

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah serta memiliki wilayah perairan yang sangat luas sebesar 6.400.000 km². Hal tersebut dapat mendorong untuk melakukan kegiatan pembangunan perekonomian dalam sektor perikanan. Sektor perikanan pada subsektor pengolahan hasil tangkap merupakan sektor yang memiliki potensi untuk dikembangkan berperan dalam pembangunan ekonomi, diantaranya mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, sumber pendapatan bagi nelayan, mampu membuka usaha produk olahan ikan, serta mampu meningkatkan perekonomian daerah tersebut. Berdasarkan uraian diatas dapat mendorong masyarakat atau pelaku usaha untuk melakukan inovasi produk olahan hasil laut. Produk olahan hasil laut merupakan suatu produk yang menggunakan bahan baku hasil laut melewati proses pengolahan untuk menghasilkan nilai tambah yang dilakukan oleh unit pengolahan ikan.

Provinsi Jawa Timur adalah salah satu wilayah yang berpontesi untuk berdiri berbagai macam usaha olahan perikanan dikarenakan Jawa Timur memiliki sumberdaya alam yang melimpah. Jember adalah salah Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur, potensi perikanan di Jember cukup menjanjikan khususnya dibidang pengolahan hasil perikanan dalam bentuk fermentasi. Kecamatan Puger yang memiliki letak strategis berdekatan dengan pantai, terdapat pelabuhan ikan, serta mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai nelayan sehingga sebagian besar masyarakat sekitar memanfaatkan hasil laut dengan membuat produk olahan. Salah satu produk olahan ikan fermentasi adalah terasi, berdasarkan data yang saya dapatkan dari wawancara kepada pemilik usaha terasi Sinar Terang kurang lebih terdapat 10 unit pengolahan terasi industri rumah tangga di Kecamatan Puger khususnya Desa Puger Kulon dan Desa Puger Wetan.

Terasi merupakan produk olahan perikanan berbahan baku ikan atau udang yang mengalami proses penggaraman hingga proses fermentasi, berbentuk padat, dan mempunyai ciri khas berupa aroma serta rasa yang gurih (Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan:2015:22). Menurut Bappenas permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan pengolahan perikanan meliputi: lemahnya jaminan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, tingginya tingkat kehilangan akibat kualitas bahan baku yang kurang terjaga, kurangnya pasokan bahan baku oleh industri pengolahan karena belum terjalinnya kerjasama antara industri penangkapan ikan dengan pengolahan hasil perikanan, banyaknya bahan kimia berbahaya dalam penanganan dan pengolahan ikan, perkembangan jenis ragam produk olahan hasil perikanan bernilai tambah belum optimal, serta kurangnya promosi dan partisipasi. Lemahnya jaminan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan karena pelaku industri pengolahan perikanan tidak menerapkan cara produksi makanan yang baik atau GMP (*Good Manufacturing Practices*). Produk terasi yang dihasilkan di Kecamatan Puger sebagian besar diproduksi oleh industri rumah tangga. Adapun permasalahan umum yang dihadapi industri rumah tangga meliputi, kualitas sumber daya manusia yang kurang, keterampilan teknis dari pekerja mengakibatkan sulitnya memperoleh standarisasi produk, teknologi produksi sederhana sehingga mutu yang dihasilkan bervariasi (Adhawati, dkk:2017:97).

Dalam peredaran produk makanan di masyarakat, pemerintah telah mengeluarkan kebijakan yang diatur dalam Undang-Undang 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pasal 4 yang mengemukakan bahwa “Produk yang rusak, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Aturan tersebut akan berlaku 5 tahun setelah undang-undang tersebut disahkan sehingga berlaku pada tanggal 17 Oktober 2019 terkait dengan kewajiban memiliki sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman berakhir hingga 17 Oktober 2024 untuk dilakukan pembinaan, namun kewajiban tersebut akan dilakukan secara bertahap. Terkait aturan tersebut, para pelaku usaha merasa khawatir karena dalam mengurus pengajuan sertifikasi halal sangat memberatkan apalagi dalam bidang *financial*. Keamanan pangan dan sertifikasi halal suatu hal

yang saling berkaitan untuk dapat dijadikan dalam mengembangkan usaha.

Salah satu industri rumah tangga terasi di Kecamatan Puger adalah Sinar Terang merupakan usaha produksi terasi yang berlokasi di Dusun Mandaran II RT 04 RW 08 Desa Puger Kulon Kecamatan Puger, usaha perorangan pemilik Romli Hidayat. Berdasarkan hasil observasi lapang yang saya lakukan terdapat beberapa permasalahan, seperti lingkungan produksi yang kurang terkontrol, lokasi industri berdekatan dengan industri pembuatan tepung ikan, usaha ini sudah memiliki SPP-IRT namun ada perubahan pada lokasi produksi sehingga memungkinkan terdapat perubahan, pekerja tidak menggunakan alat pelindung diri, serta produk tidak bersertifikasi halal.

Berdasarkan uraian diatas dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menganalisis proses produksi untuk menjaga keamanan produk terasi dan mengetahui pemahaman pelaku usaha terkait dengan sertifikasi halal. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan kegiatan penelitian berjudul **“Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan Pemahaman Sertifikasi Halal sebagai Upaya Pengembangan Usaha Terasi Sinar Terang di Kecamatan Puger, Jember”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Pembuatan Terasi pada usaha Terasi Sinar Terang ?
2. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) usaha terasi Sinar Terang ?
3. Bagaimana pemahaman pelaku usaha terasi Sinar Terang terkait dengan sertifikasi halal ?
4. Bagaimana pengembangan usaha yang dapat dilakukan oleh usaha terasi Sinar Terang berdasarkan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan pemahaman sertifikasi halal ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah

sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan terasi di usaha Terasi Sinar Terang.
2. Mengidentifikasi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada usaha terasi Sinar Terang.
3. Mengidentifikasi pemahaman pemilik usaha terkait dengan sertifikasi halal.
4. Menganalisis pengembangan usaha yang dapat dilakukan setelah melakukan analisis penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan pemahaman sertifikasi halal.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah dipaparkan diatas, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti
Penelitian ini bertujuan untuk menyelesaikan skripsi pada tingkat perguruan tinggi serta dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti terkait dengan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan sertifikasi halal yang dapat dijadikan strategi dalam pengembangan usaha untuk industri rumah tangga.
2. Bagi Usaha Terasi Sinar Terang
Dari hasil penelitian ini, diharapkan dapat dijadikan pedoman untuk menghasilkan produk terasi yang memiliki kualitas dengan memperhatikan keamanan pangan sesuai dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*) serta produk yang dihasilkan mampu bersertifikasi halal.
3. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat dijadikan referensi bagi penelitian selanjutnya.