

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kerupuk merupakan makanan ringan yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur adonan perasa seperti ikan dan udang. Kerupuk lazim dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua, baik sebagai makanan ringan (*snack*) maupun digunakan sebagai lauk. Sudah sejak lama kerupuk sudah diproduksi dengan kondisi yang sangat sederhana baik dari segi penampilan maupun citarasanya (Anggraini dan Yudhastuti 2014). Di Indonesia produk krupuk rata-rata masih diproduksi oleh Industri Rumah Tangga (IRT) atau Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

Banyaknya jumlah industri kerupuk di daerah Gunung Anyar Surabaya menyebabkan tingkat persaingan semakin ketat (Anggraini dan Yudhastuti 2014). Produk yang ditawarkan kepada konsumen juga semakin banyak. Produk-produk kerupuk sejenis yang berada di sekitar Gunung Anyar Surabaya antara lain adalah UD. Madinah, UD. Berkah, UD. Zidan Abadi, UD. Jaya Abadi, UD. Lancar Jaya, UD. Barokah, UD. Sumber Rejeki, UD. 3A, dan UKM Fadilah. Perlu adanya inovasi dari setiap pelaku usaha untuk dapat mempertahankan kepercayaan pelanggan.

Salah satu cara agar suatu industri mampu bersaing dengan industri rumah tangga yang lain adalah meningkatkan mutu dan higienitas produk sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap suatu produk. Suatu industri perlu dilakukan pengawasan dan pendampingan dari pihak terkait agar tidak menimbulkan hal yang dapat membahayakan konsumen. Pemerintah telah mengeluarkan berbagai peraturan untuk melindungi konsumen sekaligus merupakan informasi / petunjuk bagi pengusaha industri kecil akan adanya bahan-bahan tambahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia (Suprpti, 2005).

Mutu merupakan persyaratan yang harus dipenuhi atau yang di minta oleh konsumen. Mutu dan kualitas produk yang dihasilkan dapat dijaga apabila produsen mempunyai sistem yang menjaga produk yang memenuhi standar yang telah ditetapkan. Keamanan dan mutu pangan serta gizinya sudah diatur dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004, Industri Rumah Tangga yang memproduksi olahan pangan wajib memiliki Sertifikat Produksi

Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota. Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT, peraturan ini menjelaskan bahwa setiap IRT harus menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (CPPBIRTP) peraturan ini menjelaskan bahwa Industri Rumah Tangga (IRT) yang sudah menerapkan CPPBIRT akan mendapatkan pengakuan tertulis berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPPIRT) dari dinas kesehatan kabupaten/kota (BPOM 2012).

Kelurahan Gunung Anyar Tambak, Gunung Anyar Surabaya merupakan sentra pengolahan kerupuk ikan payus dan terkenal sebagai kampung kerupuk. Terdapat banyak UKM yang menjadikan ikan payus sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk di antaranya adalah UD. Sumber Rejeki dan UD. Jaya Abadi . Meskipun sudah mendapatkan Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT) sehingga telah menerapkan metode GMP, namun beberapa industri di daerah ini tidak menerapkan metode GMP secara optimal. Semisal masih ada industri yang kurang memperhatikan kebersihan lingkungan kerja saat melakukan proses produksi. Beberapa faktor yang juga kurang diperhatikan adalah lingkungan gudang penyimpanan bahan dan produk, peralatan produksi , dan kebersihan pekerja yang belum memadai seperti tidak menggunakan alas kaki, masker, dan sarung tangan pada saat melakukan proses produksi. Padahal faktor di atas merupakan bagian penting dari aspek CPPBIRT yang merupakan salah satu persyaratan diperolehnya SPPIRT, selain itu hal tersebut juga dapat berpengaruh terhadap mutu dari produk yang dihasilkan.

Tujuan dari diterapkannya metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah menghasilkan produk-produk yang berkualitas, aman serta mengurangi resiko food safety problems dengan melakukan kegiatan-kegiatan pengendalian yang baik, seperti memperhatikan hygiene karyawan, training, cleaning, dan sanitasi yang efektif. Penerapan GMP ditujukan untuk mengurangi kontaminasi terhadap produk mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai dengan penerimaan produk di tangan konsumen (BPOM 2012). Dengan adanya beberapa faktor belum optimal di terapkan pada industri yang ada maka perlu

dilakukan evaluasi pada industri ini tentang sejauh mana penerapan GMP yang dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk kerupuk ikan payus di UD. Sumber Rejeki dan UD. Jaya Abadi, Gunung anyar Surabaya ?

1.3 Batasan Masalah

1. Penilaian aspek 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 dan BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga.
2. Penelitian ini hanya memberikan saran perusahaan untuk perbaikan aspek GMP pada proses produksi kerupuk ikan payus.

1.4 Tujuan

Mengkaji dan membandingkan penerapan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) proses produksi kerupuk ikan payus di UD. Sumber Rejeki dan UD. Jaya Abadi, Gunung anyar Surabaya

1.5 Manfaat

1. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan peneliti mengenai Kajian Penerapan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP).
2. Bagi Perusahaan
Bahan acuan UD. Sumber Rejeki dan UD. Jaya Abadi, Gunung anyar Surabaya terkait fasilitas produksi serta cara produksi pangan yang baik dan aman sesuai dengan pedoman BPOM tahun 2012.