

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan di bidang pangan mendorong industri pangan secara kreatif menghasilkan produk pangan yang inovatif dan dapat diterima masyarakat. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan agar produk pangan yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat. Konsumen yang terbatas dalam kemampuan mengolah informasi tentang makanan, mengakibatkan konsumen kesulitan dalam menilai makanan untuk menghindari risiko produk makanan yang tidak bermutu dan tidak aman bagi kesehatan. Banyak produsen yang masih belum memperhatikan tentang keamanan pangan secara serius, sehingga salah satu permasalahan yang terjadi adalah produk pangan yang terkontaminasi lolos dipasarkan dan sampai pada konsumen. Kontaminasi dapat disebabkan oleh proses produksi yang belum menerapkan program GMP pada usaha yang dilaksanakan.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Aturan mengenai GMP dikeluarkan oleh pemerintah masing-masing negara. GMP bukan merupakan sistem mutu yang baru dikenal di Indonesia, karena sejak tahun 1987 telah dipublikasikan oleh Departemen Kesehatan RI melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1987 tertanggal 24 Januari 1978 sebagai Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan (Thaheer, 2005).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) merupakan tumbuhan yang berasal dari polong atau kacang-kacangan yang cara pertumbuhannya merambat, tumbuhan ini memiliki bunga yang berwarna biru sedikit keunguan dan berbentuk menyerupai kupu-kupu. Pengobatan tradisional di wilayah asia terutama pengobatan ayurveda

menggunakan bunga telang sebagai ramuan mulai dari akar, biji, dan daun secara keseluruhan sebagai tonik otak dan diyakini berguna untuk meningkatkan daya ingat dan kecerdasan (Mukherjee dkk., 2008). Berbagai macam produk inovasi yang dapat dihasilkan dari bunga telang antara lain pewarna makanan alami, minuman siap saji, selai, teh, dan sirup. Antioksidan yang terkandung dalam bunga telang dapat mencegah oksidasi dalam tubuh manusia dan memperkuat daya tahan tubuh bagi yang mengkonsumsinya (Purba, 2020). Produk yang dihasilkan dari tanaman bunga telang juga memiliki prospek bagus dalam upaya peningkatan perkembangan industri pangan.

Sirup merupakan suatu larutan yang didalamnya memiliki kandungan gula sukrosa. Sirup memiliki sifat kental yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan kadar minimal larutan gula 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai ketentuan yang berlaku (BSN-SNI, 2013). Sirup dapat dibedakan menjadi 3 jenis yaitu sirup essens, sirup glukosa, dan sirup buah. Sirup buah merupakan sirup yang aroma dan rasanya ditentukan oleh bahan dasarnya yaitu buah. Sirup buah biasanya mengandung gula dan asam. Bahan pangan tambahan yang biasanya ada dalam kandungan sirup adalah gula, perisa minuman, pengatur keasaman, dan pewarna makanan. Bunga telang juga dimanfaatkan sebagai pewarna dalam pembuatan sirup.

UMKM Bu Karno merupakan industri yang sedang berkembang di kabupaten Jember. UMKM Bu Karno memproduksi olahan bunga telang dengan berbagai jenis inovasi. UMKM Bu Karno mulai memproduksi produk inovasi bunga telang secara masal sejak tahun 2019. Produksi tersebut dilakukan karena hasil budidaya bunga telang yang melimpah, sehingga dilakukannya pembuatan produk bunga telang dengan berbagai inovasi. Sirup bunga telang merupakan salah satu produk inovasi yang dihasilkan oleh UMKM Bu Karno. Kapasitas produksi UMKM Bu Karno dapat mencapai hingga 100 dalam satu bulan, produksi sirup bunga telang dilakukan sebanyak dua kali dalam seminggu. Produksi sirup bunga telang dilakukan sesuai dengan permintaan konsumen yang didominasi oleh kalangan masyarakat yang mengetahui kelebihan dari bunga telang dan masyarakat yang menyukai produk-produk herbal. Produk sirup bunga telang memiliki berbagai

varian rasa yaitu rasa original, vanilla, rempah, dan leci. Harga sirup bunga telang dengan kemasan botol plastik 330 ml, yaitu Rp. 30.000.

