

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan indikator *essential* dari ketahanan pangan. Berdasarkan UU No. 18 tahun 2012, Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang dibutuhkan untuk mencegah produk pangan dari kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia, dan benda asing lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, sehingga aman dikonsumsi. Pada tahun 2015 *World Health Organization* (WHO) melaporkan adanya 2 juta penduduk di dunia meninggal dunia dikarenakan mengonsumsi pangan yang tidak aman dalam setiap tahunnya. Di Indonesia sendiri, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, juga melaporkan adanya kasus luar biasa (KLB) keracunan pangan menimbulkan kematian sebanyak 2.500 orang, dan yang menderita sakit sebanyak 411.500 jiwa pertahunnya. Pemerintah memiliki kewajiban untuk melakukan pembangunan pangan yang mandiri dan berdaulat. Namun kenyataannya, kondisi ketahanan pangan yang mandiri dan berdaulat ini menyangkut tanggung jawab banyak pihak baik dari pemerintah sendiri, industri dan konsumen (WHO 1996).

Kecenderungan terjadinya KLB, keracunan pangan sebagian besar berasal dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berasal dari masakan rumah tangga (36%). KLB Keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan Nusa Tenggara Barat (NTB) 12 kejadian keracunan pangan (Laporan Kemenkes, 2018). Sakit diakibatkan oleh pangan, biasa dikenal sebagai keracunan pangan. Menurut peraturan menteri kesehatan (PERMENKES) No.2 2013, Keracunan pangan didefinisikan sebagai kesakitan yang dialami oleh seseorang dengan gejala dan tanda keracunan seperti, mual, muntah, sakit tenggorokan dan pernafasan, kejang perut, diare, gangguan penglihatan, perasaan melayang, paralysis, demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, pembengkakan

kelenjar limfe, wajah memerah dan gatal-gatal, akibat mengkonsumsi pangan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia.

Pada bulan maret 2016 terjadi 2 kasus keracunan massal di pontianak, kasus ini cukup menghebohkan. Pertama kasus keracunan anak-anak, kemudian diikuti keracunan warga usai pengajian (ibu-ibu). Dari informasi yang dihimpun, mereka mengalami keracunan setelah menyantap kerupuk dan mi yang disuguhkan tuan rumah, dugaan mengerucut pada kerupuk yang dihidangkan tuan rumah dikarenakan terdapat beberapa ibu yang tidak mengkonsumsi kerupuk tidak mengalami keracunan (Portal berita Liputan 6, 17 maret 2016). Pada akhir tahun 2018 terdapat belasan siswa SDN Ngabab kota batu keracunan kerupuk. Tepatnya pada hari senin 15 januari 2018, sekitar pukul 08.00. menurut saksi mata siswa keracunan setelah mengkonsumsi kerupuk berbumbu balado. Diduga kerupuk telah kadaluarsa namun tetap diberi bumbu dan dijual (Portal Tribun-Medan 2018). Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan paling penting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Saat ini konsumen menyadari bahwa, mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir dari laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang bermutu dan aman (Kementrian Perindustrian RI, 2010).

Namun kenyataan dilapangan, industri tidak menerapkan metode GMP secara optimal. Seperti, kurangnya dalam memperhatikan kebersihan lingkungan kerja saat melakukan proses produksi. Beberapa faktor juga yang kurang diperhatikan seperti, lingkungan gudang penyimpanan bahan dan produk, peralatan produksi, dan kebersihan pekerja yang belum memadai yakni, tidak menggunakan masker, dan sarung tangan pada saat melakukan proses produksi (**Lampiran 1.**). Hal ini merupakan beberapa faktor penting dari aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang juga merupakan persyaratan untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), selain itu hal ini sangat berpengaruh terhadap mutu dari produk yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana cara menjaga mutu dan keamanan pangan dengan menerapkan metode *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP) pada industri kerupuk uyel di UD. SEKAR Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui cara menjaga mutu dan keamanan pangan dengan menerapkan metode *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP), dengan dokumen penilaian pada industri kerupuk uyel di UD. SEKAR Surabaya

1.4 Batasan Penelitian

1. Penelitian hanya meninjau dan memberikan saran perusahaan untuk perbaikan terhadap penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP).
2. *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP) menggunakan pedoman BPOM no. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 dan no. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti
Menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP) pada industri kerupuk uyel di UD. Sekar Surabaya.
2. Bagi perusahaan
Sebagai evaluasi penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP) pada industri kerupuk uyel di UD. SEKAR Surabaya yang baik, aman, dan sesuai dengan pedoman BPOM tahun 2012.
3. Bagi universitas
Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *Standard sanitation operating procedure* (SSOP) di industri.