

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya 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). Salah satu perusahaan yang menerapkan GMP adalah PT. Mbegor Jaya Mandiri.

PT Mbegor Jaya Mandiri merupakan salah satu produsen sambal kemasan di Kabupaten Jember yang berdiri sejak 2013 dengan nama Kedai Bebek Mbegor. Kemudian berkembang menjadi PT. Mbegor Jaya Mandiri dengan salah satu produk unggulannya yaitu sambal kemasan. Sambal kemasan di PT. Mbegor Jaya Mandiri ini memiliki berbagai macam varian produk yaitu sambal bawang, sambal teri, sambal bajak, sambal cumi asap, sambal ikan pari asap, sambal udang, terasi limau, dan sambal tuna asap. Produk ini dikemas dalam botol plastik berukuran 135 gram dan dijual dengan harga Rp. 25.000 pada tiap botolnya. Usaha sambal kemasan ini dapat memproduksi 500 hingga 700 botol dalam satu bulannya. PT. Mbegor Jaya Mandiri telah menerapkan standart CPPOB atau GMP sejak 2018 dan mendapat sertifikat kelayakan GMP pada tahun 2021.

Produk sambal asap Mbegor ini telah melakukan pemasaran ke berbagai wilayah Indonesia. Semua varian sambal masih memiliki potensi kerusakan. Potensi kerusakan tersebut merupakan permasalahan yang dialami oleh PT. Mbegor Jaya Mandiri. Selain itu juga terdapat permasalahan yakni masih adanya produk cacat atau tidak sesuai dengan mutu yang seharusnya dihasilkan, sehingga diharuskan untuk melakukan penarikan produk dari pasar. Mutu yang seharusnya

dihasilkan berupa produk yang telah melalui proses produksi dan aman dikonsumsi baik dari segi cita rasa serta kualitas yang sesuai dengan produk dan tidak mengalami kontaminasi dari sumber cemaran yang ada. Beberapa permasalahan lain terdapat pada kedisiplinan karyawan dalam mematuhi peraturan mengenai *higiene* dan sanitasi. Kendala ini harus dicegah dengan melakukan evaluasi serta peningkatan mutu dan menjaga kualitas produk agar mampu bersaing di perusahaan global. Untuk itu diperlukan upaya analisis penerapan GMP pada produk sambal kemasan di PT Mbegor Jaya Mandiri mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian produk di PT Mbegor Jaya Mandiri. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu indikator dan pedoman dalam meningkatkan mutu hasil produksi bagi industri, terutama industri yang terkait dengan pangan karena berhubungan dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengkonsumsinya.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil tanaman hortikultura semusim yang sangat potensial, khususnya tanaman sayuran semusim. Tanaman sayuran yang semusim berpeluang tinggi dalam meningkatkan keuntungan petani di Indonesia. Salah satu komoditas sayuran yang penting bagi masyarakat Indonesia adalah cabai. Komoditas cabai merah adalah salah satu komoditas hortikultura yang memiliki prospek yang bernilai ekonomi tinggi dan banyak dibudidayakan untuk tujuan komersil.

Jember merupakan kota ketiga penghasil cabai terbanyak di provinsi Jawa Timur dengan kota pertama ditempati oleh Kota Malang dengan total produksi mencapai 28.157 ton dengan luas area panen sebesar 2.243 ha. Kota kedua yaitu Blitar dengan hasil produksi mencapai 17.750 ton dengan luas area panen sebesar 1.387 ha, sedangkan pada peringkat ketiga yaitu Kota Jember dengan hasil produksi sebanyak 6.083 ton dengan luasan area panen sebesar 549 ha yang tercatat pada BPS Jatim pada tahun 2020 (BPS, 2020). Permintaan pasar terhadap cabai terus meningkat seiring dengan jumlah konsumsi masyarakat terhadap cabai, terlebih lagi cabai olahan menjadi sambal kemasan siap saji yang sangat diminati banyak kalangan karena dapat menjadi pilihan alternatif dan praktis.

Setelah dilakukan survey mengenai sambal kemasan di PT. Mbegor Jaya Mandiri, sehingga perusahaan memerlukan langkah perbaikan berupa GMP dengan langkah analisis 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.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka ditemukan rumusan masalah yang muncul yaitu:

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilakukan PT Mbegor Jaya Mandiri?
2. Bagaimana analisa penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi sambal kemasan di PT. Mbegor Jaya Mandiri terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) menurut Peraturan BPOM 2012 ?
3. Rekomendasi apa saja yang harus dilakukan untuk perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menganalisis hasil penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilakukan PT Mbegor Jaya Mandiri.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi sambal kemasan di PT. Mbegor Jaya Mandiri terhadap standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) menurut Peraturan BPOM 2012.
3. Memberikan rekomendasi tindakan perbaikan yang harus dilakukan perusahaan guna meningkatkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang sudah berjalan.

1.4 Manfaat

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai rekomendasi perbaikan untuk keberlangsungan usaha perusahaan dan dapat dijadikan referensi penelitian selanjutnya sebagai studi empiris mengenai analisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai usulan untuk meningkatkan penerapan *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.