

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan manusia akan makanan semakin hari semakin meningkat seiring dengan banyaknya ragam produk olahan makanan yang terus bermunculan. Pangan yang aman Berdasarkan peraturan Pemerintah RI No. 28 tahun 2004 terkait keamanan, mutu dan gizi pangan ialah pangan yang memiliki kualitas mutu serta gizi yang baik. Komponen tersebut memiliki peranan yang penting terhadap pertumbuhan, pemeliharaan serta peningkatan sistem kekebalan tubuh serta perkembangan kecerdasan otak manusia. Sedangkan makanan yang berbahaya dapat menimbulkan penyakit bawaan dari makanan (*foodborne diseases*). Tuntutan konsumen terkait keamanan kualitas pangan menjadi hal yang sangat krusial bagi pelaku industri maupun pebisnis pangan.

Berdasarkan cara pandang konsumen produk yang aman bukan dijamin hanya dari hasil uji akhir melalui laboratorium saja melainkan dari kualitas bahan baku yang baik, dilakukan penanganan yang baik, diproses serta didistribusikan oleh tenaga yang kompeten di bidangnya. Upaya menjamin kualitas keamanan pangan diawali dengan dilakukannya implementasi cara produksi pangan yang baik GMP (*Good Manufacturing Practices*). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan cara produksi pangan yang baik yang memperlihatkan aspek keamanan pangan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi (Rita, 2021). Sanitasi menjadi salah satu hal penting yang wajib dimiliki oleh setiap industri makanan yang menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) atau cara produksi pangan yang baik dan diperlukan untuk menunjang terlaksananya GMP dengan baik (Thaheer 2008:78). Sanitasi merupakan serangkaian proses yang dilakukan sebagai upaya untuk menjaga kebersihan. Tata cara pelaksanaan sanitasi serta pengendalian proses pada program sanitasi disimpan dalam bentuk SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*). Implementasi cara produksi pangan yang higienis sesuai SOP GMP dan SSOP dimaksudkan agar produk

pangan lebih terjamin kualitasnya dari segi kebersihan maupun keamanan pangan.

Keripik singkong adalah salah satu produk pangan yang berasal dari umbi-umbian yang beresiko terkena bahaya mutu keamanan pangan pada proses pembuatan. Resiko bahaya yang mungkin timbul pada saat proses pembuatan keripik singkong ialah terkait mutu bahan baku singkong yang tidak tahan disimpan jangka waktu lama, sehingga dapat berpengaruh terhadap kualitas serta keamanan produk ketika dikonsumsi. Selain itu, tahapan proses perendaman keripik singkong juga sangat rentan terjadinya kontaminasi yang diakibatkan oleh kondisi lingkungan yang kurang optimal serta air yang digunakan kurang bersih sehingga sangat berpotensi sebagai tempat berkembangnya bakteri atau mikroorganisme yang dapat mencemari produk. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kerusakan kualitas mutu pada produk keripik singkong diantaranya yakni adanya ruang (*head space*) terlalu besar pada saat pengemasan sehingga terjadi adanya oksidasi yang membuat kualitas keripik singkong menurun. Kontaminasi dari pekerja, mesin dan peralatan maupun kondisi lingkungan yang tidak optimal pada saat proses pengupasan juga dapat menjadi sumber kontaminasi. Serta adanya kebocoran seal pada proses pengemasan juga dapat menjadi sumber kontaminasi produk.

UMKM Tria Lala merupakan salah satu industri rumahan yang memproduksi makanan ringan berupa keripik singkong. UMKM Tria Lala terletak di desa Beratwetan, Kecamatan Gedeg, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. UMKM ini berdiri pada tahun 2017 dan telah memiliki legalitas PIRT dengan nomor 2153516011026-24 dan halal dengan nomor ID35110000206150821. UMKM Tria Lala mampu memproduksi 10-15 kg bahan baku keripik singkong per harinya, dapat terjadi peningkatan pada musim tertentu seperti pada musim hajatan dan hari lebaran. UMKM Tria Lala menggunakan bahan baku utama singkong kuning yang diperoleh dari perkebunan daerah Trawas, Mojokerto. Dipilihnya singkong kuning sebagai bahan baku dikarenakan singkong kuning memiliki pengaruh positif terhadap

cita rasa serta warna akhir pada keripik singkong. Pemasaran produk UMKM Tria Lala melalui reseller yang merupakan pelanggan tetap. Jangkauan pemasarannya masih belum meluas hanya berada di cakupan wilayah Mojokerto saja. Kemasan keripik singkong UMKM Tria Lala tersedia 4 macam yakni kemasan 3 kg, kemasan 1 kg dan kemasan 200 gr dan kemasan 60 gr, namun umumnya yang dipasarkan hanya produk kripik singkong dengan netto kemasan 200 gr, 1 kg, dan 60 gr. Dengan variasi rasa hanya tersedia dua macam yakni keripik ubi atau singkong ori dan pedas.

Keripik menjadi salah satu jajanan favorit di kalangan masyarakat Indonesia terutama di kalangan remaja (Kastawan dkk, 2018). Oleh karenanya UMKM Tria Lala terus berusaha memperhatikan kualitas produknya untuk memenuhi standar keamanan pangan, dengan menerapkan sanitasi pada unit proses pengolahannya. Namun, penerapan sanitasi tersebut kurang maksimal karena masih terdapat temuan beberapa kondisi penyimpangan yang terjadi seperti lemahnya kontrol kualitas produk yang ditunjukkan oleh karyawan yang tidak menggunakan atribut pelindung untuk mencegah adanya kontaminasi pada saat produksi berlangsung, tidak adanya dokumen pendukung seperti dokumen standarisasi jaminan mutu pendukung, serta tidak ada SOP yang jelas terkait sanitasi sebelum, saat dan sesudah proses produksi dilaksanakan. Selain itu Pemerintah telah mewajibkan IRTP untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM serta menumbuhkan kesadaran dan motivasi produsen maupun karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen. (BPOM, 2012).

Adanya beberapa kondisi penyimpangan pada UMKM Tria Lala menandakan adanya penyimpangan mutu serta keamanan pangan yang berpotensi menjadi bahaya keamanan pangan. Oleh sebab itu, penyimpangan tersebut menjadi perhatian dalam konsistensi implementasi GMP dan SSOP di UMKM Tria Lala. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan implementasi standar operasional prosedur GMP dan SSOP dengan rentang waktu selama 1

bulan untuk mengetahui keadaan sistem jaminan mutu pada UMKM Tria Lala saat ini, mengetahui evaluasi penerapan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP pada UMKM Tria Lala, serta rancangan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP pada UMKM Tria Lala untuk selanjutnya dilakukan evaluasi terkait penerapan modul standar operasional prosedur GMP dan SSOP yang telah diimplementasi selama 1 bulan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, diketahui rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi sistem jaminan mutu di UMKM Tria Lala saat ini?
2. Bagaimana perancangan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di UMKM Tria Lala?
3. Bagaimana evaluasi penerapan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di UMKM Tria Lala?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Dari rumusan masalah dapat mengetahui tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kondisi sistem jaminan mutu di di UMKM Tria Lala saat ini
2. Untuk mengetahui perancangan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di di UMKM Tria Lala
3. Untuk mengetahui evaluasi penerapan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di di UMKM Tria Lala

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yakni :

1. Agar dapat mengetahui kondisi sistem jaminan mutu di di UMKM Tria Lala saat ini
2. Agar dapat mengetahui perancangan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di di UMKM Tria Lala
3. Agar dapat mengetahui evaluasi penerapan sistem jaminan mutu GMP dan SSOP di di UMKM Tria Lala.