

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Hariyanto dkk (2019), bahwa partisipasi konsumsi buah di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 86,29% dengan kata lain mayoritas masyarakat Indonesia mengkonsumsi buah. Menurut hasil survey Badan Pusat Statistik (2021), konsumsi buah pisang perkapita mencapai 0,517 kg/minggu. Pisang merupakan salah satu buah yang paling banyak dikonsumsi masyarakat dibanding buah-buahan lainnya yaitu jeruk, mangga, apel, dan lain sebagainya.

Tingginya konsumsi buah pisang di Indonesia juga diiringi dengan tingginya tingkat produksi buah pisang di Indonesia yang mencapai 8,7 juta ton pada tahun 2021. Berdasarkan data produksi tersebut, diketahui bahwa terdapat tiga provinsi yang memberikan kontribusi terbanyak produksi buah pisang. Beberapa provinsi dengan produksi terbanyak diantaranya yaitu, provinsi Jawa Timur dengan total produksi 2,05 juta ton, provinsi Jawa Barat sebanyak 1,65 juta ton, dan Provinsi Lampung sebanyak 1,12 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Kondisi tersebut dapat menjadi salah satu cerminan bahwa buah pisang merupakan komoditas yang mampu memberikan kontribusi terbesar pada produksi buah di Indonesia.

Tingkat produksi yang cukup tinggi di Indonesia, terutama pada Provinsi Jawa Timur, maka melahirkan industri pangan rumah tangga dengan bahan baku dasar buah pisang. Selain dikonsumsi secara langsung, buah pisang juga banyak dikonsumsi dalam bentuk olahan lain guna meningkatkan nilai tambah sebuah produk. Salah satu industri rumah tangga yang mengolah buah pisang ialah UD Alfian dengan hasil produksi getuk pisang. UD Alfian merupakan salah satu usaha dagang yang berlokasi di Kabupaten Kediri dan bergerak dalam usaha pemanfaatan produksi pisang yang diolah dalam bentuk getuk pisang.

UD Alfian memulai usaha getuk pisang sejak tahun 2002 dengan salah satu ciri khas yaitu getuk pisang dalam ukuran *travel size*. Pada umumnya kompetitor getuk pisang dijual dengan harga dagang antara Rp 6.000,00/pcs hingga Rp 8.000,00/pcs. Namun ciri khas yang diberikan UD Alfian ialah membuat kemasan yang lebih kecil

agar mudah terjangkau dengan harga jual berkisar Rp 1.000,00/pcs. Getuk pisang yang diproduksi oleh UD Alfian merupakan getuk dengan kualitas baik, hal ini dibuktikan dengan seringnya mendapat kesempatan untuk mengikuti berbagai pameran UMKM yang diadakan oleh pemerintah setempat.

Getuk pisang merupakan makanan tradisional khas daerah Kediri dengan bahan dasar pisang. Meskipun bahan dari olahan ini ialah pisang, pemilihan jenis pisang tidak dapat dilakukan secara sembarangan. Dalam praktiknya, bahan dasar olahan ini merupakan pisang berjenis pisang raja angka, pemilihan jenis ini dikarenakan memiliki cita rasa yang khas dan aroma yang berbeda dengan pisang pada umumnya. Dalam proses pembuatan, bahan, penyajian, dan rasa getuk pisang memiliki karakteristik yang berbeda. Rasa manis asam yang khas dan tekstur yang agak keras menjadikan alasan pisang raja angka tidak lembek pada saat dikukus.

Getuk pisang yang telah matang mampu bertahan selama tiga hingga empat hari dalam suhu ruangan, sedangkan bila disimpan di dalam kulkas mampu bertahan hingga satu minggu. Ketahanan ini tidak didapat dari campuran bahan pengawet melainkan murni karena proses memasak yang memerlukan waktu yang lama. Pisang yang menjadi bahan baku utama akan dikukus selama 8 hingga 10 jam untuk memperoleh getuk pisang yang kesat dan awet.

Getuk pisang adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengukusan, penggilingan, dan pengemasan. Proses pengolahan getuk pisang secara umum banyak dilakukan dengan cara konvensional. Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan belanga dimana kondisi bahan pangan yang dikukus dalam keadaan tertutup. Umumnya alat yang digunakan berupa belanga yang telah terisi dengan air, lalu dipanaskan dengan tungku pemanas dan dilakukan pengukusan. Pisang yang telah melalui proses pengukusan kemudian dilakukan penggilingan agar pisang menjadi lebih halus dan mudah dikemas menggunakan daun pisang. Umumnya pencetakan getuk pisang masih dilakukan secara konvensional satu persatu dengan menggunakan tenaga manusia.

