

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Perkembangan industri di Indonesia semakin meningkat dengan adanya atau berdirinya industri-industri baru, sehingga persaingan semakin ketat. Terutama perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan senantiasa mengarahkan kegiatan usahanya untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan serta memberikan kepuasan bagi konsumen. Pengolahan pangan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah proses panen. Dengan demikian perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan dan sampai ke tangan konsumen.

Produk olahan ikan tengiri salah satunya adalah kerupuk amplang. Kerupuk amplang merupakan produk pangan yang digunakan sebagai makanan ringan atau makanan pelengkap dan sebagai makanan oleh-oleh. Harga yang cukup ekonomis menjadi daya tarik konsumen untuk membeli produk olahan yang terbuat dari ikan tengiri ini. Dilihat dari aspek ekonomis, usaha kerupuk amplang merupakan bisnis yang sangat menguntungkan. Peluang pasar dalam negeri maupun ekspor untuk komoditi ini masih sangat terbuka. Hal ini dikarenakan kerupuk amplang merupakan konsumsi sehari-hari masyarakat sehingga permintaan untuk kerupuk amplang relatif stabil bahkan cenderung mengalami kenaikan yang dibuktikan dari semakin banyaknya produksi di UD. Sarina yang semula memproduksi 20 kg perhari kini menjadi 30 kg perhari. Selain mampu meningkatkan pendapatan bagi pengusaha, usaha ini juga mampu membantu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah.

Sistem manajemen keamanan pangan merupakan program atau kegiatan yang tidak terpisahkan dengan dunia industri, yaitu dunia usaha yang meliputi jaminan mutu dan keamanan produk yang beredar dipasaran. Industri mempunyai hubungan erat sekali dengan sistem manajemen keamanan pangan karena hanya produk hasil industri yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar. Sistem manajemen keamanan pangan yang dilakukan oleh perusahaan dilaksanakan pada tiap bagian pengolahan pangan.

Kerupuk amplang merupakan jenis kerupuk ikan dengan bahan dasar daging ikan tengiri, tepung tapioka, dan bahan tambahan seperti telur ayam, garam, gula, penyedap rasa, dan soda. Setiap proses pengolahan kerupuk amplang dari bahan baku, proses, sampai pada produk akhir harus diperhatikan agar dapat menghasilkan produk yang lebih bermutu dan

memenuhi harapan konsumen. Dengan menerapkan aspek-aspek penerapan GMP diharapkan akan dapat mendukung produk kerupuk amplang memiliki daya jual yang lebih baik. UD. Sarina melakukan proses produksi dengan memperhatikan produk akhir yang lebih bermutu. Hal itu dilakukan untuk memenuhi harapan konsumen serta untuk meningkatkan volume penjualannya, sehingga konsumen dari UD Sarina tetap menggunakan kerupuk amplang serta dapat meningkatkan profit UD Sarina.

Masalah keamanan pangan pada saat ini sedang mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah, dengan adanya persaingan industri yang semakin ketat dan kesadaran masyarakat akan keamanan pangan yang semakin meningkat serta menjadi sebuah tuntutan yang harus dipenuhi oleh setiap perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan, menuntut adanya jaminan mutu dan keamanan pada produk yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan adanya sistem manajemen keamanan pangan yang tepat dalam suatu unit usaha pengolahan, salah satunya yaitu melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Good Manufacturing Practices (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. Adapun aspek-aspek yang harus diterapkan dalam GMP terdiri dari 13 aspek yaitu: lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan.

Katsuyama dan Jantschke (1999) dalam Yunita (2008) mendefinisikan GMP sebagai persyaratan minimum sanitasi dan pengolahan yang diperlukan untuk memastikan diproduksinya pangan yang aman dan sehat. Kedua pernyataan ini secara umum mendefinisikan GMP sebagai prosedur standar pelaksanaan proses produksi yang baik dan benar sehingga diperoleh suatu produk pangan yang aman untuk dikonsumsi.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur (2011) menjelaskan bahwa peranan industri kecil dan menengah (IKM) dalam pembangunan ekonomi cukup besar, baik sebagai penghasil bahan pangan maupun sebagai penghasil devisa negara. Akan tetapi, peranan IKM sebagai penghasil bahan pangan belum ditunjang dengan keamanan pangan yang sebenarnya merupakan hal utama yang harus dipenuhi oleh suatu industri pangan. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya IKM yang belum melaksanakan pengolahan yang benar sesuai GMP. Oleh karena itu perlu adanya penelitian yang mengkaji tentang

penerapan GMP sebagai upaya untuk meningkatkan mutu produk dalam menjamin keamanan produk.

Tempat yang menjadi studi kasus penelitian ini UD. Sarina krupuk amplang Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. UD.Sarina merupakan koperasi pedesaan yang mempunyai tujuan dan memiliki usaha dibidang pengolahan kerupuk amplang ikan tenggiri. Unit usaha UD. Sarina masih dalam tahap berkembang menjadi salah satu faktor pendukung pentingnya pelaksanaan penelitian tentang peningkatan mutu produk. UD. Sarina belum memiliki ijin dari BPPOM dan belum mempunyai sertifikat keamanan pangan salah satu contoh yaitu CPPB-UKM, akan tetapi omset atau penghasilan yang didapatkan UD. Sarina cukup besar hingga luar negeri, sehingga peneliti tertarik dalam meneliti standar keamanan pangannya untuk menghasilkan prduk yang lebih bermutu, oleh sebab itu perlu adanya pembentukan manajemen mutu dan manajemen keamanan pangan. Unit usaha ini secara resmi berdiri pada tahun 2005 dan dipimpin oleh Hj. Saadah sebagai penanggung jawab. Pasang surut yang dialami perusahaan ini, Oleh karena itu UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep sangat perlu untuk mengkaji penerapan GMP agar produk yang dihasilkan benar-benar sesuai harapan konsumen dan terjamin mutunya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana tingkat penerapan kelayakan dasar GMP pada produk kerupuk amplang UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten sumenep ?
2. Bagaimana tindakan koreksi yang harus dilakukan UD. Sarina untuk mencapai kondisi GMP yang sesuai dengan pedoman BPOM ?

1.3 TUJUAN

1. Untuk mengetahui tingkat penerapan kelayakan dasar GMP pada produk kerupuk amplang UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.
2. Untuk mengetahui tindakan koreksi yang harus dilakukan UD. Sarina untuk mencapai kondisi GMP yang sesuai dengan pedoman BPOM.

1.4 MANFAAT

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai :

1. Referensi dan bahan acuan dalam upaya meningkatkan kualitas produk olahan khususnya kerupuk amplang sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen.
2. Informasi tentang penerapan GMP pada produk kerupuk amplang UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.

3. Masukan kepada produsen kerupuk amplang agar dapat melaksanakan GMP sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan bagi konsumen.