

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Garam beryodium merupakan garam yang menjadi kebutuhan manusia yang dapat diperdagangkan. Setiap orang dianjurkan untuk mengonsumsi garam beryodium sekitar enam gram atau satu sendok teh setiap hari. Pentingnya akan kebutuhan garam beryodium dikarenakan kandungan *yodium* dapat mencegah GAKY (Gangguan Akibat Kekurangan Yodium) dan apabila kekurangan *yodium* dapat menyebabkan penyakit gondok. Penanganan serta pengolahan garam yang baik akan memberikan nilai tambah bagi industri garam beryodium.

Menurut Erish Widjanarko garam yang dijual petambak adalah garam krosok yang berbentuk krikil dan masih mengandung kotoran. Kualitas garam yang masih rendah itu disebabkan oleh proses produksi dan pengolahan yang dilakukan petambak garam rakyat masih tradisional. Kondisi garam yang seperti ini tidak menjamin keamanan garam untuk dikonsumsi (Anonim¹, 2013)

Kebutuhan garam konsumsi nasional sebanyak 1,4 juta ton, dengan asumsi per bulan 120.000 ton (Anonim², 2013). Tingginya konsumsi garam beryodium disebabkan oleh kesadaran masyarakat akan pentingnya *yodium* dalam tubuh. Peningkatan konsumsi garam beryodium diperlukan peningkatan kualitas untuk menjamin mutu produk. Keamanan pangan dan mutu pangan merupakan tuntutan konsumen, oleh karena itu, jaminan mutu dan keamanan pangan sangatlah penting untuk diadakan. Salah satu untuk dapat mendukung terlaksananya keamanan dan peningkatan mutu pangan adalah dengan diterapkannya GMP (*Good Manufacturing Practices*). Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian No. 38 Tahun 2008, GMP merupakan standar yang wajib digunakan dalam suatu unit usaha pangan asal tumbuhan karena merupakan *pre-requisite* (persyaratan dasar) yang berkaitan dengan sistem keamanan pangan.

Direktorat P2HP (2004), mendefinisikan GMP sebagai cara produksi atau pengolahan yang baik, yang mencakup ketentuan/pedoman/prosedur mengenai lokasi, bangunan, ruang dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan. Kondisi ini diupayakan untuk

mencegah terjadinya kontaminasi silang baik dari sisi kimia, fisika, maupun mikrobiologi, serta menjamin konsistensi produk baik dari segi keamanan, mutu, maupun manfaatnya (info Badan POM *dalam* Media Indonesia, 2008).

PT. Susanti Megah Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang produksi garam beryodium. Kondisi perusahaan yang belum menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) menjadi faktor pentingnya pelaksanaan penelitian tentang peningkatan mutu produk. Pentingnya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) untuk menghindari kontaminasi terhadap produk. Sehingga diharapkan keluaran dari penelitian ini mampu meningkatkan kualitas produk garam beryodium yang dihasilkan PT Susanti Megah Surabaya.

1.2. RUMUSAN MASALAH.

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah

1. Apa saja ketidaksesuaian antara kondisi sebenarnya di PT. Susanti Megah Surabaya dengan Standar GMP
2. Bagaimana penerapan kelayakan dasar GMP pada produk garam beryodium di PT. Susanti Megah Surabaya.

1.3. TUJUAN.

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi ketidaksesuaian antara kondisi sebenarnya di PT. Susanti Megah Surabaya dengan Standar GMP
2. Mengetahui penerapan kelayakan dasar GMP pada produk garam beryodium di PT. Susanti Megah Surabaya.

1.4. MANFAAT

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai:

1. Referensi dan bahan acuan dalam upaya meningkatkan kualitas produk olahan khususnya garam beryodium sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen.
2. Informasi tentang penerapan GMP pada produk garam beryodium khususnya di PT Susanti Megah.
3. Masukan kepada perusahaan garam beryodium agar dapat melaksanakan GMP sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan bagi konsumen.

1.5. BATASAN MASALAH

Kajian dalam penelitian ini menggunakan pedoman CPMB untuk industry rumah tangga berdasarkan yang dikeluarkan oleh BPOM tahun 2012.