Dalam proses produksi yang dilakukan secara konvensional pekerja melakukan proses produksi secara manual tanpa mengenakan atribut pakaian memasak yang baik. Tidak menggunakan atribut pakaian memasak mengakibatkan adanya risiko

masuknya kotoran bersifat fisik dan biologis yang masuk kedalam makanan. Pekerja belum mengetahui dampak yang diakibatkan apabila menghasilkan produk makanan tanpa mementingkan kebersihan diri. Timbulnya kotoran pada makanan mengakibatkan turunnya kualitas makanan yang dihasilkan. Pengolahan produk dilakukan dalam kondisi ruangan tertutup dapat menyebabkan kondisi lembab yang mampu memicu pertumbuhan jamur dengan serta bakteri. Tempat pengolahan produk yang satu bangunan dengan rumah pemilik memicu terbawanya kotoran debu atau kotoran yang bisa saja menempel pada produksi olahan getuk pisang.

Lokasi UD Alfian berada di Desa Badal, Kecamatan Ngadiluwih, Kabupaten Kediri berjarak 2 km dari jalan raya. Hal tersebut menjadi keuntungan bagi UD Alfian karena meminimalisir cemaran polusi udara dari kendaraan bermotor. Namun, lokasi produksi masih berada diantara pemukiman warga yang dapat menjadi sumber cemaran produk serta upaya meminimalisir konflik antara pihak industri dan warga terhadap limbah yang dihasilkan selama produksi.

Pada proses produksi yang dijalankan UD Alfian diawali dengan persiapan bahan baku dan diakhiri proses pengemasan. Rentang proses produksi diawasi langsung oleh pemilik perusahaan guna menghasilkan produk pangan olahan yang baik dan layak untuk dikonsumsi. Pengawasan proses produksi pada usaha getuk pisang dimaksudkan untuk memperoleh formulasi persyaratan yang berhubungan dengan pengolahan getuk pisang agar proses memenuhi persyaratan mutu. Pada produk yang diproduksi oleh UD Alfian terdapat aspek yang belum dipenuhi yaitu produk belum dilengkapi petunjuk deskripsi produk, cara penyajian, dan informasi gizi. Tidak adanya deskripsi produk, cara penyajian dan informasi gizi dapat menyebabkan misinformasi antara penjual dan pembeli sehingga mempersulit konsumen untuk melakukan pertimbangan pembelian produk.

Peningkatan kepercayaan konsumen akan sebuah produk juga dapat ditumbuhkan dengan pengujian produk. Pengujian produk merupakan salah satu cara untuk mengetahui seberapa baik produk itu dibuat juga memastikan bahwa produk yang diproduksi memenuhi kebutuhan pelanggan. Setelah berdiri sejak tahun 21 tahun yang lalu, UD Alfian belum dapat memastikan kualitas produk olahan pisang yang mereka produksi. Pengujian produk dapat memastikan kualitas

getuk pisang yang diproduksi UD Alfian telah memenuhi suatu persyaratan standar tertentu.

Proses produksi getuk pisang di UD Alfian dibantu oleh 10 karyawan dimana mayoritas karyawan adalah warga yang tinggal disekitar tempat produksi. Karyawan yang bekerja seharusnya memiliki kesadaran guna penerapan keamanan pangan serta keamanan pribadi dengan penggunaan alat pelindung diri ketika bekerja. Alat pelindung diri dibutuhkan oleh para pekerja untuk menjaga keamanan dan keselamatan di lingkungan kerja mengingat banyaknya potensi bahaya di lingkungan kerja maupun resiko cemaran terhadap olahan getuk pisang yang diproduksi.

Pada olahan yang diproduksi setidaknya harus memenuhi ketentuan label dan keterangan produk yang telah dirilis dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya. Label produk merupakan salah satu identitas suatu produk agar konsumen dapat memilih produk secara benar dan tepat. Dalam hal ini unit usaha getuk pisang UD Alfian belum dapat melengkapi label sesuai dengan peraturan pemerintah. Sejauh ini label produk hanya terbatas pada nama bahan, nama dan alamat pihak yang memproduksi. Padahal disebutkan pada Pasal 3 Ayat 2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 bahwa keterangan produk sekurang-kurangnya tercantum nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, tanggal, bulan, serta tahun kedaluwarsa.

