

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang populer di berbagai negara, khususnya di Asia Tenggara dan Asia Timur, kemudahan dalam penyajiannya menjadikan mie sebagai makanan yang digemari oleh masyarakat. Oleh karena itu, mie digunakan sebagai alternatif pengganti makanan pokok (Auliah, 2012). Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, jumlah konsumsi mie terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2023, Tingkat konsumsi tercatat sebesar 0,739 dan pada tahun 2024 meningkat menjadi 0,789. Hal ini menunjukkan bahwa mie masih menjadi salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat.

Secara umum, proses pembuatan mie memiliki tahapan yang sama, namun di pasaran tersedia berbagai jenis mie seperti mie segar, mie basah, mie kering, dan mie instan (Suyanti, 2008). Kegiatan pengolahan atau produksi, seringkali dijumpai berbagai kendala seperti kurangnya jaminan mutu, rendahnya tingkat keamanan produk yang dihasilkan, serta kualitas bahan baku yang kurang terjaga. Permasalahan tersebut dapat terjadi karena pelaku industri pengolahan belum menerapkan program *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam menjalankan usahanya.

Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa produsen memenuhi persyaratan yang ditetapkan guna menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan standar dan kebutuhan konsumen. Aturan mengenai GMP dikeluarkan oleh pemerintah masing-masing negara. *Good Manufacturing Practice* (GMP) bukan merupakan sistem mutu yang baru dikenal di Indonesia, karena sejak tahun 1978 telah dipublikasikan oleh

Departemen Kesehatan RI melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tertanggal 24 Januari 1978 sebagai Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan (Thaheer, 2005)

Pada industri mie mentah, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) mencakup berbagai aspek, seperti pemilihan lokasi dan lingkungan produksi yang sesuai, desain dan konstruksi bangunan yang memenuhi standar, fasilitas sanitasi yang memadai, penggunaan mesin dan peralatan yang tepat, pengawasan proses produksi, tata letak penyimpanan produk dan bahan baku, serta pelatihan karyawan mengenai higiene dan sanitasi. Aspek ini memastikan berperan penting dalam mencegah kontaminasi dan kualitas produk akhir.

UD Mie Ujang merupakan salah satu industri pengolahan mie yang memproduksi mie mentah di Kabupaten Jember. Usaha ini berlokasi di Jalan Kaca Piring 3 nomor 110, Gebang Timur, Kecamatan Patrang. UD Mie Ujang didirikan oleh Bapak Ujang Prawoto pada Agustus 2007 dan terus mengalami peningkatan produksi yang pesat setiap tahunnya. Produk yang dihasilkan meliputi mie mentah, kulit dimsum, dan kulit pangsit, dengan mie mentah sebagai produk unggulannya. Setiap hari UD Mie Ujang mampu memproduksi mie mentah sekitar 25 karung tepung terigu, dimana setiap karung memiliki berat 25 kilogram. Dari satu karung tepung terigu dapat menghasilkan 32 kilogram mie mentah. Dengan demikian, total produksi mie mentah yang dihasilkan mencapai 800 kilogram per hari. Produk mie mentah kualitas standar dijual dengan harga Rp. 16.000 per kilogram untuk mie mentah dengan kualitas standar sedangkan mie mentah dengan kualitas super dijual dengan harga Rp. 18.000 per kilogram. Perbedaan keduanya terletak pada bahan baku tambahan, yaitu mie kualitas standar tidak menggunakan telur dalam adonannya, sedangkan mie kualitas super menggunakan telur dalam adonannya. Jangkauan pemasaran mie ujang tidak hanya terbatas di wilayah Jember, tetapi telah meluas ke berbagai daerah seperti Bondowoso, Banyuwangi dan Bali.

Seiring meningkatnya kapasitas produksi dan perluasan jangkauan pemasaran UD Mie Ujang hingga ke luar kota, tuntutan terhadap mutu dan keamanan pangan pun semakin besar. Meskipun usaha ini telah memiliki izin edar dan sertifikat halal, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian dengan prinsip

GMP, seperti ventilasi yang belum dipasang waring atau penutup kasa, penggunaan APD yang belum lengkap, penyimpanan produk yang belum terpisah dari ruang produksi, serta belum adanya pelatihan keamanan pangan bagi karyawan. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) secara menyeluruh guna mencegah risiko kontaminasi, menjaga mutu produk, serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Penerapan GMP juga menjadi bentuk komitmen pelaku usaha untuk menghasilkan produk pangan yang aman, higienis, dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang belum maksimal serta proses produksi yang belum sesuai standar dalam menghasilkan produk berkualitas menunjukkan ketidaksesuaian dalam proses produksi yang berpotensi mengancam keamanan pangan. Oleh karena itu, pemilik usaha perlu memperhatikan hal tersebut dengan melakukan pengawasan dan perbaikan terkait penerapan GMP di UD Mie Ujang. Program penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dapat dijadikan sebagai sistem keamanan pangan pada Industri Rumah Tangga (IRT). Analisis terhadap penerapan aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) diperlukan untuk mengetahui kesenjangan antara penerapan GMP yang dilakukan Industri Rumah Tangga (IRT) dengan standar GMP yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Hasil analisis tersebut dapat dijadikan sebagai dasar dalam memberikan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan oleh Industri Rumah Tangga (IRT) sebagai upaya tindakan perbaikan guna memenuhi standar persyaratan penerapan GMP, sehingga ketidaksesuaian pada proses produksi mie mentah dapat dicegah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang yang telah dipaparkan terdapat beberapa rumusan masalah diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi mie mentah di UD Mie Ujang?
2. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi mie mentah di UD Mie Ujang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis proses produksi mie mentah di UD Mie Ujang.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada usaha produksi mie mentah di UD Mie Ujang.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka manfaat penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Hasil peneliti ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pedoman untuk menghasilkan produk mie mentah yang berkualitas dengan meningkatkan mutu dalam mengolah makanan yang baik dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP)

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dasar untuk penyusunan penelitian selanjutnya di masa mendatang tentang *Good Manufacturing Practice* (GMP). Selain itu, penelitian ini juga berguna sebagai referensi dalam proses pembelajaran.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti mengenai penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan dapat mengimplementasikan pada usaha industri pangan.