

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki hasil pertanian yang sangat potensial untuk dimanfaatkan, salah satunya adalah hasil pertanian kacang tanah. Provinsi Jawa Timur merupakan suatu wilayah dengan komoditas pertanian yang besar dan sebagai sumber penghasilan Provinsi Jawa Timur. Jember merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Jawa Timur dengan mata pencaharian utama masyarakatnya yaitu dalam bidang pertanian. Salah satu komoditas pertanian yang ada di Kabupaten Jember yaitu kacang tanah dengan total produksi kacang tanah sebesar 1.799 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Menurut data tersebut, maka Kabupaten Jember memiliki potensi untuk mengembangkan olahan pangan yang berbahan baku kacang tanah. Industri atau perusahaan yang melakukan pengolahan dengan bahan baku kacang tanah adalah usaha kacang oven.

Kacang oven merupakan produk olahan pertanian berbahan baku kacang tanah yang mengalami proses penjemuran hingga tahap pengovenan. Dalam melakukan pengolahan atau produksi kacang oven ada beberapa permasalahan yang dihadapi, meliputi rendahnya jaminan mutu, keamanan produk yang dihasilkan, kualitas bahan baku yang kurang terjaga, serta kurangnya promosi dan partisipasi. Rendahnya jaminan mutu, keamanan produk dan kualitas bahan baku yang kurang terjaga dapat terjadi karena seorang pelaku industri pengolahan pertanian tidak menerapkan tata cara produksi makanan yang baik atau GMP (*Good Manufacturing Practices*).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah salah satu pengaplikasian kegiatan pengendalian mutu agar menghasilkan produk yang berkualitas dengan melakukan pengendalian yang baik dan teratur. *Good Manufacturing Practices* merupakan salah satu persyaratan dasar yang harus dipenuhi pada suatu industri jika ingin menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman secara

konsisten. Sesuai Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010, persyaratan cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*) yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan yaitu, lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Sesuai BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012, cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Sistem pengawasan pangan nasional yang efektif sangat penting untuk melindungi kesehatan dan keselamatan masyarakat. Pengawasan pangan juga penting untuk menjamin keamanan dan mutu pangan guna memfasilitasi perdagangan, baik secara nasional maupun internasional. Era globalisasi menuntut kita untuk memperkuat sistem pengawasan pangan sekaligus melaksanakan strategi pengawasan pangan berbasis risiko dan bersifat pencegahan (*preventive approach*). Kondisi keamanan pangan tergantung pada sistem pengawasan yang komprehensif, tidak hanya berdasarkan pengawasan terhadap industri pangan yang memproduksi pangan, tetapi juga pengawasan terhadap seluruh rantai pangan, misalnya pengawasan proses produksi pakan ternak,dll (BPOM Nomor 23 Tahun 2018). Salah satu industri pengolahan hasil pertanian yaitu UD Seputih Jaya.

UD Seputih Jaya merupakan salah satu industri pengolahan hasil pertanian berbahan baku kacang tanah. UD Seputih Jaya didirikan oleh Bapak Abdullah pada tahun 2010 yang berlokasi di Dusun Krajan, Desa Seputih, Kecamatan Mayang, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Ada beberapa permasalahan yang didapatkan berdasarkan hasil observasi lapang yang telah dilakukan yaitu belum diterapkannya GMP pada perusahaan sehingga berpotensi menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan seperti, Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu ; Lantai, dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, berdebu dan berlendir ; Ventilasi, pintu dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu ; Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor ; Peralatan tidak terpelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifitasnya sanitasi ; Karyaan bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja.

Berdasarkan hasil uraian yang telah didapatkan diatas dapat dijadikan sebagai bahan referensi atau pertimbangan dalam menganalisis suatu proses produksi untuk menjaga kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (kacang oven) dan mengidentifikasi pelaku usaha dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*). Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan kegiatan penelitian dengan judul **“Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (Gmp) Pada Produksi Kacang Oven Pada Ud. Seputih Jaya Kabupaten Jember”**

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi kacang oven di UD. Seputih Jaya?
2. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi kacang oven di UD. Seputih Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis proses produksi kacang oven di UD. Seputih Jaya.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada usaha produksi kacang oven di UD. Seputih Jaya Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pedoman untuk menghasilkan produk kacang oven yang berkualitas dengan meningkatkan mutu dan mengolah makanan yang baik dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada perusahaan.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri pengolahan hasil pertanian khususnya pada produksi kacang oven.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

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