

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman ringan asal Indonesia banyak diekspor ke berbagai negara di dunia. Produk makanan dan minuman ringan Indonesia berupa waffle dan wafer, ikan kemasan, mie instan, biskuit, cemilan buah dan kacang, saus, kembang gula, minuman ringan, sereal, coklat, olahan makanan dari tepung, dan jus nanas menempati urutan teratas dalam produk ekspor makanan dan minuman Indonesia. Adapun 15 negara tujuan ekspor produk makanan olahan Indonesia adalah Amerika Serikat, Filipina, Malaysia, China, Singapura, Jepang, Thailand, Arab Saudi, Australia, Vietnam, Belanda, Taiwan, Korea Selatan, Nigeria, dan Myanmar. Pada Bulan Januari-Juni 2022, ekspor industri makanan dan minuman mencapai USD 21,3 miliar, meningkat 9% dibandingkan periode yang sama pada tahun 2021 sebesar USD 19,5 miliar. (Kemenperin.go.id)

Banyak varian produk makanan ringan yang dihasilkan oleh industri, baik industri skala besar maupun skala industri kecil. Varian produk makanan ringan seperti keripik, biskuit yang dihasilkan oleh industri skala besar banyak dikenal oleh masyarakat seperti:

1. Keripik kentang, dan keripik singkong merk Chitato, keripik singkong merk Qtella yang diproduksi oleh PT Indofood.
2. Biskuit merk wafer tango, oop yang diproduksi oleh Orangtua Group
3. Biskuit seperti roma kelapa, astor, beng-beng, better, slai olai yang diproduksi oleh PT Mayora
4. Biskuit seperti wafer nabati, richocho yang diproduksi oleh PT Kaldu Sari Nabati
5. Biskuit, ciki, dan mie instan seperti wafer waferloo dan lain lain yang diproduksi oleh PT Wings Food

Akan tetapi usaha makanan ringan menengah dan kecil juga mempunyai varian produk makanan ringan yang beragam juga, seperti mie lidi, aneka jenis keripik, aneka makanan khas daerah, aneka kerupuk, dan masih banyak lagi. Menurut data Kementerian Perindustrian dan Perdagangan pada tahun 2020 total

nilai ekspor makanan ringan mencapai 95,64% dari total nilai ekspor makanan pada tahun 2020.

Indonesia mempunyai 3,9 juta usaha menengah dan kecil di bidang makanan dan minuman pada 2019. Provinsi Jawa Timur menempati posisi kedua di Indonesia dengan jumlah usaha menengah dan kecil makanan dan minuman sebanyak 746.732 UMKM. Dengan jumlah yang banyak usaha ini merupakan sektor yang potensial dalam mendukung perekonomian khususnya perekonomian daerah, dengan mengoptimalkan pasar domestik.

Makanan ringan adalah makanan yang bukan merupakan menu utama seperti: makan pagi, makan siang atau makan malam. Menurut KBBI, makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Makanan ringan mempunyai sifat yang praktis, dan mudah dikonsumsi, atas dasar sifat makanan ringan tersebut kegemaran masyarakat akan makanan ringan semakin tinggi. Dewasa ini makanan ringan mempunyai beberapa ciri:

1. Aman dan bebas dari bahaya kimia, substansi toksik, dan mikroorganisme patogen, serta menyesuaikan dengan peraturan berlaku.
2. Biasanya dipersiapkan secara komersial dalam jumlah besar dengan proses yang kontinyu.
3. Diberikan bumbu, biasanya garam dan kadang-kadang ditambahkan flavor lainnya.
4. Stabil selama penyimpanan dan tidak membutuhkan pendinginan untuk pengawetan.
5. Dikemas dengan kemasan siap konsumsi (*ready to eat*), biasanya dibagi menjadi potongan-potongan ukuran makan (*bite size*), mudah diambil dengan jari, dan memiliki penampakan berminyak atau kering tergantung dengan konsumen untuk produk tertentu.

