

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan pesatnya perkembangan dan meningkatnya keanekaragaman produk olahan pangan, kebutuhan masyarakat terhadap pangan juga semakin meningkat. Oleh karena itu, setiap industri pangan di Indonesia diminta untuk terus meningkatkan usaha pengendalian mutu serta keamanan produk yang dihasilkan pada setiap produk pangan agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan BPOM No. 22 Tahun 2021 Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (BPOM RI, 2021). Keamanan pangan bagi pelaku usaha yang memproduksi bahan olahan makanan dan minuman menjadi hal yang sangat penting untuk melindungi konsumen dari risiko keracunan akibat kontaminasi pangan yang diakibatkan oleh konsumsi makanan yang tidak aman. Pelaku usaha seringkali berperan penting dalam pasokan makanan lokal, dan pemahaman tentang praktik keamanan pangan yang benar menjadi kunci untuk mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat. Beberapa negara memiliki peraturan ketat terkait keamanan pangan yang harus dipatuhi oleh para pelaku usaha. Kepatuhan terhadap peraturan ini merupakan keharusan untuk menjaga kualitas produk dan reputasi bisnis (Hayu Palupi dkk., 2023).

Singkong merupakan salah satu produk pertanian yang cocok dijadikan unit bisnis, karena manfaat yang diperoleh dari komoditas singkong cukup banyak, salah satunya adalah dengan mengolah singkong menjadi keripik. Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, (2025:453), produksi singkong pada tahun 2024 mencapai 15.224 ton dengan total luas panen 728 Ha . Dengan melimpahnya jumlah singkong tersebut, banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pada industri kecil dan menengah. Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya

keripik. Keripik singkong merupakan makanan ringan bertekstur renyah yang terbuat dari singkong yang diiris tipis dan digoreng. Masyarakat menggemarnya karena rasanya yang enak dan harga yang relatif murah (Wardiah dkk., 2020). Dalam kegiatan produksi kerap ditemukan berbagai permasalahan, antara lain belum maksimalnya jaminan mutu, produk yang dihasilkan kurang aman dan kualitas bahan baku yang tidak terjaga. Kondisi tersebut umumnya disebabkan oleh belum optimalnya penerapan program *Good Manufacturing Practices* (GMP) oleh pelaku industri pengolahan dalam menjalankan aktivitas usahanya.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, yang berkaitan tentang cara memproduksi pangan yang baik meliputi ketentuan atau pedoman atau prosedur mengenai lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan (Hapsari dan Kurniawanti, 2022). Sesuai BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 persyaratan cara produksi pangan yang baik (CPPB) yang diterapkan pada industri pengolahan pangan yaitu, Lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. 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 (BPOM, 2012).

UD Bima merupakan salah satu industri pengolahan keripik singkong yang berlokasi di Kabupaten Jember dan telah beroperasi sejak tahun 2015. Usaha ini dimiliki oleh Ibu Sri Elastri dan bergerak dalam bidang pengolahan singkong menjadi produk pangan olahan. Lokasi UD Bima berada di Perumahan Bumi Mangli Permai Blok FB 15, Krajan, Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Produk keripik singkong yang dihasilkan memiliki beragam varian rasa, antara lain original, sapi panggang, balado, keju, manis, jagung bakar, dan jagung manis. Produk tersebut dipasarkan dalam dua ukuran kemasan, yaitu kemasan 500 gram dengan harga Rp23.000 dan kemasan 250 gram dengan harga Rp12.000. Kegiatan produksi dilaksanakan pada hari Senin hingga Sabtu, dengan frekuensi produksi sebanyak empat kali dalam satu minggu. Dalam satu periode produksi, UD Bima mampu menghasilkan sekitar 2 kuintal keripik singkong dengan kebutuhan bahan baku utama berupa singkong sebanyak 175 kg setiap satu kali produksi dengan total bahan dalam satu periode sebanyak 7 kuintal. Bahan baku singkong diperoleh melalui kerja sama dengan petani singkong yang telah terjalin sejak awal berdirinya usaha. Berdasarkan hasil observasi lapang dalam satu proses distribusi dan pemasaran, diperkirakan sekitar 2% dari total produksi atau sekitar 4 kg produk mengalami kerusakan, yang setara dengan sekitar 16 kemasan ukuran 250 gram atau 8 kemasan ukuran 500 gram, sehingga produk tersebut tidak dipasarkan kepada konsumen. Hal ini dapat timbul akibat penerapan GMP yang belum diterapkan secara maksimal seperti, tidak adanya dinding pembatas antara area produksi dan halaman yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi benda asing yang terbawa angin, ventilasi yang belum dilengkapi dengan waring atau penutup kasa, ketiadaan alat pelindung diri (APD) khusus bagi karyawan, sistem penyimpanan peralatan produksi yang belum memadai, serta belum dilaksanakannya pelatihan keamanan pangan bagi karyawan. Permasalahan tersebut berpotensi menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, penelitian ini dilakukan dengan judul “Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses

Produksi Keripik Singkong Presto Di UD Bima Kab. Jember”., Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pihak tempat produksi dalam mengevaluasi dan meningkatkan proses produksi keripik singkong presto, sehingga mutu dan keamanan produk yang dihasilkan dapat terjamin sesuai dengan standar yang berlaku., serta untuk mengidentifikasi pelaku usaha dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi keripik singkong presto di UD. Bima Kabupaten Jember?
2. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi keripik singkong presto di UD. Bima Kabupaten Jember?
3. Bagaimana solusi terhadap permasalahan dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*)?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi proses produksi keripik singkong presto di UD. Bima Kabupaten Jember.
2. Menganalisis penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pada proses produksi keripik singkong presto UD. Bima Kabupaten Jember dengan standar GMP menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada Tahun 2012.
3. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut berdasarkan hasil identifikasi ketidaksesuaian penerapan GMP di UD Bima yang meliputi perbaikan aspek bangunan dan fasilitas (penyediaan dinding pembatas dan perbaikan ventilasi), penyediaan serta penerapan APD bagi karyawan, penataan sistem penyimpanan peralatan produksi serta pelaksanaan pelatihan keamanan pangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan rujukan dan referensi yang bermanfaat bagi usaha UD. Bima Kabupaten Jember dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) supaya sesuai dengan pedoman yang berlaku.

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 keripik singkong.

3. Bagi Penelitian Berikutnya

Sebagai sumber informasi bagi peneliti selanjutnya yang berminat mengkaji penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), serta sebagai sarana untuk melatih peneliti dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam kondisi nyata di lapangan.