

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu makanan yang sudah lama dikenal oleh semua kalangan masyarakat Indonesia. Hampir setiap hari masyarakat mengonsumsi makanan ini untuk dijadikan berbagai olahan seperti camilan kerupuk tahu, bakso tahu dan sebagainya. Tahu memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sekitar 8% (Verawati N, 2019). Kandungan gizi dalam tahu dengan kadar protein yang tinggi, lemak dan karbohidrat yang baik sehingga tahu sering digunakan sebagai alternatif sumber pengganti protein hewani dengan harga yang lebih terjangkau. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu dari tahun 2017-2021 dapat disimpulkan bahwa pada tahun 2017 konsumsi tahu memiliki nilai 0,157 dan mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 0,158, namun konsumsi tahu mengalami penurunan yang signifikan pada tahun 2019 sebesar 0,152 setelah itu konsumsi tahu mengalami kenaikan kembali pada tahun 2020 sebesar 0,153 dan pada tahun 2021 konsumsi tahu per kapita seminggu mengalami kenaikan secara drastis sebesar 0,158. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa usaha produksi tahu berpeluang besar untuk terus dijalankan.

Pembuatan tahu terdiri dari dua langkah utama, yaitu: (1) pembuatan susu kedelai dan (2) koagulasi susu kedelai tersebut untuk membentuk endapan putih (*cruds*) yang kemudian di press untuk memperoleh tahu (Andarwulan, N., dkk. 2018). Proses pembuatan produk makanan seperti tahu, sanitasi lingkungan merupakan hal yang harus diutamakan, mengingat tahu adalah makanan yang berprotein tinggi, sehingga mudah tercemar oleh mikroorganisme. Lingkungan pabrik tahu dengan sanitasi yang baik maka akan menghasilkan produk tahu yang secara fisik berkualitas baik, dan terhindar dari berbagai cemaran bakteri yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan manusia (Sudaryantiningih & Pambudi, 2021). Bahan produksi utama dalam proses pembuatan tahu adalah air, sehingga

air untuk produksi harus memenuhi persyaratan sesuai standar Permenkes RI No. 416/MENKES/ PERK/IX/ 1990. Peraturan air yang digunakan untuk produksi adalah air yang bersih, tidak berwarna dan tidak berbau. Selain itu untuk menghasilkan produk tahu yang berkualitas perlu memperhatikan kebersihan setempat dan keamanan produk , sehingga diperlukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada perusahaan.

Pedoman bagi industri olahan pangan tentang bagaimana prosedur produksi pangan yang baik juga sangat penting untuk di terapkan atau yang biasa dikenal dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Thaheer (2005) menjelaskan tentang tujuan penerapan dari GMP yaitu supaya produk pangan yang dihasilkan aman dikonsumsi, terhindar dari kontaminasi dengan zat yang berbahaya, dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Adanya *Good Manufacturing Practice* (GMP) membantu industri olahan pangan untuk meningkatkan kualitas dan mutu dari produk pangan yang diolah baik dari segi proses produksinya maupun fasilitas dan sarana penunjang. Hal ini tentu berguna untuk menambah daya saing produk pangan ketika diedarkan di masyarakat sehingga penting untuk pertumbuhan marketing perusahaan. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 ditetapkan persyaratan mengenai industri pengolahan pangan secara umum sebagai berikut: (1) Lokasi, (2) Bangunan, (3) Fasilitas Sanitasi, (4) Mesin Atau Peralatan Produksi, (5) Bahan Pangan, (6) Pengawasan Proses, (7) Produk Akhir, (8) Laboratorium, (9) Karyawan, (10) Pengemas, (11) Label dan Keterangan Produk, (12) Penyimpanan, (13) Pemeliharaan dan Program Sanitasi, (14) Pengangkutan, (15) Dokumentasi dan Pencatatan, (16) Pelatihan, (17) Penarikan Produk, (18) Pelaksanaan Pedoman.

SSOP adalah prosedur – prosedur pelaksanaan sanitasi dan pengendalian proses dalam program sanitasi, serta merupakan hal penting yang harus dimiliki industri pangan dalam menerapkan GMP (Afrianto 2008). SSOP juga diartikan prosedur standar sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang terhadap bahan pangan (Afrianto 2008). Standar SSOP menurut FDA (1995) dan NSHATE (1999), mengelompokkan sanitasi

menjadi delapan kunci persyaratan sanitasi, diantaranya (1) keamanan air, (2) kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, (3) pencegahan kontaminasi silang, (4) menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, (5) proteksi dari bahan kontaminan, (6) pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, (7) pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi, (8) menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan.

UD Rahmad Hamdani merupakan salah satu usaha agroindustri yang memproduksi tahu dari tahun 2000 sampai sekarang. Tahu sendiri merupakan salah satu makanan khas daerah Tamanan karena banyaknya pabrik tahu yang ada di desa tersebut. Menurut data Diskoperindag ada 35 pabrik tahu yang ada di Desa Tamanan sehingga desa ini sering dijuluki sebagai Tamanan Kota Tahu. Produk Tahu merupakan makanan yang memiliki resiko mudah rusak dan basi, maka untuk memproduksi produk pangan yang memiliki resiko bahaya mutu dan keamanan pangan ini harus memperhatikan prosedur produksi pangan dan sanitasi yang baik. Berdasarkan survey lapang yang penulis lakukan terhadap perusahaan tahu UD Rahmad Hamdani Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso ini belum menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* terlihat dari kondisi lantai pabrik yang becek, peralatan yang tidak dibersihkan dengan benar. Bisa juga cemaran berasal dari kotoran hewan yang dipelihara didekat pabrik, karena kebanyakan pabrik tahu memanfaatkan limbah padat tahu (ampas tahu) sebagai pakan ternak. Kurangnya penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* terlihat dari kurangnya sanitasi lingkungan pabrik. Misalnya sumber air yang berasal dari sumur yang tidak memenuhi persyaratan dan tempat penampungan air yang kotor. Berdasarkan dari wawancara dengan pemilik UD Rahmad Hamdani akibat dari permasalahan tersebut dapat mengakibatkan penurunan jumlah pembelian konsumen sebesar 50%. Oleh karena itu, UD Rahmad Hamdani perlu penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*.

Berdasarkan kondisi tersebut, maka permasalahan-permasalahan tersebut harus diperbaiki, jika dibiarkan maka akan berpengaruh terhadap kualitas dan

keamanan tahu. Maka perlu adanya sistem jaminan kualitas dan keamanan pangan untuk produk tahu bagi industri pengolahan pangan yang telah ditetapkan oleh Pemerintah untuk menghasilkan pangan yang aman dan sehat yang dikenal dengan istilah *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di UD Rahmad Hamdani dengan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomer 75 Tahun 2010
2. Bagaimana tingkat kesenjangan yang terjadi saat ini pada penerapan aspek kunci *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) terhadap standar SSOP menurut FDA (1995) dan NSHATE (1999)?
3. Rekomendasi apa saja yang harus dilakukan untuk perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai tujuan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis kesenjangan antara penerapan GMP di UD Rahmad Hamdani dengan standar GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomer 75 Tahun 2010
2. Menganalisis kesenjangan antara penerapan SSOP di UD Rahmad Hamdani dengan standar SSOP menurut FDA (1995) dan NSHATE (1999)
3. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk perbaikan penerapan GMP dan SSOP di UD Rahmad Hamdani.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi bagi usaha Tahu di UD Rahmad Hamdani mengenai penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai usulan untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

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.

4. Bagi penulis

Dapat memperluas pengetahuan dan menambah wawasan khususnya pada penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)