

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia semakin meningkat, baik industri kecil, menengah, maupun besar, untuk memenuhi kebutuhan domestik maupun orientasi pasar ekspor. Menurut data Kementerian Koperasi, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki pangsa sekitar 99,99% (62,9 juta unit) dari total keseluruhan pelaku usaha di Indonesia tahun 2017, sedangkan usaha besar 0,01% atau sekitar 5400 unit (Haryanti dan Hidayah, 2018). Industri roti di Indonesia dalam waktu 4 tahun terakhir mengalami perkembangan. Menurut Asosiasi Pengusaha Roti (APEBI, 2016), industri roti Indonesia tumbuh antara 10-15% per tahun (Nurhidayah, 2016). Berdasarkan uraian diatas dapat mendorong masyarakat atau pelaku usaha untuk membuka usaha roti karena peluang yang dimiliki sangat besar. Produk olahan *bakery* merupakan suatu produk yang menggunakan bahan baku tepung terigu yang melewati proses pengolahan untuk menghasilkan nilai tambah.

Provinsi Jawa Timur adalah salah satu wilayah yang berpotensi untuk berdiri berbagai macam olahan roti dikarenakan banyak sekali pelaku usaha yang bergerak di bidang *bakery* dan bahan bakunya banyak tersedia dimanapun. Jember adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur memiliki sumber daya yang melimpah sehingga mendorong pelaku usaha untuk lebih menginovasi produk roti.

Roti merupakan produk pangan berbahan baku tepung terigu yang diolah dengan cara dioven atau dikukus (Suryatna, 2015). Roti merupakan olahan makanan yang dapat dikonsumsi baik oleh anak-anak maupun orang tua. Namun, beberapa produk/merk belum memiliki jaminan keamanan pangan. Menurut Data BPOM (2008), sebagian besar penyakit karena pangan (*foodborne diseases*) disebabkan oleh mikrobiologi, secara efektif menunjukkan bahwa pengolahan

makanan di industri makanan khususnya usaha kecil dan menengah (UKM) masih belum memenuhi standar sanitasi. Selain itu, industri pangan belum menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Hal ini terlihat dari data BPOM (2007) yang menunjukkan bahwa 2.271 (56,68%) dari 4.007 lokasi yang diperiksa pada tahun 2007 tidak memenuhi standart sehingga tidak mampu menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) secara konsisten. Muhadri dan Kadarisma (2006) karakteristik yang perlu diperhatikan dalam memilih produk olahan pangan yang aman antara lain: mutu bahan baku, metode, proses dan penentuan titik kendali kritis. Unsur-unsur bahaya ini mencakup kontaminasi biologis, kimia, serta kontaminasi terhadap fisik pangan yang dapat diidentifikasi melalui komponen analisis bahaya dari HACCP.

Menurut Afrianto (2008:83) HACCP adalah sistem jaminan mutu yang diakui secara internasional berdasarkan persepsi bahwa bahaya akan terjadi pada berbagai titik tahap produksi pangan. Menurut Thaheer (2005:51) *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk makanan bermutu untuk memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah di tentukan oleh konsumen. Melalui Menteri Kesehatan Nomor 23/ Men.Kes/SK 1978. GMP telah dijadikan pedoman bagi produsen makanan dan minuman dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas produk, sehingga masyarakat dapat dilindungi keselamatan dan kesehatannya. Pentingnya HACCP dan GMP bagi indutri roti adalah konsumen yakin dan percaya bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi kriteria aman dan sehat untuk dikonsumsi, mengurangi pemborosan akibat retur produk sebelum umur simpan, memberikan kepercayaan kepada pelaku usaha *bakery* dalam menjalankan proses produksi.

Usaha roti “Armanda” adalah *home* industri yang bergerak di bidang *bakery*, yang beralamat di Jl.Cempaka lingkungan kedawung kidul. Usaha roti Armanda berdiri sejak tahun 2013 yang berkegiatan memproduksi beberapa macam roti. Setiap harinya perusahaan ini selalu memproduksi roti yang akan dikirim ke berbagai kota seperti Jember, Bondowoso, Situbondo, Lumajang dan

Banyuwangi. Usaha menengah biasanya masih belum menerapkan HACCP dan GMP karena kurang pemahannya pengetahuan mereka dan juga belum adanya sertifikat HACCP dan GMP. Hal ini dikarenakan kendala sumberdaya manusia dan kendala masalah pendanaan sehingga belum bisa menjalankan sistem HACCP beserta persyaratan dasarnya (GMP dan SSOP). Selain itu produk roti merupakan makanan yang mudah rusak dan mudah berjamur sehingga perlu penanganan yang tepat. Maka dari itu penerapan HACCP dan GMP di usaha roti perlu ditingkatkan agar dapat meningkatkan mutu dan mengolah makanan yang baik, sehingga dapat mengidentifikasi, menganalisa dan mengendalikan bahaya yang timbul dalam proses pembuatan roti.

Berdasarkan uraian diatas dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menganalisis proses produksi dalam mengidentifikasi bahaya yang timbul dalam proses produksi dan mengolah makanan yang baik. Sehingga peneliti tertarik melakukan kegiatan penelitian berjudul **“Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* dan *Good Manufacturing Practices* Pada Produk Roti Manis Armanda Kabupaten Jember”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas , maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Produk Roti Manis Armanda Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Produk Roti Manis Armanda Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana rekomendasi perbaikan yang dapat diberikan untuk Usaha Roti Armanda berdasarkan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Dan *Good Manufacturing Practices* ?