

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris dimana mayoritas penduduknya bekerja dibidang pertanian salah satunya adalah peternakan. Ada banyak sekali hasil dari peternakan diindonesia ini salah satunya adalah kulit sapi, menurut data yang telah diambil dari badan pusat statistik Kabupaten Jember produksi kulit sapi pada tahun 2019 sebanyak 11.287 lembar. Kulit sapi merupakan hasil sampingan dari sapi. Kulit mengandung berbagai zat gizi yang jumlahnya bervariasi, tetapi kandungan protein, kalori dan fosfornya cukup tinggi. Ada banyak sekali produk yang dapat dihasilkan oleh kulit sapi salah satunya yaitu kerupuk rambak.

Kerupuk rambak adalah makanan ringan yang terbuat dari kulit sapi, melalui proses pembuangan bulu, pembersihan kulit, perebusan, pengeringan, perebusan dengan bumbu, pemotongan, penjemuran, dan yang terakhir adalah penggorengan untuk kerupuk rambak siap konsumsi. Agroindustri kerupuk rambak adalah salah satu industri yang memiliki peluang tinggi untuk dikembangkan, tetapi persaingan bisnis yang semakin ketat mengharuskan produsen mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk mereka. Kualitas sangatlah penting untuk memenuhi keinginan dan memuaskan pelanggan.

Perkembangan industri yang pesat kini mengakibatkan persaingan yang sangat kuat di semua bidang, misalnya di bidang pangan, dimana terjadi perkembangan system penjaminan kualitas produksi yang diperoleh oleh produsen industri pangan. Perkembangan sistem ini mengakibatkan terjadinya persaingan antar industri, dan industri pangan bersaing memperebutkan kualitas dan keamanan produk pangan. Ini untuk kelangsungan hidup dan perkembangan industri makanan. Selain itu, meningkatnya permintaan konsumen dan kesadaran akan keamanan pangan yang baik melandasi perusahaan yang bergerak di bidang pangan meningkatkan kualitas dan daya saing untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan mampu bersaing di pasar global. (Naufa Rifani Pulungan, 2021:15)

Ada beberapa aspek yang sangat penting yang tidak dapat diabaikan, diantaranya adalah suatu makanan tidak akan laku jika tampilan, rasa dan aromanya tidak sesuai dengan keinginan dan kepuasan konsumen. Pada tahun 2005, ISO menerbitkan standar sistem manajemen keamanan, yaitu ISO 22000, untuk memastikan keamanan pangan di seluruh rantai makanan untuk semua industri yang terlibat di sektor pangan. Yang selanjutnya disempurnakan pada tahun 2018. Selain ISO 22000, program kelayakan dasar terdiri dari 2 program yaitu aplikasi SSOP dan GMP yang menjelaskan lokasi, bahan, gedung, proses produksi, kebersihan karyawan dan pekerja. Setelah industri pangan melaksanakan program kelayakan dengan baik, maka diperlukan metode lain yaitu metode HACCP. Metode HACCP adalah proses spesifik dengan mengontrol break point pada setiap langkah yang merupakan break point. Pengolahannya harus dilakukan dan dikontrol secara intensif untuk memastikan kualitas pangan dan kesehatan masyarakat. Pangan yang berkualitas dan aman dikonsumsi dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat sehingga bisnis pangan akan berkembang pesat. (Naufal Rifani Pulungan, 2021:16)

*Good Manufacturing practices* (GMP) merupakan persyaratan dasar (*pre requisite*) yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. (Ananta, 2008). Menurut Fardiaz dalam Sussi Astuti (2002), Good Manufacturing Practice (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Dengan menerapkan CPMB diharapkan produsen pangan dapat menghasilkan produk makanan bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen bukan hanya konsumen lokal tetapi juga konsumen global.

UD. Spesial 1 merupakan salah satu produsen kerupuk rambak yang sudah menggeluti bisnis ini sejak tahun 1998 yang sekarang sudah dikelola oleh generasi kedua, yang beralamatkan di Jl. Udang Windu Mangli Kaliwates. Produksi kulit

sapi pada UD. Spesial 1 ini bisa mencapai 1 kwintal dalam bentuk rambak siap goreng maupun siap makan. Omset yang didapat UD. Spesial 1 ini bisa mencapai 30.000.000 dalam satu minggu, pangsa pasar UD. Spesial 1 sudah meliputi kawasan basuki, banyuwangi, dan bali.

Semua proses produksi pada UD. Spesial 1 masih dilakukan secara manual atau membutuhkan tenaga manusia mulai dari awal proses pembersihan kulit sapi hingga menjadi kerupuk rambak siap makan ataupun siap goreng dan juga pengemasannya. Hal tersebut sangatlah berpengaruh pada hasil kerupuk rambak yang tidak konsisten dari bentuk dan juga warna kerupuk rambak, tekstur kerupuk rambak juga masih tidak konsisten ada beberapa yang masih keras akibat dari penggorengan yang tidak merata dan masih belum mengembang dengan sempurna. Kemungkinan besar UD. Spesial 1 ini tidak menerapkan *Good Manufacturing practices* (GMP).

