

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU RI No.18, 2012). Keamanan pangan merupakan syarat penting pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh masyarakat. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri rumah tangga. Industri pangan adalah salah satu faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran dan perdagangan pangan yang tidak benar. Cara produksi dan peredaran pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan bagi kesehatan (Arifin dan Suherman, 2019).

Tahu adalah produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan protein atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 1998). Kandungan gizi dalam tahu, memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Harga jual tahu yang lebih murah, masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi (Arifin dan Suherman, 2019).

Kadar protein tahu biasa berkisar antara 8 - 12 %, lebih tinggi dibandingkan dengan kadar protein beras (6 - 7%) atau susu segar (3 - 4%). Tahu cina kadar proteinnya lebih tinggi, yaitu sekitar 11 %, bila dikeringbekukan kadar proteinnya bahkan dapat mencapai 53%. Orang Indonesia yang makanan pokoknya beras

(nasi) akan sangat menguntungkan jika berlauk pauk tahu. Tahu kaya akan amino lisin tetapi kekurangan asam amino belerang, sedangkan biji-bijian seperti beras, jagung, gandum banyak mengandung asam amino belerang dan kekurangan asam amino lisin. Tahu yang dimakan bersama, asam amino dari kedua jenis bahan tersebut akan saling melengkapi membentuk susunan yang sesuai dengan pola yang dibutuhkan oleh tubuh. Keadaan ini menciptakan pula protein-sparing effect, yaitu tubuh akan menggunakan karbohidrat dari biji-bijian sebagai sumber energi sehingga protein tahu secara utuh dapat digunakan sesuai fungsi dasarnya, yaitu untuk pertumbuhan dan pengganti sel yang aus (Santoso, 2005).

Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) 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). SSOP merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengolahan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene yang berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi pada umumnya maupun area perusahaan pada tahapan tertentu. Prinsip-prinsip SSOP dikelompokkan menjadi 8 aspek kunci (Triharjono, 2013). 8 aspek kunci prasyarat sanitasi yaitu keamanan air; kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan; pencegahan kontaminasi silang; menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet; proteksi dari bahan-bahan kontaminan; pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar; pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi; serta menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan (Purwasih, 2021).

Industri tahu yang sedang berkembang di Banyuwangi adalah tempat usaha tahu Ibu Nur Sari yang terletak di Desa Kalibaru Wetan, Kecamatan Kalibaru,

Kabupaten Banyuwangi. Proses pembuatan tahu tersebut terdiri dari beberapa tahap yaitu perendaman, pencucian, penggilingan, perebusan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan pemotongan. Proses produksi tahu di tempat usaha tahu Ibu Nur Sari Murni masih dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan kurang memperhatikan kebersihan proses produksinya. Hasil pengamatan yang dilakukan yaitu karyawan tidak mengenakan penutup kepala, sarung tangan dan baju saat proses produksi tahu. Risiko yang dapat ditimbulkan yaitu terjadinya kontaminasi pada produk tahu yang dihasilkan karena tercampur dengan rambut, keringat, dan kotoran lainnya yang berasal dari pekerja ke dalam sari kedelai yang sedang direbus.

Kondisi lainnya yaitu pada dinding, pintu, ventilasi dan langit-langit bangunan produksi juga terdapat debu dan sarang serangga yang dapat jatuh ke dalam sari kedelai yang sedang dimasak atau pada produk akhir tahu. Risiko bahaya yang mungkin dapat terjadi yaitu kontaminasi produk akhir tahu yang dihasilkan karena tercampur dengan debu atau kotoran lainnya. Kontaminasi dapat terjadi karena keadaan ruang produksi yang sifatnya terbuka sehingga debu dan kotoran lainnya mudah masuk kedalam ruang produksi. Karena itu diperlukan perhatian yang mendalam terkait penerapan SSOP dan GMP di tempat usaha tahu Ibu Nur Sari hal ini dapat diterapkan sebagai sistem keamanan pangan yang dapat digunakan oleh perusahaan. Analisis penerapan SSOP serta GMP diperlukan di tempat usaha tahu Ibu Nur Sari guna mengetahui kesenjangan pada penerapan SSOP serta GMP di perusahaan terhadap standar persyaratan SSOP dan GMP. SSOP dan GMP digunakan dalam melakukan standar yang ada dan dapat dirumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan sebagai tindak perbaikan guna memenuhi standar persyaratan tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Pada Proses Produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan uraian pada latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah strategi berikut:

1. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada proses produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada proses produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana solusi terhadap permasalahan dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah yang telah disampaikan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pada proses produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi dengan standar GMP menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada Tahun 2012.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) Pada proses produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi dengan standar SSOP menurut FDA (1995) dan NSHATE (1999).
3. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan untuk perbaikan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan serta referensi yang dapat bermanfaat bagi tempat usaha tahu Ibu Nur Sari didalam menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) supaya sesuai dengan pedoman yang berlaku.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) di industry pengolahan tahu.

3. Bagi peneliti berikutnya

Sebagai informasi bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dan melatih peneliti untuk menerapkan teori-teori yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan pada kenyataan yang ada di lapangan.