

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha mikro di sektor informal yang umumnya menggunakan bahan baku lokal, sehingga UMKM sebagai unit usaha masyarakat banyak tumbuh dan menyerap tenaga kerja masyarakat (Khusnawati dan Prasetyo, 2016). Dengan proporsi sebesar itu tidak heran jika UMKM memiliki peran yang penting dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja serta mempunyai peran penting dan strategis dalam pembangunan ekonomi nasional (Bank Indonesia dan LPPI 2015).

Industri kerupuk di Indonesia sebagian besar masih merupakan industri rumah tangga atau Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang dikerjakan secara tradisional. Mutu produk yang dihasilkan dapat dijaga apabila produsen mempunyai suatu sistem yang dapat menjaga agar produk tersebut memenuhi standar yang telah ditetapkan, sesuai dengan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT (BPOM, 2012).

Beberapa usaha kecil dan menengah yang sedang berkembang di Kota Jayapura belum semua memperhatikan kebersihan lingkungan kerja saat melakukan proses produksi. Pada umumnya mutu makanan hasil industri kecil tidak konsisten dikarenakan banyak pengolah, bervariasinya bahan baku dan cara pengolahannya. Suatu produk dapat dikatakan memiliki kualitas baik, jika mampu memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen sebagai ketentuan dasarnya. Lalu proses yang baik untuk menciptakan sebuah produk berkualitas dapat dilihat dari proses yang diberikan produsen sebagai batas kontrol oleh produsen, barang yang berkualitas buruk menurut produsen belum tentu

tidak di minati oleh konsumen begitu pula sebaliknya. Sedangkan produk yang di katakan baik oleh produsen tetapi tidak diminati oleh konsumen di sebabkan karena, diluar batas spesifikasi. Melihat dari aspek-aspek kualitas yang ada maka, tujuan dari setia usaha kecil maupun menengah untuk mendapatkan laba dan memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang berkualitas dapat terpenuhi.

Salah satu upaya dalam memenuhi standar kualitas adalah dengan melakukan pengendalian kualitas yang tepat, mempunyai tahapan dan tujuan yang jelas, menemukan solusi serta melakukan inovasi dalam melakukan penyelesaian masalah yang di temui baik dalam proses produksi maupun inspeksi produk sebuah perusahaan. Pengendalian kualitas membantu perusahaan untuk meningkatkan nilai kualitas produk dengan memperhatikan tingkat kerusakan produk sampai tingkat paling rendah atau nol (*zero effect*), sehingga dapat menekan terjadinya pemborosan dari segi material maupun tenaga kerja yang akhirnya dapat meningkatkan produktifitas.

Permasalahan terbesar dalam UMKM pada umumnya adalah minimnya sumber daya, kondisi sarana prasarana kerja yang kurang diperhatikan, Tata letak ruang yang belum sesuai dengan urutan proses, Fasilitas kerja yang belum memadai, Kondisi Hygiene tenaga kerja, Kualitas dan keamanan bahan baku, Kondisi sanitasi lingkungan disekitar UMKM sehingga sangat sulit untuk memenuhi standar-standar kualitas pangan yang baik secara stabil. Standar higienitas yang belum terpenuhi masih berupa standar dasar dari penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

GMP merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, meliputi prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi (Amin *et al.*, 2018). GMP merupakan pedoman yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi UMKM untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman, layak dikonsumsi, dan dirancang untuk mencegah terjadinya masalah terkait dengan kualitas produk baik yang disebabkan dari faktor biologi, kimia maupun fisik (Rudiyanto, 2016). GMP wajib diterapkan oleh industri pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi bersifat aman, layak dan berkualitas (Maflahah *et al.*, 2019). Pada UMKM Poklahsar sentani barokah ada 2 pekerja yang di panggil untuk membantu produksi saat

pesanan pada UMKM lebih banyak dari biasanya, pesanan yang meningkat ini biasanya terjadi saat mendekati hari raya besar, pekerja dalam melakukan proses produksi secara manual pada UMKM biasanya tanpa menggunakan atribut pakaian produksi yang baik hal ini mengakibatkan adanya resiko masuknya kotoran bersifat fisik dari pekerja dan bakteri yang masuk kedalam produk. Timbulnya kotoran pada produk yang telah diproduksi mengakibatkan turunnya kualitas kerupuk ikan yang dihasilkan. Menurunnya kualitas kerupuk ikan gabus dapat merugikan bagi konsumen yang akan mengkonsumsinya hal ini dapat menunjukkan bahwa UMKM Poklaksar belum menjalankan prosedur Good Manufacturing Practices (GMP) dengan sepenuhnya.

Saat melakukan observasi di lapangan peneliti memberikan edukasi tentang pentingnya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang mudah untuk di pahami bagi pemilik UMKM Poklaksar dan juga peneliti memberikan modul beserta sarung tangan, masker, celemek dan juga tutup kepala agar pemilik UMKM dapat menggunakannya pada saat melakukan produksi dengan adanya modul dan juga APD (alat pelindung diri) yang diserahkan kepada pemilik UMKM Poklaksar peneliti sangat mengharapkan agar edukasi, modul yang sudah di berikan beserta alat-alat pelindung diri yang diserahkan dapat di aplikasikan oleh pemilik UMKM Poklaksar pada saat melakukan produksi.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan manajemen mutu pada UMKM Poklaksar saat ini?
2. Bagaimana pengembangan dan penerapan GMP pada proses produksi kerupuk ikan gabus di UMKM Poklaksar?
3. Bagaimana perbaikan kondisi setelah penerapan GMP yang dilaksanakan pada UMKM Poklaksar?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan maka didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan manajemen mutu pada UMKM Poklahsar saat ini.
2. Mengetahui penerapan GMP pada proses produksi kerupuk ikan gabus di UMKM Poklahsar.
3. Mengentahui kondisi perbaikan setelah penerapan GMP yang dilaksanakan pada UMKM Poklahsar.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan pertimbangan bagi pelaku usaha kerupuk ikan gabus “SaSuka Too” di kota jayapura dalam menentukan pengendalian keamanan pangan dalam proses produksi kerupuk ikan gabus.