Berdasarkan penjelasan pada paragraf sebelumnya, diketahui bahwa produksi getuk pisang UD Alfian belum sepenuhnya menerapkan aspek GMP. Minimnya pengetahuan terhadap keamanan pangan oleh karyawan menjadi salah faktor yang menjadi penyebab perusahaan menjadi abai akan keamanan pangan. Faktor lain juga dijelaskan oleh Nurcahyo (2018), menyebutkan bahwa motif ekonomi untuk mencari keuntungan dari produksi dan perdagangan panganan sering kali mengabaikan persyaratan keamanan pangan yang diperdagangkan. Berdasarkan kondisi tersebut untuk menjaga keamanan pangan, penerapan GMP pada pangan olahan kemasan sangat penting.

Menurut Pinandoyo dan Asriadi (2019), penerapan standar keamanan pangan

berupa standar dasar dari GMP pada UKM terhadap produk yang dijual masih dianggap rendah. Pada umumnya permasalahan ialah kondisi sarana prasarana kerja yang kurang diperhatikan, fasilitas kerja yang belum memadai, serta tata letak ruang yang belum sesuai dengan urutan proses sehingga UKM sulit untuk memenuhi standar kualitas pangan yang baik secara stabil. Berdasarkan pendataan menunjukkan bahwa dari 2352 IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan), penerapan (*Good Manufacturing Practice*) atau yang lebih sering dikenal dengan GMP hanya sebesar 10,97% (Nurchahyo,2018). Sedangkan penelitian yang dilakukan Fitriana dkk (2020), menyatakan bahwa UKM MC hanya mampu menjalankan GMP sebesar 52% dan sekitar 48% belum menjalankan GMP.

Dalam menjamin keamanan pangan, perlu diawali dengan praktik cara produksi pangan yang baik. Proses GMP merupakan pedoman dasar bagi industri pangan dalam memproduksi makanan dengan baik sehingga menghasilkan produk yang konsisten memiliki mutu baik dan aman. Penerapan GMP dapat dijadikan sebagai acuan minimal bagi produsen dalam memproduksi makanan mulai dari bahan baku hingga proses pengolahannya beserta proses sanitasi. Pengendalian terhadap resiko cemaran atau kontaminasi dari kontaminan juga dapat diminimalisasi dengan adanya penerapan GMP sehingga produk yang dihasilkan aman ketika dikonsumsi oleh konsumen. Saat ini di Indonesia telah memiliki standar GMP yang telah diatur melalui Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 (Permenperin, 2010) serta Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2201 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM, 2021).

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan pada paragraf sebelumnya, UKM UD Alfian sebagai salah satu pelaku usaha yang bergerak dibidang pangan memerlukan analisis penerapan GMP agar dapat mengetahui bahaya yang terdapat pada proses pengolahan getuk pisang. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang, “Analisis Perancangan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UD Alfian di Kabupaten Kediri”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan uraian latar belakang yang telah dijabarkan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perancangan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada produksi getuk pisang di UD Alfian Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana analisa penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi getuk pisang di UD Alfian Kabupaten Kediri terhadap kualitas makanan berdasarkan *Good Manufacturing Practice* (GMP)?
3. Bagaimana upaya perbaikan usaha berdasarkan perancangan *Good Manufacturing Practice* pada UD Alfian Kabupaten Kediri?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui dan menjelaskan perancangan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada usaha getuk pisang yang dijalankan UD Alfian Kabupaten Kediri yang telah ditetapkan.
2. Untuk menganalisis penyimpangan atau ketidaksesuaian pada produksi getuk pisang di UD Alfian terhadap kualitas makanan berdasarkan *Good Manufacturing Practice* (GMP).
3. Untuk menganalisis perbaikan usaha berdasarkan perancangan *Good Manufacturing Practice* pada UD Alfian Kabupaten Kediri

1.4 Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Perusahaan Terkait

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan serta referensi yang dapat bermanfaat bagi UD Alfian Kabupaten Kediri dalam

penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) sesuai dengan pedoman yang berlaku.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam industri olahan pisang khususnya pada proses pengolahan getuk pisang.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Sebagai bahan referensi atau menjadi rujukan dalam pengembangan penelitian selanjutnya terkait GMP (*Good Manufacturing Practice*).

