

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Kualitas produk menjadi perhatian penting bagi perusahaan dalam menciptakan sebuah produk. Perusahaan senantiasa mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk guna memenuhi keinginan konsumen. Perusahaan yang memiliki produk yang berkualitas dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menguasai pangsa pasar. Salah satu aktivitas yang perlu dilakukan dalam menciptakan kualitas sesuai standar yang telah ditetapkan, adalah dengan menerapkan sistem pengendalian terhadap kualitas yang tepat, mempunyai tujuan dan tahapan yang jelas, serta memberikan inovasi dalam melakukan pencegahan dan penyelesaian masalah-masalah yang dihadapi perusahaan (Gaspersz, 2005). Hal ini dapat disimpulkan bahwa kualitas produk menjadi *value* yang penting dalam mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual.

Semakin majunya perkembangan zaman, tentunya mempengaruhi pemikiran masyarakat untuk lebih cerdas dalam memilih produk, termasuk juga produk pangan. Tentunya hal ini menjadi perhatian bagi industri pangan untuk bersaing mendapatkan perhatian dari pelanggan. Apabila dalam penanganan makanan tidak memperhatikan sanitasi dengan baik, maka dapat membahayakan kesehatan manusia (Oyeneho dan Hedberg, 2013). Maka dari itu, pengelolaannya harus sesuai prosedur yang baik, agar mendapatkan kualitas yang memadai dan hasil yang memuaskan.

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau biasa disebut Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi (Varzaka dan Ioannis, 2011). GMP adalah salah satu sistem pengendalian kualitas untuk suatu industri pangan jika ingin menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan produksi, persyaratan bangunan, lokasi, dan fasilitas serta peralatan produksi dan karyawan. Aspek-aspek yang dinilai dalam penerapan GMP diantaranya adalah lokasi pabrik,

bangunan, peralatan pengolahan, bahan yang digunakan dalam proses produksi, pengendalian proses pengolahan, *personal hygiene*, fasilitas sanitasi, label, keterangan produk, penyimpanan, produk akhir, pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi, laboratorium, transportasi, dan kemasan. Oleh karena itu, GMP merupakan salah satu aspek penting untuk disosialisasikan dan diterapkan.

Banyak perusahaan pelayanan makanan bagi umum, tidak terkecuali jenis usaha yang dikenal oleh umum dengan nama jasa boga atau katering. Jasa boga atau katering merupakan bidang yang sangat rentan terhadap insiden yang berkaitan dengan keamanan makanan. Oleh karena itu, Menteri Kesehatan Republik Indonesia mengeluarkan Permenkes No. 1096 tahun 2011 yang mengatur tentang penyehatan makanan pada industri jasa boga di Indonesia karena jasa boga atau katering turut serta dalam menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan yang kurang higienis akan memudahkan bakteri berkembang biak sehingga mengakibatkan makanan tersebut berbahaya untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, pengelolaan makanan di katering sangat perlu mendapat pengawasan, terutama penjamah makanan di dapur katering harus dilatih dalam melakukan penanganan makanan yang aman.

Jasa boga atau katering memiliki aturan tertentu dalam pengelolaan makanan yang aman dalam jumlah yang besar dalam prosedur pengolahan makanan. Makanan dalam jumlah besar akan memerlukan waktu yang lebih lama untuk didinginkan sampai mencapai suhu yang aman, kecuali jika makanan tersebut secara hati-hati dibagi menjadi beberapa bagian yang lebih kecil atau dapurnya dilengkapi dengan lemari es dengan sistem sirkulasi udara yang dapat meningkatkan kecepatan pemindahan panas. Selain itu risiko terjadinya kontaminasi silang jauh lebih besar karena banyaknya hidangan yang dimasak atau disiapkan secara bersamaan. Seringnya, pada saat makanan disajikan untuk banyak orang, sejumlah besar makanan telah dipersiapkan berjam-jam bahkan berhari-hari untuk mendukung pelayanan yang cepat. Jika selama selang waktu antara penyiapan dan penyimpanan makanan-makanan tersebut tidak disimpan pada kondisi-kondisi yang dapat mencegah pertumbuhan mikroba, sebuah bahaya akan terbentuk (Bryan, 1995).

