

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pangan adalah salah satu bidang usaha yang potensial di Indonesia. Industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan sebesar 3,75% pada triwulan I tahun 2022 atau lebih tinggi dibandingkan dengan triwulan I tahun 2021 yang mencapai 2,45% (Kemenperin, 2022). Perkembangan industri pangan ini tentunya tidak bisa dilihat dari segi pemenuhan kuantitas saja, tetapi harus memenuhi aspek kualitasnya. Menurut Undang-Undang RI No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, konsumen memiliki hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Regulasi tersebut menunjukkan bahwa setiap pelaku usaha di Indonesia wajib memproduksi produk yang aman dan layak dikonsumsi, sehingga tidak menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*).

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, 2021). Jaminan keamanan pangan harus diaplikasikan sepanjang rantai proses produksi hingga distribusi. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) telah menerbitkan peraturan nomor 22 tahun 2021 tentang tata cara penerbitan izin penerapan cara produksi pangan olahan yang baik, dimana pada peraturan tersebut BPOM mewajibkan setiap orang yang memproduksi pangan olahan untuk diedarkan wajib memenuhi standar keamanan pangan yaitu CPPOB.

Standar CPPOB atau GMP mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). CPPOB/GMP adalah kaidah atau pedoman cara pengolahan makanan yang baik dan benar untuk menghasilkan makanan atau produk akhir yang aman, bermutu dan sesuai dengan selera konsumen. Kewajiban penerapan CPPOB oleh produsen juga bertujuan untuk mendorong produsen untuk menciptakan pangan yang layak

dan bermutu, yang digunakan sebagai syarat untuk memperoleh izin edar dari BPOM.

PT XYZ adalah salah satu produsen naget ayam (*frozen food*) yang berlokasi di Bogor, Jawa Barat. Sebagai produsen pangan olahan, PT XYZ berkewajiban untuk menjaga rantai keamanan pangan dari bahan baku hingga produk jadi. Salah satu bahan utama dalam produksi naget adalah daging ayam. Daging adalah bahan pangan yang mudah rusak (*perishable*), hal ini disebabkan karena daging memiliki kandungan zat gizi, kadar air yang tinggi dan pH >4,6 serta kandungan asam lemak tidak jenuh yang tinggi. Mikroba patogen penyebab *foodborne diseases* diantaranya yaitu *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter fetus subs jejuni* dan *Yersinia enterocolitica* (Dewi dkk., 2016). Beberapa tanda kerusakan pada daging diantaranya adalah perubahan bau busuk, berlendir serta perubahan warna. Faktor-faktor tersebut menjadi penyebab utama rusaknya mutu daging akibat faktor kimiawi dan mikrobiologi.

Selain kualitas bahan baku, diperlukan juga penanganan yang baik dalam proses produksi naget ayam seperti menjaga suhu penggorengan atau pemasakan pada 160-180°C sehingga dihasilkan suhu akhir produk setelah proses pemasakan yaitu $\geq 75^{\circ}\text{C}$. Suhu tersebut dapat membunuh mikroba patogen. Naget ayam diproses setengah matang sehingga membutuhkan proses pembekuan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. Suhu akhir produk setelah proses pembekuan harus dijaga yaitu dengan titik pusat produk maksimal (-12°C). Jika suhu pembekuan tidak tercapai, maka berpotensi meningkatkan aktivitas mikroba yang dapat memperpendek umur simpan. Kondisi kebersihan dan sanitasi selama proses produksi juga sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang.

PT XYZ berkomitmen untuk selalu menjaga keamanan pangan, yaitu dengan menerapkan CPPOB pada unit pengolahannya. Namun, penerapan CPPOB tersebut masih belum maksimal karena masih ditemukan lantai gompal di area *high risk* dan ditemukan bahan baku *breadcrumb* yang masih menggunakan kemasan sekunder di area produksi naget. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan adanya analisis penerapan CPPOB untuk mengetahui kesenjangan dalam

implementasi terhadap persyaratan CPPOB, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan sebagai upaya perbaikan dalam memenuhi persyaratan serta meningkatkan efektivitas penerapan CPPOB.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat kesenjangan penerapan CPPOB di PT XYZ terhadap standar CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75 tahun 2010 dan ceklis penilaian dari BPOM.
2. Bagaimana proses produksi naget ayam di PT XYZ yang dikaji sesuai dengan sistem kelayakan dasar CPPOB.
3. Apa langkah yang harus dilakukan untuk memenuhi kriteria CPPOB pada proses produksi naget ayam di PT XYZ.
4. Apa rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan untuk pemenuhan kriteria CPPOB.

1.3 Kerangka Pemikiran

PT XYZ merupakan salah satu industri pangan yang bergerak di bidang produk ayam olahan seperti naget. PT XYZ berkomitmen untuk menghasilkan produk yang berkualitas, sesuai regulasi dan persyaratan pelanggan serta perbaikan yang berkesinambungan. Oleh karena itu, PT XYZ berupaya dengan menerapkan CPPOB sebagai persyaratan dasar pada sistem keamanan pangan. Namun, penerapan CPPOB masih belum maksimal seperti beberapa kondisi langit-langit ruang produksi yang kurang baik, ditemukannya serangga pada area loker operator, lantai yang terkelupas, serta masih ditemukan kondisi atau kegiatan yang menjadi risiko produksi yang berpotensi menjadi bahaya keamanan produk.

Fokus pada penelitian ini adalah untuk mengetahui kesenjangan pada penerapan CPPOB di PT XYZ dengan menggunakan form penilaian CPPOB (*checklist*) yang dikeluarkan oleh BPOM yaitu membandingkan antara penerapan

persyaratan CPPOB di perusahaan dengan standar CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010. Sehingga dengan analisis tersebut, perusahaan dapat membuat tindakan perbaikan untuk memenuhi kriteria CPPOB.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengkaji penerapan dan menganalisis kesenjangan antara implementasi CPPOB di PT XYZ terhadap standar CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75 tahun 2010 dan *checklist* CPPOB dari BPOM.
2. Menganalisis langkah-langkah yang harus dilakukan untuk memenuhi kriteria CPPOB pada proses produksi naget ayam
3. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan untuk memenuhi kriteria CPPOB

1.5 Manfaat Penelitian

Analisis pemenuhan kriteria CPPOB ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada PT XYZ selaku produsen pangan agar selalu konsisten dalam mengimplementasikan sistem keamanan pangan, selain itu penelitian ini dapat menganalisis kesenjangan dalam penerapan CPPOB serta dapat memberikan rekomendasi terkait pemenuhan kriteria CPPOB. Selain bagi perusahaan, penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca yaitu menjadi bahan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya atau penelitian yang berkaitan dengan CPPOB serta menjadi acuan bagaimana cara memproduksi pangan olahan yang baik. Dengan penerapan CPPOB sebagai dasar keamanan pangan, diharapkan masyarakat dapat mengkonsumsi produk naget yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

1.6 Hipotesis

Analisis pemenuhan kriteria CPPOB ini dapat mengidentifikasi ketidaksesuaian aspek-aspek dalam CPPOB pada proses produksi naget ayam di PT XYZ serta rekomendasi tindakan perbaikan kepada perusahaan.