

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi setiap harinya. Sebagai kebutuhan dasar, makanan tentunya harus mengandung zat gizi yang harus dapat dicerna oleh tubuh dengan baik untuk memberikan energi kedalam tubuh manusia sesuai fungsinya. Begitu juga dengan keamanan pangan yang sangat penting sekali untuk diperhatikan baik dari pihak produsen maupun konsumen untuk menjaga kesehatan, diperjelas dengan diberlakukannya UU No. 7 tentang Pangan tahun 1996 tentang perlindungan kepada konsumen dan produsen akan pangan yang sehat, aman dan halal.

Keamanan pangan saat ini sedang mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah, dengan adanya persaingan industri rumah tangga yang semakin ketat serta kesadaran masyarakat akan keamanan pangan yang semakin meningkat, sehingga hal tersebut menjadi sebuah tuntutan bagi setiap industri yang bergerak dalam bidang pangan untuk menghasilkan produk/ makanan yang bermutu (Wulandari2014). Menurut Muhandri dan Kadarisman (2006) bermutu adalah kesesuaian karakteristik produk dengan standar perusahaan berdasarkan syarat, kebutuhan dan permintaan konsumen.

Menurut Prasetyono (2000) untuk memenuhi standar mutu yang baik dan dapat diterima oleh semua kalangan maka akan sangat dibutuhkannya sebuah sistem manajemen keamanan pangan diantaranya GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur (2011) dalam Wulandari(2014) menjelaskan bahwa peranan Industri Kecil dan Menengah (IKM) dalam pembangunan ekonomi cukup besar, baik sebagai penghasil bahan pangan maupun sebagai penghasil devisa negara. Akan tetapi, peranan IKM sebagai penghasil bahan pangan belum ditunjang dengan keamanan pangan yang sebenarnya merupakan hal utama yang harus dipenuhi oleh suatu industri pangan, hal tersebut dikarenakan masih banyaknya IKM yang belum sepenuhnya menerapkan pengolahan yang sesuai *Good Manufacturing Practice* (GMP). Hal ini dibuktikan dengan adanya data dari BPOM (2007) yang menjelaskan bahwa dari total 4.007 sarana produksi yang diperiksa, sebanyak 2.271 atau (56,68%)

diantaranya tidak memenuhi ketentuan, bahkan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sebesar 75,91% dari total sarana, tidak memenuhi ketentuan. Sehingga menyebabkan adanya keracunan yang disebabkan oleh industri rumah tangga sebesar (42%), industri jasa boga (27%), industri jajanan (17%) dan industri pangan olahan (13%) (BPOM 2008).

Sedangkan salah satu makanan yang sering dijumpai di kalangan Industri Kecil dan Menengah (IKM) adalah tahu. Menurut Irawan dalam Ulya (2012), banyaknya suatu industri tahu membuat persaingan semakin ketat, salah satu strategi untuk menangani hal tersebut adalah menciptakan produk yang bermutu. UD. AFI Sampang merupakan salah satu industri tahu dalam tataran UKM di Sampang, meskipun sudah mendapatkan Perijinan Industri Rumah Tangga (PIRT) namun sebagai produksi tahu masih belum memiliki izin dari BPOM dan belum memiliki sertifikasi keamanan pangan, salah satunya CPMB-UKM sehingga peneliti tertarik untuk mengkaji GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan penyusunan rencana HACCP (*HACCP plan*) dalam upaya meningkatkan mutu produk tahu pada UD. AFI Sampang dengan menyesuaikan produk tahu yang dihasilkan untuk kemudian membandingkannya dengan produk tahu SNI.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah kelayakan dasar (GMP) pada UD. AFI Sampang ?
2. Bagaimanakah mutu tahu di UD. AFI Sampang dalam aspek fisik (warna dan tekstur) dan mikrobial (TPC)?
3. Bagaimanakah penyusunan rencana HACCP (*HACCP plan*) tahu di UD. AFI Sampang?

1.3. Batasan Masalah

Pedoman GMP yang digunakan berdasarkan panduan yang dikeluarkan oleh BPOM (2002) dan HACCP berdasarkan SNI.

1.4. Tujuan

1. Untuk mengetahui kelayakan dasar GMP dan mutu tahu di UD. AFI Sampang.

2. Untuk menyusun rencana HACCP(*HACCP plan*) tahu di UD. AFI Sampang.

1.5. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai :

1. Bahan acuan bagi tiap Industri Kecil dan Menengah (IKM) dalam upaya meningkatkan mutu produk melalui implementasi GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).
2. Bahan acuan UD. AFI SAMPANG untuk lebih meningkatkan mutu produk tahu.