

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Persaingan industri di Indonesia semakin ketat dan berkembang dengan berdirinya industri-industri baru, terutama pada perusahaan pengolahan bidang pangan. Industri yang sedang berkembang saat ini terutama di daerah Sampang Madura yaitu industri petis ikan, karena potensi perikanan laut di daerah tersebut cukup banyak. Salah satunya yaitu ikan tuna (*Stolephorus Spp*), ikan tuna merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan ikan sehingga disimpan lebih lama dan awet.

Agar makanan dapat berfungsi dengan baik, maka diperlukan berbagai syarat agar memenuhi kriteria seperti yang diharapkan. Selain makanan harus mengandung zat gizi (lemak, protein, karbohidrat, mineral dan vitamin), makanan harus baik dan aman untuk dikonsumsi. Hal tersebut bertujuan untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan serta memberikan kepuasan kepada konsumen. Keamanan pangan merupakan karakteristik yang sangat penting dalam kehidupan, baik oleh produsen pangan maupun oleh konsumen. Kebersihan suatu produk pangan untuk menembus dunia internasional sangat ditentukan oleh faktor jaminan mutu dan keamanan suatu produk yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan adanya sistem manajemen mutu yang tepat dalam perbaikan mutu suatu unit usaha pengolahan, salah satunya yaitu melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. GMP sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu

dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (Endrah, 2010).

Penerapan GMP atau praktek cara berproduksi yang baik pada produsen makanan, ditujukan untuk mengurangi kontaminasi terhadap produk mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai dengan penerimaan produk ditangan konsumen. Seiring waktu sistem ini dikembangkan dan diterapkan secara efektif, sebagai dasar penting yang mendukung penerapan sistem keamanan pangan. GMP dan sistem keamanan pangan dikombinasikan untuk meningkatkan sistem kendali proses dalam proses produksi secara menyeluruh pada perusahaan (Nuryani, 2011).

Tempat yang menjadi studi kasus penelitian ini UD. Sr Hj Diya Food yang terletak di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. UD. Sr Hj Diya Food merupakan salah satu unit usaha yang memproduksi petis ikan dan merupakan industri yang sedang berkembang. Penerapan GMP di industri tersebut bertujuan untuk membantu jajaran manajemen membangun suatu sistem jaminan mutu yang baik berdasarkan syarat yang sudah ditentukan. Jaminan mutu sendiri tidak hanya berkaitan dengan masalah pemeriksaan (*inspection*) dan pengendalian (*control*) namun juga menetapkan standar mutu produk yang sudah harus dilaksanakan sejak tahap perancangan produk (*produk design*) sampai produk tersebut didistribusikan kepada konsumen.

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengkaji penerapan aplikasi *Good Manufacturing Practices* produk petis ikan di UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana mutu produk petis ikan yang dihasilkan oleh UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang?

2. Bagaimana tingkat penerapan kelayakan dasar GMP pada produk petis ikan yang dihasilkan oleh UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang?

1.4. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui mutu produk petis ikan yang dihasilkan oleh UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.
2. Mengetahui tingkat penerapan kelayakan dasar GMP pada produk petis ikan yang dihasilkan oleh UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

1.5. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai :

1. Referensi dan bahan acuan dalam upaya meningkatkan kualitas produk olahan khususnya petis ikan sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen.
2. Informasi tentang penerapan GMP pada produk petis ikan yang dihasilkan oleh UD. Sr Hj Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.
3. Masukan kepada produsen petis agar dapat melaksanakan GMP sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan bagi konsumen.