

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan garam nasional dari tahun ke tahun semakin meningkat seiring dengan pertambahan penduduk dan perkembangan produksi garam dan kualitasnya. Kemenperin (2018) mencatat kebutuhan garam nasional tahun 2018 sebanyak 4,5 juta ton yang terdiri dari kebutuhan konsumsi sekitar 800 ton dan industri sebesar 3,7 ton. Garam merupakan komoditas strategis yang penggunaannya sangat luas untuk konsumsi rumah tangga sehingga diperlukan sebagai penopang proses produksi di industri aneka pangan. Namun, industri garam di Indonesia cukup banyak terdapat hambatan dan kendala. Hambatan berupa kualitas garam yang belum maksimal, ketidakstabilan harga garam, proses produksi masih tradisional, persaingan produk luar negeri dan lain-lain. Hal demikian, walaupun Indonesia termasuk negara maritim, usaha untuk meningkatkan kualitas garam belum maksimal. Hal ini perlu dibenahi dan disempurnakan hingga mengenalkan produk garam yang memenuhi persyaratan.

Produk garam yang beredar di masyarakat dan sering digunakan dalam produk makanan yaitu garam konsumsi. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2010), garam yang digunakan dalam produk makanan didefinisikan sebagai pangan yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dan difortifikasi yodium dengan penambahan kalium iodat (KIO_3). Penambahan yodium kedalam garam sangat berdampak baik bagi kesehatan. Yodium merupakan zat mineral mikro yang berguna untuk proses metabolisme didalam tubuh. Gangguan akibat kekurangan yodium (GAKY) merupakan salah satu masalah gizi mikro di Indonesia. Menurut Irawati *et al.* (2011) seseorang memerlukan yodium 100-150 μg per hari, hal ini dapat dipenuhi dengan mengonsumsi 6-10 g garam beryodium setiap hari dengan asumsi kualitas garam beryodium mengandung lebih dari 40 ppm kalium iodat (KIO_3). Berdasarkan SNI 3556:2010, garam konsumsi beryodium minimal memiliki kadar 30 mg/kg. Proses produksi pangan (garam) yang baik untuk menghasilkan garam yang bermutu, perlu menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau cara produksi pangan yang baik.

GMP sangat penting diterapkan untuk mendapatkan sertifikat ijin dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Adanya ijin dari BPOM⁹ dalam kemasan suatu produk garam dapat membuat konsumen percaya akan produk yang dipasarkan *legal* (resmi). Namun, yang beredar di masyarakat banyak produsen garam yang memasarkan produknya tetapi kandungan KIO_3 nya dibawah standar SNI, hal ini dikarenakan karena penambahan KIO_3 kurang tepat komposisinya atau kurang homogennya KIO_3 yang ditambahkan sehingga banyak garam konsumsi beryodium yang beredar kandungan KIO_3 nya tidak memenuhi syarat. Sehingga perlu adanya sosialisai pedoman tentang tata cara produksi pangan yang baik kepada UKM (Usaha Kecil Menengah) yang berperan sebagai salah satu produsen industri rumah tangga.

UKM adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri oleh orang perorangan atau badan usaha. UKM Brondong Lamongan yang terletak di Desa Sedayu Lawas, Kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan merupakan salah satu ekonomi produktif yang berdiri sendiri oleh orang perorangan dengan pemilik Bapak Arifin. UKM ini disamping memproduksi garam dengan teknologi prisma, Bapak Arifin juga memproduksi garam rebus yang merupakan proses untuk memproduksi garam konsumsi beryodium. Garam konsumsi beryodium produksi UKM Brondong Lamongan sudah beredar di pasaran kawasan lamongan walaupun belum memiliki ijin BPOM. Oleh karena itu, perlu adanya pemeriksaan mengenai GMP dalam proses pengolahan garam konsumsi beryodium pada UKM Brondong Lamongan. Diharapkan dengan memperhatikan aspek-aspek *Good Manufacturing Practces* (GMP) seperti lokasi bangunan, fasilitas sanitasi alat produksi dan bahan, proses pengolahan, produk akhir, higiene karyawan, bahan kemasan, label, penyimpanan dan pemeliharaan, dapat dijadikan acuan untuk mendapatkan surat ijin BPOM dan menghasilkan pangan dengan mutu yang sesuai yang disyaratkan dalam SNI.

1.2 Rumusan Masalah

Penerapan *Good Manufacturing Practces* (GMP) dinilai sangat penting untuk menjaga mutu dan keamanan produk pada proses produksi pangan, salah satunya garam konsumsi beryodium. Penerapan *Good Manufacturing Practces* (GMP) yang

sesuai dengan kaidah pemeriksaan sebagai tahap awal untuk mendapatkan surat ijin BPOM. Berangkat dari hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk:

1. Mengetahui proses produksi garam konsumsi beryodium di UKM Brondong Lamongan
2. Mengukur tingkat penerapan *Good Manufacturing Practces* (GMP) menggunakan pedoman BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dan pedoman BPOM Nomor HK..03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
3. Melakukan uji mutu hasil produksi garam konsumsi beryodium di laboratorium dan berdasarkan SNI 3556:2010.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini yaitu:

1. Penelitian ini hanya memberikan saran industri untuk menerapkan *Good Manufacturing Practces* (GMP) dalam produksi garam konsumsi beryodium di usaha kecil menengah.
2. Penerapan *Good Manufacturing Practces* (GMP) pada penelitian ini menggunakan pedoman BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
3. Penilaian *Good Manufacturing Practces* (GMP) ini menggunakan formulir pemeriksaan dengan pedoman BPOM Nomor HK..03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
4. Analisis mutu hasil garam konsumsi beryodium berdasarkan SNI 3556:2010 yang meliputi: kadar air, kadar NaCl, bagian yang tidak larut dalam air, yodiu, cemaran logam (Cd, Pb dan Hg) dan cemaran arsen (As).

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi garam konsumsi beryodium di UKM Brondong Lamongan.

2. Mengukur tingkat penerapan GMP pada produksi garam konsumsi beryodium.
3. Menguji kesesuaian hasil produksi berdasarkan SNI (Standart Nasional Indonesia) 3556:2010.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi Instansi

Menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan GMP pada industri garam konsumsi beryodium.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat memberi sumbangan pemikiran dan saran kepada IRT untuk menerapkan GMP dalam produksi garam konsumsi beryodium.

3. Bagi Universitas

Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan GMP di industri.