Perseroan Terbatas (PT) ABKD merupakan salah satu industri kecil menengah yang sukses dalam penyajian produk pangan (jasa boga). Perusahaan ini memiliki salah satu tempat produksi yang terletak di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. PT. ABKD telah memiliki beberapa sertifikasi kelayakan pangan dalam menjalankan usahanya. Sertifikasi yang telah dimiliki oleh perusahaan ini diantaranya adalah sertifikasi Laik Higiene Sanitasi Jasaboga (SLHSJ) yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten serta sertifikasi Halal. Perusahaan ini belum memiliki sertifikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pada dasarnya tidak semua industri yang terkait dengan makanan wajib menerapkan konsep GMP. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2014), sertifikasi GMP wajib digunakan pada usaha pangan (makanan) apabila termasuk kategori dalam makanan luar (ML), yaitu produk makanan yang akan dieksport ke luar negeri. Sebaliknya, pada usaha pangan (makanan) yang masih dalam lingkup makanan dalam (MD), yaitu produk makanan yang masih di lingkup dalam negeri, tidak wajib memiliki sertifikasi GMP. Akan tetapi, penerapan konsep GMP dalam industri pangan penting untuk diterapkan guna memberikan peningkatan kualitas produk pangan yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian Analisis Penerapan Prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Kegiatan Usaha Katering PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

## 1.2. Identifikasi Masalah

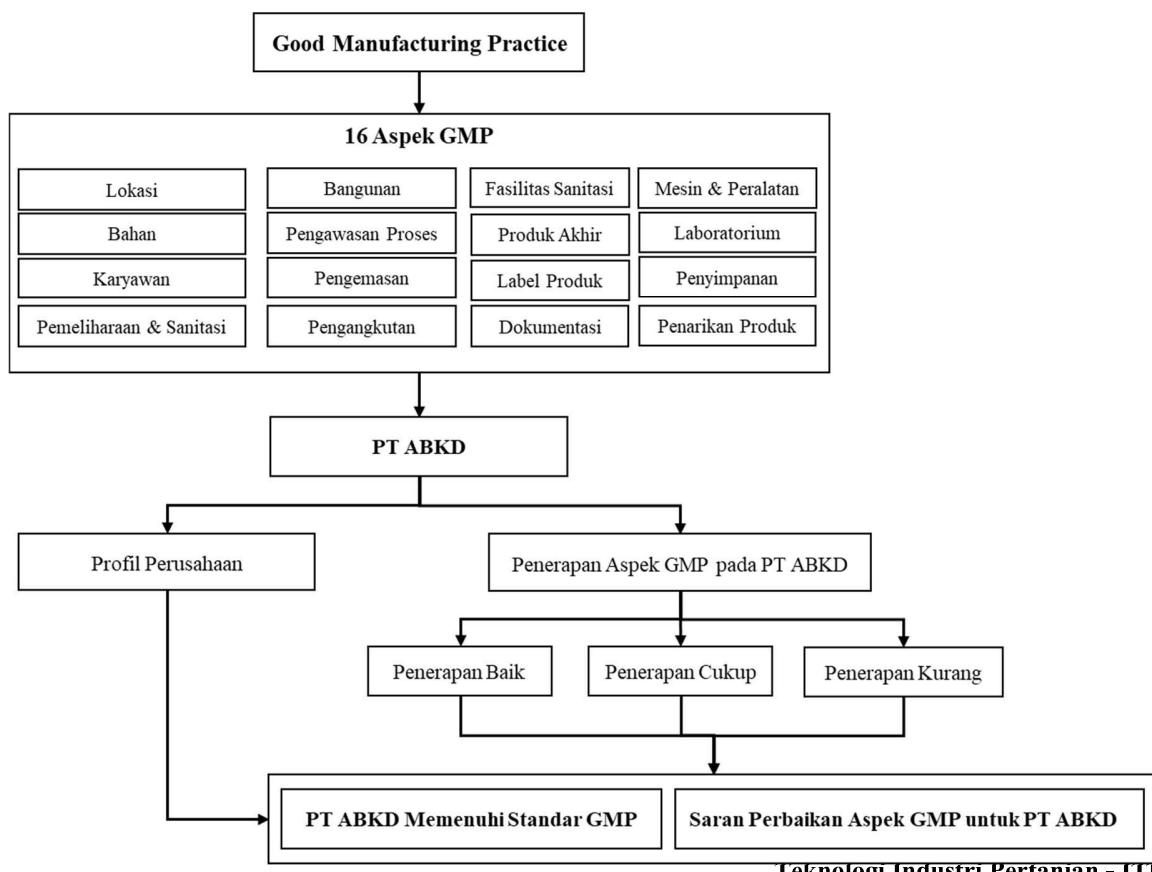
Berdasarkan latar belakang penelitian di atas maka bisa dirumuskan beberapa masalah berikut ini:

