

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara yang belum mampu memenuhi kebutuhan pangan, tentu tidak dapat menghindari aktifitas impor, baik bahan baku maupun produk jadi. Data Kementerian Perdagangan (2017) tentang impor berdasarkan golongan barang, untuk bahan konsumsi rumah tangga dan industri baik makanan yang sudah diolah maupun yang belum, menunjukkan angka kenaikan masing-masing 15,49 % dan 16,33 %. Kenaikan tersebut disebabkan oleh beberapa hal. Salah satu penyebab kenaikan jumlah impor adalah tingkat kepercayaan pelanggan. Kepercayaan pelanggan timbul karena produk yang dikonsumsi sesuai dengan apa yang diharapkan. Produk impor memiliki mutu yang lebih unggul dari produk lokal. Mutu dalam suatu industri sangatlah penting dan berpengaruh positif dan nyata terhadap minat konsumen terhadap produk tersebut. Semakin tinggi kualitas suatu produk maka semakin tinggi pula nilai pelanggan dan kepuasan pelanggan (Munisih 2015).

Guna mendapatkan kepercayaan pelanggan, suatu industri pangan harus memiliki sistem keamanan pangan. Berdasarkan Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan memiliki tujuan untuk mencegah pangan dari berbagai cemaran baik biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Industri pangan yang tidak menerapkan keamanan pangan dengan baik akan mendapat sanksi sesuai yang diatur dalam Undang-Undang tersebut. Selain sanksi, industri pangan yang tidak menerapkan keamanan pangan akan kehilangan kepercayaan dari pelanggan dan kalah dalam persaingan penjualan sehingga berdampak pada keberlangsungan suatu industri, baik industri skala besar maupun kecil dan menengah.

Industri yang rentan terhadap penyelewengan keamanan pangan adalah industri skala kecil menengah. Data Kementerian Koperasi (2013) menyebutkan jumlah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) jauh lebih banyak dibanding Usaha Besar (UB). Dari total 57.900.787 unit usaha, UMKM mencapai 99,99 % dan hanya 0,01 % untuk UB. Juga untuk tenaga kerja dari total 117.681.244

pekerja, UMKM tetap mendominasi dengan persentase mencapai 96,99 %. Upaya agar dominasi UMKM atas Usaha Besar tetap bertahan maka perlu dilakukan pengawasan dan pendampingan dalam menjaga mutu dan keamanan produk.

Sebagai panduan atas pendampingan dan pengawasan terhadap Industri Rumah Tangga (IRT) maka Badan Pengawas Obat dan Makanan melalui Peraturan Kepala BPOM Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga menjelaskan bahwa setiap IRT harus menerapkan Cara Produksi Pangan yang baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan (CPPB-IRTP). Dalam peraturan tersebut dijelaskan bahwa IRT yang dinyatakan sudah menerapkan CPPB-IRTP akan mendapatkan pengakuan tertulis berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dari dinas kesehatan Kabupaten/Kota. Salah satu produk lokal hasil UMKM Pangan adalah wingko.

Wingko merupakan jajanan khas yang berasal dari Babat, Lamongan. Dalam perkembangannya wingko tersebar di berbagai daerah, seperti Semarang dan beberapa daerah di Lamongan. Sebagai makanan khas, keberadaan wingko harus tetap dipertahankan dan dikembangkan. Banyak cara yang dapat dilakukan agar mampu bertahan dengan persaingan antar penjual wingko. Cara yang dapat dilakukan antara lain menjaga rasa, kemasan yang menarik, kebersihan dan lain sebagainya. Terdapat UMKM yang mengalami fluktuasi penjualan karena persaingan, salah satunya adalah UKM Klapa Muda.

UKM Klapa Muda sebagai salah satu produsen wingko yang berdiri sejak 1974 dan saat ini dipimpin oleh generasi kedua dari pendirinya. Dalam sekali produksi, UKM Klapa Muda mampu menghasilkan sebanyak 800 tas wingko. Persaingan yang terjadi membuat produksi tidak stabil, bahkan cenderung terjadi penurunan. Terlebih wingko yang digemari konsumen merupakan jenis wingko original yang secara langsung mempersempit pasar. Pada tahun-tahun sebelumnya tepatnya 2015 kebawah industri ini mampu memproduksi 1000 tas wingko, dan bahkan puncaknya pada tahun 2005 mampu memproduksi hingga 1500 tas wingko. Agar tidak tergerus dengan munculnya industri wingko yang baru maupun Industri pangan lain yang lebih modern. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas pangan adalah dengan

menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP). Penerapan GMP ditujukan untuk mengetahui kelayakan produksi pada suatu industri sekaligus sebagai tolak ukur perbaikan yang akan dilakukan (Ristyanadi 2012).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana cara menjaga mutu dan keamanan produk dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri wingko di UKM Klapa Muda Babat Lamongan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui cara menjaga mutu dan keamanan produk dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri wingko di UKM Klapa Muda Babat Lamongan.

1.4. Batasan Penelitian

1. Penelitian ini hanya memberikan saran perusahaan untuk menerapkan GMP pada industri wingko di UKM Klapa Muda Babat Lamongan.
2. Penerapan 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 penerapan 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.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri wingko di UKM Klapa Muda Babat Lamongan.
2. Bagi Perusahaan
Penelitian ini dapat memberi sumbangan pemikiran terkait cara produksi pangan yang baik dan aman sesuai dengan pedoman BPOM Tahun 2012.
3. Bagi Universitas
Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan GMP di suatu industri.