

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kasus keracunan makan sering terjadi akibat pertumbuhan mikrobiologis dalam bahan pangan. Selain itu, alat dan bahan yang tidak higienis dan tempat produksi yang tidak terawat juga menjadi faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi pangan yang berujung dengan kasus keracunan makanan (Rorong & Wilar, 2020). Hal ini mendorong otoritas untuk melihat lebih dekat proses produksi makanan dan rantai pasok makanan untuk melindungi konsumen dari mengonsumsi makanan yang menyebabkan penyakit serta gangguan kesehatan seperti alergi yang mungkin memiliki konsekuensi fatal. Keamanan pangan merupakan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan (Peraturan Menteri Perindustrian, 2010).

Jaminan keamanan pangan yang terus meningkat menyebabkan perlunya untuk dilakukan pengembangan suatu sistem jaminan keamanan pangan yang menitikberatkan pada tindakan pencegahan efektif (Rina, 2008). Usaha menjamin keamanan pangan dapat berupa sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman berkualitas yaitu dengan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau yang saat ini dikenal sebagai program kelayakan dasar berdasarkan konsep manajemen mutu terpadu yaitu *Good Manufacturing Practice* (GMP). GMP merupakan praktik untuk mengendalikan mutu dan higienitas produk melalui pengendalian faktor lingkungan kerja, serta proses produksi mencakup desain dan tata letak pabrik, pemeliharaan dan sanitasi, pengendalian proses produksi, sanitasi perorangan, dan training (Edwin dkk, 2020).

Sanitasi merupakan serangkaian proses yang dilakukan untuk mendukung penerapan GMP. Prosedur pelaksanaan sanitasi didokumentasikan dalam bentuk *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). SSOP merupakan prosedur

standar sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang terhadap bahan pangan (Afrianto, 2008). Dalam hal ini, pengelompokan sanitasi dibagi menjadi delapan kunci persyaratan sanitasi, diantaranya (1) keamanan air, (2) kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan, (3) pencegahan kontaminasi silang, (4) menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, (5) proteksi dari bahan kontaminan, (6) pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, (7) pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi, (8) menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan. Selain itu, tujuan dilakukannya *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) adalah usaha mencegah penyakit dari pangan yang diproduksi dengan cara mengendalikan faktor pengolahan pangan dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir yang akan didistribusikan (Winarno & Surono, 2004).

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan PTPN X yang bergerak dalam bidang agroindustri yang memproduksi makanan beku dengan komoditi utama edamame. Namun, saat ini sudah berkembang dengan memproduksi okra, buncis, jagung dan wortel. PT. Mitratani Dua Tujuh berdiri secara proyeksi dimulai dari percobaan riset tanaman pada tahun 1991 dan legal pada tahun 1994 yang berawal dari pelaksanaan pelatihan budidaya edamame, atas kerjasama PT. Mitratani Dua Tujuh Terpadu dengan PT. Perkebunan XXVII Persero. PT. Mitratani Dua Tujuh mulai memproduksi dan melakukan ekspor perdana edamame yang merupakan produk unggulan pada tahun 1995 hingga saat ini. Saat ini PT. Mitratani Dua Tujuh telah memegang sertifikasi terkait *food safety* seperti BRC (*British Retail Consortium*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Penerapan GMP akan membantu manajemen untuk membangun suatu jaminan mutu yang berkualitas baik. Dimana jaminan mutu bukan hanya menyangkut masalah metode tetapi juga merupakan tindakan pencegahan terjadinya kesalahan dengan cara bertindak tepat sedini mungkin oleh setiap orang. Aplikasi dari kegiatan GMP merupakan penanganan pangan dalam bentuk *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) sebagai prosedur yang

digunakan untuk membantu mencapai sasaran keseluruhan yang diharapkan dalam memproduksi pangan bermutu tinggi (Rina, 2008).

Latar belakang yang diuraikan diatas, diharapkan dapat memberikan gambaran apakah perusahaan yang telah mendapatkan berbagai sertifikasi *food safety* pada kenyataannya sudah mengimplementasikan dengan baik terkait keamanan pangan sesuai dengan pedoman yang sudah ditentukan dan apabila ditemukan kesenjangan dalam penerapannya maka diharapkan peneliti dapat memberikan rekomendasi perbaikan untuk di pertimbangkan oleh perusahaan. Hal ini mengacu pada banyaknya kejadian yang sering terjadi di berbagai perusahaan industri olahan pangan yang masih terdapat kesenjangan namun sudah memiliki sertifikat *food safety*, yang berarti perusahaan melakukan seluruh aspek SSOP dan GMP hanya pada saat dilakukan audit diperusahaan guna mendapatkan sertifikat *food safety*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada penerapan delapan aspek kunci *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) terhadap standar SSOP menurut FDA (1995) di PT. Mitratani Dua Tujuh ?
2. Bagaimana tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di PT. Mitratani Dua Tujuh terhadap standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010 ?
3. Rekomendasi apa saja yang harus dilakukan untuk perbaikan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) ?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka diperoleh tujuan sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi dan menganalisis tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada delapan aspek kunci SSOP terhadap penerapan SSOP di PT. Mitratani Dua Tujuh dengan standar SSOP menurut FDA (1995).
2. Mengidentifikasi dan menganalisis tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada delapan belas parameter GMP terhadap penerapan GMP di PT. Mitratani Dua Tujuh dengan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tahun 2010.
3. Memberikan rekomendasi tindakan apa yang harus dilakukan perusahaan guna meningkatkan GMP dan SSOP yang sudah berjalan.

### 1.4 Manfaat

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi penelitian selanjutnya sebagai studi empiris mengenai analisis penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai usulan untuk meningkatkan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk dikembangkan lebih detail dengan menggunakan teknik analisis yang sama maupun dengan menggunakan teknik analisis yang berbeda.