat di jln. Cijati no. 28 Kec. Majalengka Kulon Kabupaten Majalengka. Pelatihan GMP dilakukan pada hari sabtu, satu minggu sekali selama dua bulan sebanyak 8 kali pertemuan.

Pelatihan di Kelompok Tani Mitra Binangkit merupakan salah satu upaya memajukan pendidikan karyawan yang bertujuan untuk mempersiapkan tenaga terampil sebagai upaya peningkatan kualitas hasil olahan pangan kelompok Tani Mitra Binangkit khususnya dalam bidang proses pengolahan dan penanganan produk, kesehatan dan kebersihan pekerja, dan kemasan produk. Kelompok Tani

Mitra Binangkit merupakan salah satu kelompok tani yang ada di Kabupaten Majalengka yang tergabung dalam Gabungan Kelompok Tani Sugih Makmur yang terdiri dari tujuh kelompok tani di Kabupaten Majalengka. Kelompok Tani Mitra Binangkit memfokuskan diri untuk memproduksi dan mengembangkan produk emping jagung. Emping jagung adalah produk olahan pangan dari bahan berpati atau jagung yang dipipihkan menjadi lempengan dengan bentuk bulat, dikeringkan, dan digoreng. Jagung merupakan bahan pangan yang banyak dihasilkan di Negara Indonesia, dan kenyataan yang menunjukkan bahwa jagung merupakan produk yang mudah rusak, sehingga komoditas ini perlu ditangani secara baik dan tepat. Untuk menanganinya terdapat persyaratan dasar penanganan sistem mutu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang terdiri dari *Good Agriculture Practices* (GAP), *Good Handling Practices* (GHP), *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Good Distribution Practices* (GDP).

Pengertian GMP menurut Supiyana (2009:1), yaitu :

GMP merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk olahan antara lain mencakup : lokasi, bangunan, ruang dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengolahan lingkungan.

GMP diupayakan untuk mencegah terjadinya kontaminasi/pencemaran oleh mikroorganisme, benda/bahaya fisik dan senyawa kimia yang dapat mengganggu atau membahayakan kesehatan manusia serta menjaga kesehatan dan keselamatan pekerja selain itu persyaratan dan penerapan GMP dimaksudkan sebagai pedoman secara umum dalam melaksanakan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar, sehingga menghasilkan

produk olahan yang memenuhi standar mutu olahan yang aman untuk dikonsumsi masyarakat dikalangan petani/gabungan kelompok tani/pelaku usaha yang bermitra dengan petani. Sehubungan dengan itu, salah satu prioritas utama pemerintahan daerah khususnya dinas pertanian yang ada di Kabupaten Majalengka adalah membekali masyarakat dengan sarana dan prasarana serta pengetahuan yang dibutuhkan untuk memecahkan masalah pertanian, meningkatkan hasil dan kualitas pertanian serta hasil olahannya selain itu untuk menangani bahan pangan yang mudah rusak, yaitu dengan mengadakan pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian lebih spesifik. Perumusan masalah menurut Sugiyono (2009:55) yaitu “merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Sebagaimana diuraikan dalam latar belakang masalah maka penulis merumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu adalah “Manfaat Pelatihan *Good Manufacturing Practices* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Hasil Olahan Pangan Oleh Kelompok Tani Mitra Binangkit di Kabupaten Majalengka”. Sesuai dengan rumusan masalah di atas maka batasan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari pengolahan dan penanganan produk.
2. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kebersihan dan kesehatan pekerja pengolahan pangan.
3. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kemasan produk.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Tujuan penelitian secara umum yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit di Kabupaten Majalengka.

Tujuan Khusus

Tujuan secara khusus dari penelitian ini meliputi :

1. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari pengolahan dan penanganan produk.

2. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kebersihan dan kesehatan pekerja pengolahan pangan.
3. Manfaat pelatihan *Good Manufacturing Practices* sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kemasan produk.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain bagi :

1. Kelompok Tani di Kabupaten Majalengka khususnya Kelompok Tani Mitra Binangkit dalam meningkatkan kualitas produk hasil olahan pangan.
2. Bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga dapat memberikan gambaran mengenai Standarisasi GMP yang berguna untuk meningkatkan kualitas hasil olahan.
3. Bagi penulis, hasil penelitian ini dapat mengembangkan pengetahuan, wawasan, pengalaman dan keterampilan meneliti khususnya tentang manfaat pelatihan GMP.

E. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah terjadi kebenaran umum. Sugiyono (2009:82), mengemukakan bahwa "asumsi adalah pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian".

Mengacu pada pendapat di atas, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat Pelatihan GMP dalam bidang pengolahan dan penanganan produk dapat dikatakan berhasil apabila peserta pelatihan mampu meningkatkan kualitas produk pangan.

Asumsi ini mengacu pada Pardiaz. (1997:12), bahwa : “Proses pengolahan pangan perlu dikendalikan sesuai standar GMP untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi”.

2. Manfaat pelatihan GMP dapat dikatakan berhasil apabila peserta pelatihan dapat menerapkan sanitasi *hygiene* untuk meningkatkan kualitas produk pangan.

Asumsi ini mengacu pada Situmohang (2003:18), bahwa : “*Hygiene* karyawan merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk diperhatikan industri pangan agar kualitas produk pangan meningkat dan aman dikonsumsi”.

3. Manfaat pelatihan GMP dapat dikatakan berhasil apabila peserta pelatihan mampu menerapkan pengetahuannya tentang pengemasan untuk meningkatkan kualitas produk pangan.

Asumsi ini mengacu pada Herudianto. (2008:1), bahwa : “Pengemasan merupakan suatu usaha yang bertujuan untuk melindungi bahan pangan dari penyebab-penyebab kerusakan baik fisik, kimia, biologis maupun mekanis, sehingga dapat sampai ke tangan konsumen dengan kualitas yang lebih baik”.

F. Pertanyaan Penelitian

Tujuan penelitian yang telah penulis tetapkan menjadi dasar untuk mengarahkan penelitian ini dalam mengumpulkan data. Pertanyaan penelitian dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana manfaat pelatihan GMP sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari segi pengolahan dan penanganan produk.
2. Bagaimana manfaat pelatihan GMP sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kebersihan dan kesehatan pekerja.
3. Bagaimana manfaat pelatihan GMP sebagai upaya peningkatan kualitas produk hasil olahan pangan Kelompok Tani Mitra Binangkit ditinjau dari kemasan produk.

G. Metode Penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data penelitian ini adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang terjadi saat ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih penulis dalam penelitian ini terletak di Desa Kadusari, No.2 RT.12 RW.05 Kecamatan Cigasong, Kabupaten Majalengka 45413.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total atau sampel keseluruhan dari populasi yaitu berjumlah 31 orang anggota Kelompok Tani Mitra Binangkit.