Maka dari itu peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul implementasi *Good Manufacturing practices* (GMP) pada UD. Spesial 1 Di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. Dengan menggunakan jenis *Good Manufacturing practices* (GMP) yang mengatur produksi pangan atau sering disebut GPMB (standart GMP yang didalamnya mengatur cara produksi suatu makanan). Dengan menggunakan metode HACCP untuk membantu mengidentifikasi akar penyebab dari suatu masalah serta kapabilitas baik atau tidaknya kemampuan dari proses dalam menghasilkan suatu produk.

Mutu produk yang dihasilkan dapat dijaga jika produsen mempunyai suatu sistem yang dapat menjamin produk tersebut memenuhi standar yang telah ditetapkan, sesuai dengan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Pasal tersebut mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT (BPOM, 2012). Untuk mendapatkan SPP-IRT terdapat beberapa aspek yang dinilai, antara lain lokasi dan lingkungan produksi, bangunan, fasilitas, peralatan, sanitasi, karyawan yang bekerja sesuai

dengan peraturan CPPB-IRT yang diatur oleh BPOM. SPP-IRT diperlukan oleh pelaku UKM agar dapat memperluas pasar penjualan. Supermarket, minimarket, ataupun toko-toko besar lainnya memberikan syarat sertifikasi industri rumah tangga pangan bagi produk-produk makanan kemasan agar dapat memasarkan produknya. Maka dari itu, penerapan GMP dinilai sangat penting sebagai langkah awal bagi pengusaha untuk mendapatkan SPP-IRT.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara UD. Spesial 1 mengimplementasikan *Good Manufacturing practices* (GMP)?
2. Bagaimana usulan perbaikan *Good Manufacturing practices* (GMP) yang dapat dilakukan oleh UD. Spesial 1 dalam memperbaiki aspek penyimpangan yang tidak sesuai?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Menyadarkan bahwa *Good Manufacturing practices* (GMP) sangat penting untuk menjaga mutu pangan.
2. Untuk menjelaskan apakah UD. Spesial 1 sudah mengimplementasikan *Good Manufacturing practices* (GMP).
3. Untuk memberikan usulan perbaikan *Good Manufacturing practices* (GMP) yang dapat dilakukan pada UD. Spesial 1 dalam memperbaiki aspek penyimpangan yang tidak sesuai.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

##### 1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan oleh perusahaan untuk meningkatkan kembali kualitas produk guna memuaskan konsumen

##### 2. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini bukan hanya sebagai syarat kelulusan berpendidikan di Politeknik Negeri Jember tetapi juga menambah wawasan serta pengalaman mengenai bagaimana memecahkan permasalahan dalam berbisnis

##### 3. Bagi Peneliti Yang Akan Datang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan atau landasan sebagai bahan informasi untuk peneliti yang akan datang dengan penelitian yang hampir serupa.

## **BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Dalam penelitian hasil penelitian terdahulu sangatlah berperan penting, hasil dari penelitian terdahulu dapat menjadi acuan dan juga sebagai perbandingan bagi penelitian selanjutnya. Ada beberapa penelitian terdahulu yang peneliti gunakan sebagai acuan penelitian.

Hendy Pauli Yoku (2022) dengan judul penelitian Implementasi *Good Manufacturing practices* (GMP) Sebagai Upaya Meningkatkan Food Safety Pada Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus (studi kasus: Usaha Mikro Poklhasar Sentani, Jayapura, Papua). Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan pertimbangan bagi pelaku usaha kerupuk ikan gabus “SaSuka Too” di kota jayapura dalam menentukan pengendalian keamanan pangan dalam proses produksi kerupuk ikan gabus. Yang bertujuan untuk Mengetahui penerapan manajemen mutu pada UMKM Poklhasar saat ini.

Indah Maulida (2022) dengan judul penelitian Analisis Implementasi *Good Manufacturing practices* (GMP) Pada Pengolahan Lokan *Crispy* di KUB Rizki Sabena, Kab Aceh Singkil. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi penerapan kelayakan dasar Good Manufacturing Practices (GMP) pada industri rumah tangga untuk produk lokan crispy di Desa Ketapang Indah, Kecamatan Singkil Utara, Kabupaten Aceh Singkil. Peneliti tersebut menyimpulkan bahwa Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada unit pengolahan lokan crispy di KUB Rizki Sabena Kabupaten Aceh singkil sudah menjalankan program kelayakan dasar yaitu *good manufacturing practices* (GMP) namun belum optimal dalam menerapkan parameter dari *good manufacturing practices* (GMP). Diantara delapan parameter yang diteliti hanya ada tiga parameter yang diterapkan diantaranya yaitu Lingkungan dan lokasi, Bangunan dan fasilitas unit usaha, Fasilitas sarana dan prasarana dan kegiatan sanitasi. Sedangkan Parameter yang