Dewasa ini masyarakat semakin memperhatikan tentang kualitas produk makanan ringan yang akan dikonsumsi. Kualitas produk makanan ringan seperti kualitas bahan baku produk, kandungan produk, dan harga beli menjadi prioritas konsumen dalam memilih jenis makanan ringan yang akan dikonsumsi. Keamanan

pangan dalam produk makanan ringan dapat dicapai apabila industri tersebut melaksanakan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam proses produksi. Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam industri makanan khususnya makanan ringan merupakan salah satu hal yang penting. Hal ini dikarenakan jika industri tersebut tidak menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* maka dikhawatirkan produk makanan yang dihasilkan dapat berbahaya bagi konsumen, karena tidak higienis. Dalam skala industri rumah tangga pangan salah satu indikator bahwa makanan itu aman dan layak dikonsumsi salah satunya adalah mempunyai sertifikat PIRT (Produk Industri Rumah Tangga).

PIRT merupakan gerbang pembuka untuk meluaskan pangsa pasar produk makanan ringan yang dihasilkan oleh usaha skala menengah dan kecil. Usaha skala menengah dan kecil yang memproduksi makanan ringan memberikan kontribusi besar terhadap Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan data yang dirilis oleh dinas perindustrian dan perdagangan, Jawa Timur pada tahun 2021, usaha menengah dan kecil makanan ringan memberikan kontribusi sebesar 23,6%. Usaha menengah dan kecil makanan ringan mayoritas memproduksi makanan khas daerah, salah satu diantaranya adalah otok goreng.

Otok Goreng merupakan salah satu makanan ringan khas Kabupaten Pamekasan yang berasal dari biji kacang otok. Makanan ringan ini mempunyai ciri khas rasa pedas, manis, dan gurih. Di Kabupaten Pamekasan makanan ringan otok goreng diproduksi dalam skala industri rumah tangga yang dilestarikan secara turun temurun karena proses pembuatan dan teknologi yang digunakan cukup sederhana. Industri ini secara langsung mendorong pertumbuhan ekonomi untuk masyarakat di Kabupaten Pamekasan. Kegiatan ekonomi pada industri otok goreng memberikan dampak positif bagi masyarakat di Kabupaten Pamekasan diantaranya membuka lapangan kerja bagi masyarakat sehingga dapat menyerap tenaga kerja yang masih menganggur, mengoptimalkan pangsa pasar domestik, dan juga meningkatkan pendapatan daerah. Dalam satu tahun tidak kurang 2,4 ton otok goreng telah diproduksi oleh industri rumah tangga di Kabupaten Pamekasan.

Permintaan akan otok goreng meningkat ketika musim hari raya dan liburan tiba. Dengan tingginya permintaan akan produk otok goreng khususnya di Kabupaten Pamekasan, mengindikasikan bahwa minat masyarakat cukup tinggi. Di

sisi lain proses produksi oleh industri rumah tangga Sebagian besar belum memperhatikan aspek higienitas dan kualitas proses dengan benar. Hal inilah yang mengkhawatirkan akan mengancam Kesehatan masyarakat secara luas, jika mutu hasil produk otak goreng tidak terjamin higienitas dan kualitasnya.

Dalam pengertian standart proses produksi kita mengenal apa yang disebut sebagai *Good Manufacturing Practices (GMP)*, yaitu suatu manual standart proses produksi yang sudah direkomendasikan oleh pemerintah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas masalah yang ingin dipecahkan dalam penelitian ini meliputi:

1. Bagaimana penerapan aspek *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada industri rumah tangga otak goreng?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada industri rumah tangga otak goreng?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi penerapan aspek *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Industri Rumah Tangga Otak Goreng.
2. Menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan penyimpangan terhadap aspek *Good Manufacturing Practices (GMP)* Industri Rumah Tangga Otak Goreng

1.4 Manfaat Pelitian

Manfaat penelitan didiskripsikan menurut berbagai pihak terkait, sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat; Memberikan referensi bagi produsen dan konsumen tentang produk makanan olahan yang memenuhi standart higienitas dan kualitas.
2. Bagi Pemerintah; Sebagai acuan dalam memberikan pengarahan dan pembinaan bagi perkembangan industri otak goreng di Kabupaten Pamekasan.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah responden yang dipilih adalah industri rumah tangga pangan otak goreng yang melakukan kegiatan produksi hingga pengemasan.