

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sektor industri merupakan salah satu faktor pembangunan negara yang harus dilaksanakan secara metodis dan berkelanjutan, agar dapat memberikan manfaat untuk masyarakat. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan salah satu industri terpenting bagi perkembangan perekonomian nasional. Industri roti di Indonesia dalam 4 tahun terakhir terus berkembang. Menurut Asosiasi Pembuat Roti (APEBI, 2016), industri roti Indonesia tumbuh 10-15% per tahun (Nurhidayah, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa roti manis/roti isi di Indonesia merupakan salah satu makanan utama masyarakat. Berdasarkan uraian di atas dapat mendorong masyarakat atau pelaku usaha untuk membuka usaha bakery karena peluang yang tersedia bagi mereka sangat besar. Produk olahan roti merupakan produk yang menggunakan tepung terigu olahan sebagai bahan baku untuk menciptakan nilai tambah. Roti merupakan sumber karbohidrat yang bisa dimakan setiap hari. Roti dibuat dari tepung yang dicampur dengan ragi roti dan dipanggang. Adonan roti bisa ditambah dengan isian seperti coklat, kismis, selai dengan rasa yang berbeda, rasa yang enak dan beragam, bentuk yang unik tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Keinginan untuk makan tidak hanya diungkapkan oleh rasa, tetapi terutama oleh kualitas dan keamanan makanan. Pertemuan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tentang keamanan pangan mencakup kesepakatan bahwa merupakan hak asasi manusia untuk mendapatkan jaminan tentang kecukupan dan keamanan pangan (Pudhirahaju, 2017). Berdasarkan peraturan pemerintah No. 86 Tahun 2019, keamanan pangan adalah keadaan untuk upaya pencegahan pembusukan pangan oleh bahan organik, sintetik dan lainnya yang dapat mempengaruhi dan membahayakan kesehatan manusia, dengan syarat aman untuk mematuhi agama, kepercayaan, dan budaya setempat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Olahan makanan dikatakan aman untuk dikonsumsi apabila tidak menyebabkan kerugian bagi konsumennya, sehingga program kelayakan dasar dilakukan untuk menjaga keamanan pangan. Program ini didasarkan pada *Good Manufacturing Practices (GMP)*.

GMP adalah panduan pembuatan makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa produsen makanan memenuhi berbagai persyaratan untuk menghasilkan makanan yang dengan mutu baik. Industri makanan harus mengimplementasikan sebagai tindakan pencegahan untuk memastikan bahwa produk siap konsumsi yang dimaksud memiliki kualitas tinggi, aman dan memenuhi standar yang sesuai.

Pengamatan dan sesi tanya jawab dengan pemilik dan karyawan menunjukkan bahwa manajemen dan karyawan masih belum memahami bagaimana makanan olahan diproduksi dengan benar. Dengan kata lain, proses pembuatan makanan UP Roti Manis “*Bread US*”, terutama karyawannya, tidak sesuai dengan GMP. Pengetahuan dan pemahaman tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*) diperlukan untuk mencegah pencampuran produk manufaktur. Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan berbagai penyakit dan keracunan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian bertujuan melakukan analisis penerapan GMP di UP Roti Manis “*Bread US*” sesuai standar yang telah ditetapkan pemerintah. Rekomendasi strategi pengendalian mutu alternatif yang dapat diterapkan di UP Roti Manis “*Bread US*” untuk meningkatkan mutu dan keamanan roti yang dihasilkan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah belum dilakukannya penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada produksi roti manis di UP Roti Manis “*Bread US*” di Kota Tangerang.

## **1.3 Kerangka Pemikiran**

Informasi BPOM (2008), yang menunjukkan bahwa sebagian besar penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) disebabkan oleh adanya faktor mikrobiologi, menunjukkan bahwa penanganan makanan, khususnya IKM Pangan sebenarnya tidak mengikuti pedoman disinfeksi dan sanitasi. Dalam industri makanan, kebersihan sangat penting untuk memastikan keamanan makanan selama produksi, sehingga penerapan GMP sangat penting. Agar pengenalan sistem GMP dapat berjalan efektif, maka perlu dilakukan penilaian terhadap aspek-aspek GMP di industri ini dan mengevaluasi hasil penilaian tersebut untuk memberikan tindakan yang dapat mempengaruhi perilaku produsen di industri tersebut..

Beberapa peraturan dikeluarkan oleh Pemerintah Indonesia mengenai aturan agar setiap industri pangan mampu dan sanggup menghasilkan pangan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan. Peraturan-peraturan tersebut, yaitu: PerMenPrin No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*); Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan yang tercantum pada pasal 4 sampai dengan pasal 23; UU RI Nomor dan Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

#### **1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan maksud untuk mendapatkan gambaran yang sebenarnya (profil) terhadap penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pembuatan roti di UP Roti Manis “*Bread US*” di Tangerang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan menilai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UP Roti Manis “*Bread US*” berdasarkan Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK. 03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 dan merekomendasikan perbaikan terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UP Roti Manis “*Bread US*”.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Profil penerapan GMP ini diharapkan sebagai bahan evaluasi dan bahan pertimbangan bagi UP Roti Manis “*Bread US*” tersebut dalam rangka memenuhi aspek keselamatan dan keamanan pangan, serta meningkatkan mutu dari produk roti yang diproduksi untuk masyarakat. Pada bidang keilmuan, dapat memberikan suatu kesempatan bagi peneliti untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh dan menambah pengalaman dari permasalahan yang ditemui. Bagi masyarakat, sebagai jaminan mutu keamanan pangan pada roti yang diproduksi oleh UP Roti Manis “*Bread US*”.

#### **1.6 Hipotesis**

UP Roti Manis “*Bread US*” ini sudah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Pembuatan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sesuai acuan Keputusan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.