

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jawa Timur merupakan salah satu wilayah terluas di antara enam Provinsi di Pulau Jawa. Jember merupakan salah satu kabupaten yang berada di dalam Provinsi Jawa Timur yang dimana sebagian luas wilayahnya merupakan lahan pertanian yang subur. Salah satu komoditas pertanian yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu jamur tiram. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, produksi jamur tiram di Kabupaten Jember mencapai 1.704,55 kuintal atau setara dengan 170,455 ton sehingga komoditas jamur tiram memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi olahan pangan. Industri yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan jamur tiram yaitu usaha kaldu jamur. Kaldu jamur dapat menjadi alternatif sehat untuk penguat rasa dalam masakan.

Kaldu jamur merupakan produk olahan hasil pertanian yang berbahan dasar jamur tiram yang melewati proses ekstraksi nutrisi, pengeringan, dan pengemasan. Dalam melakukan proses pengolahan kaldu jamur ada beberapa permasalahan yang dihadapi, yaitu saat produksi keamanan produknya rendah karena pekerja belum menerapkan alat pelindung diri, penyimpanan bahan baku, dan pelatihan. Rendahnya jaminan mutu produk yang kurang terjaga dapat terjadi dikarenakan seorang pelaku industri pengolahan tidak menerapkan tata cara memproduksi makanan yang baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Nugroho et al., 2020)

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan persyaratan dasar yang harus dipenuhi industri pangan untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu secara konsisten. GMP mencakup aspek lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, proses pengolahan, serta tenaga kerja yang terlatih (Dewanti dan Hariyadi, 2013). 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).

Salah satu industri pengolahan berbahan dasar jamur yaitu PT Mitra Jamur Indonesia yang didirikan pada tanggal 10 Juni 2010 dan berlokasi di Jl.Merak No.64, Kedawung Kidul, Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Berdasarkan hasil observasi dan kuesioner ditemukan beberapa permasalahan penerapan GMP pada proses produksi kaldu jamur yang belum memenuhi standar secara konsisten, khususnya pada lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan bahan baku, dan pelatihan karyawan mengenai mutu dan keamanan pangan. 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 PT Mitra Jamur Indonesia. 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. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan kegiatan penelitian dengan judul **“Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dalam Proses Produksi Kaldu Jamur di PT Mitra Jamur Indonesia, Kabupaten Jember”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, terdapat beberapa permasalahan diantaranya yaitu:

1. Bagaimana proses produksi kaldu jamur di PT Mitra Jamur Indonesia?
2. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produksi kaldu jamur di PT Mitra Jamur Indonesia?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi proses produksi kaldu jamur di PT Mitra Jamur Indonesia
2. Menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produksi kaldu jamur di PT Mitra Jamur Indonesia

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 Penelitian ini bertujuan untuk menyelesaikan skripsi pada tingkat perguruan tinggi serta dapat menambah wawasan pengetahuan peneliti terkait dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang dapat dijasikan strategi dalam pengembangan usaha untuk industri rumah tangga.
2. Bagi Perusahaan
 Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pedoman untuk menghasilkan kaldu jamur yang berkualitas dengan meningkatkan mutu dan mengolah makanan yang baik dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada perusahaan.
3. Bagi Akademisi
 Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri pengolahan hasil pertanian khususnya pada produksi kaldu jamur.
4. Bagi Peneliti Berikutnya
 Sebagai bahan referensi atau menjadi rujukan dalam pengembangan penelitian selanjutnya terkait *Good Manufacturing Practices* (GMP).