- a. Apakah PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat telah menerapkan konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP)?
- b. Apa saja kendala dalam penerapan konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat?

## 1.3. Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan karena adanya kebutuhan penjaminan keamanan dari sebuah produk pangan olahan. Salah satu cara untuk menilai kemampuan sebuah penyedia jasa untuk menjamin hal tersebut adalah dengan melakukan penilaian aspek-aspek GMP. Selain itu, dalam kasus PT ABKD yang merupakan catering golongan B, aspek-aspek didalam GMP yang dinilai dibutuhkan sebagai persiapan untuk memenuhi kriteria HACCP apabila perusahaan ingin meningkatkan golongan kateringnya ke golongan C. Penelitian ini menggunakan hasil observasi dari penerapan 16 Aspek GMP pada PT ABKD. Penulis akan melakukan analisa profil pada PT ABKD terlebih dahulu, lalu dikombinasikan dengan analisa kelayakan terhadap 16 aspek GMP pada PT ABKD. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat ditentukan apakah PT ABKD sudah memenuhi setiap standar dari 16 aspek tersebut. Jika ada yang tidak memenuhi, maka akan dilihat dari tingkat keperluan aspek tersebut untuk operasional dari PT ABKD, yang dilandaskan pada profil perusahaan. Berikut kerangka pemikiran yang digunakan sebagaimana bagan **Gambar 1.1** Kerangka Pemikiran Studi Kelayakan PT ABKD di bawah ini:

**Gambar 1.1** Kerangka Pemikiran Studi Kelayakan PT ABKD



#### **1.4. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

- a. Mengidentifikasi penerapan konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP), pada PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.
- b. Mengidentifikasi kendala dalam penerapan konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, guna memberikan rekomendasi bagi perusahaan.

#### **1.5. Manfaat Penelitian**

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Menambah pengetahuan penulis dan sebagai sarana penerapan teori serta konsep-konsep yang telah diperoleh selama kuliah.
- b. Sebagai bahan masukan perusahaan terkait untuk mengetahui informasi mengenai konsep penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) khususnya menentukan faktor-faktor apa saja yang diterapkan dalam konsep tersebut, sehingga dapat menjamin kualitas dan keamanan pangan.
- c. Sebagai sumber atau referensi informasi bagi perguruan tinggi yang dapat digunakan dalam penelitian berikutnya.

#### **1.6. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) dengan berlandaskan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2011) dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2010). Penelitian juga dilakukan terkhusus pada usaha jasa boga dalam bentuk studi kasus pada PT. ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, serta hasil penelitian akan diuraikan dalam bentuk deskriptif kuantitatif.

### 1.7. Hipotesis Penelitian

Hipotesis Penulis merupakan jawaban sementara atas permasalahan penelitian. Hipotesis yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. PT ABKD telah memenuhi kriteria ‘Baik’ di setiap aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP).
- b. PT ABKD telah memenuhi kriteria ‘Baik’ dalam pemenuhan aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara keseluruhan.