Produksi sirup bunga telang dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu proses sortasi bunga telang, proses ekstraksi bunga telang, proses pemasakan sirup bunga telang, proses pasteurisasi, dan proses packing. Proses produksi sirup bunga telang UMKM Bu Karno diproduksi secara konvensional dan masih menggunakan peralatan produksi yang sederhana. Produksi secara konvensional dilakukan karena kapasitas produksi yang masih sedikit, sehingga tidak memerlukan peralatan modern yang canggih. Proses produksi juga belum menerapkan program GMP dengan maksimal, sehingga kedua hal tersebut dapat mengakibatkan produk sirup bunga telang rentan mengalami kontaminasi.

Kontaminasi pada produk dapat disebabkan oleh kegiatan produksi yang tidak sesuai dengan prosedur kerja dan juga kurang dilakukan pengawasan saat proses produksi. Kondisi yang dapat mempengaruhi selain dari kegiatan produksi adalah kondisi lingkungan. Lingkungan tempat produksi seperti bangunan, dinding, pintu, ventilasi dan atap ruang produksi, selain itu kelembapan ruang juga dapat menjadi salah satu penyebab kontaminasi pada produk sirup bunga telang. Kontaminasi dapat disebabkan oleh kotoran dan debu yang masuk pada ruang produksi, hal tersebut dapat terjadi karena ruang produksi yang masih belum tertutup secara keseluruhan. Program sanitasi yang tidak sesuai standar dan belum diterapkan secara maksimal, juga dapat menjadi penyebab kontaminasi.

Program GMP yang belum diterapkan secara maksimal menyebabkan beberapa permasalahan terjadi pada UMKM Bu Karno. Produk sirup bunga telang yang terkontaminasi dapat menyebabkan kualitas sirup menurun hingga perubahan secara kimiawi. Kualitas sirup bunga telang yang menurun dapat berpengaruh dan ditandai dengan masa simpan produk yang lebih singkat, UMKM Bu Karno telah melakukan uji daya tahan produk dengan hasil ketahanan produk selama 6 bulan pada suhu pendingin dan 3 bulan pada suhu ruang. Produk yang mengalami kontaminasi, menyebabkan masa simpan produk tidak dapat mencapai standar yang dijamin oleh UMKM Bu Karno. Selain itu perubahan yang terjadi pada produk diantaranya warna sirup turun kekuatannya, rasa berubah menjadi asam yang

berlebihan, perubahan pada tingkat kekentalan sirup, pemisahan antara kandungan air dan gula. Bahaya yang dapat ditimbulkan dari produk sirup yang terkontaminasi adalah produk sirup mengalami perubahan secara kimiawi, sehingga produk dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi.

Penerapan GMP yang belum maksimal dan proses produksi yang belum sesuai untuk menghasilkan kualitas produk yang baik, menunjukkan bahwa terjadi ketidaksesuaian pada proses produksi dan dapat berpotensi menjadi ancaman keamanan pangan. Pemilik usaha perlu memperhatikan hal tersebut dengan melakukan pengawasan dan perbaikan terkait penerapan GMP di UMKM Bu Karno, program penerapan GMP dapat digunakan sebagai sistem keamanan pangan pada perusahaan. Analisis penerapan aspek GMP diperlukan untuk mengetahui kesenjangan antara penerapan GMP yang dilakukan perusahaan dengan standar GMP yang sudah ditetapkan oleh pemerintah. Hasil analisis dijadikan sebagai dasar untuk memberikan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan sebagai tindakan perbaikan guna memenuhi standar persyaratan penerapan GMP, sehingga ketidaksesuaian pada proses produksi sirup bunga telang dapat dihindari.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Proses Produksi Sirup Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Di UMKM Bu Karno Kab. Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kesenjangan aspek penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang dilaksanakan pada proses produksi sirup bunga telang pada UMKM Bu Karno?
2. Rekomendasi apa saja untuk perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UMKM Bu Karno?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi dan menganalisis kesenjangan aspek penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di UMKM Bu Karno sesuai dengan pedoman GMP.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan terkait kesenjangan aspek penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di UMKM Bu Karno.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Melalui hasil penelitian ini perusahaan diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan perbaikan untuk menghasilkan produk sirup bunga telang yang memiliki kualitas dengan memperhatikan keamanan pangan yang sesuai pedoman penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP).
2. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman peneliti terkait penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan dapat mengimplementasikan pada usaha industri pangan.
3. Karya ilmiah ini dapat digunakan sebagai bahan referensi, masukan atau pertimbangan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian.