

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era modern serta canggih ini banyak sekali industri pangan yang tumbuh sehingga sebuah industri dituntut untuk bisa bersaing dengan industri lainnya. Dalam menghadapi perkembangan tersebut, sebuah industri harus mampu mengoptimalkan kinerjanya sehingga mampu bertahan dengan arus globalisasi yang semakin pesat. Industri pangan, khususnya dalam bidang perikanan di Indonesia semakin berkembang, baik industri kecil, menengah, maupun besar, untuk memenuhi kebutuhan domestik maupun orientasi pasar ekspor. Tuntutan menghadapi pasar bebas tersebut menjadi alasan penting bagi industri pangan di Indonesia untuk semakin meningkatkan mutu dan jaminan keamanan akan produk-produk olahan pangannya.

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah salah satu penerapan aktivitas pengendalian mutu yang dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan mengurangi resiko *food safety problems* dengan melakukan kegiatan-kegiatan pengendalian yang baik, seperti memperhatikan *hygiene* karyawan, *training*, *cleaning*, dan sanitasi yang efektif. Prinsip dasar dari GMP adalah bahwa mutu dibangun di dalam produk, dan tidak hanya diuji pada produk akhir saja. Itu artinya, penjaminan mutu terhadap produk tidak semata-mata untuk mendapatkan spesifikasi akhir yang diinginkan, tapi penjaminan mutu dilakukan dengan cara membuat produk dengan prosedur tertentu dalam masing-masing kondisi yang sama, kapanpun produk dibuat. Banyak hal yang dikendalikan dalam GMP, meliputi: pengendalian mutu dari fasilitas dan sistemnya, bahan baku, keseluruhan tahap produksi, pengujian produk, pelabelan, pemisahan, penyimpanan, dan lain-lain. *Good Manufacturing Practices* (GMP) lebih berperan dalam proses produksi karena elemen-elemen dalam GMP merupakan elemen-elemen sistem produksi.

Pada penelitian ini, ruang lingkup GMP dibagi ke dalam 13 (tiga belas) aspek, yaitu aspek lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas ; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyediaan air; fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; kesehatan dan higiene karyawan; pemeliharaan dan program higiene sanitasi; penyimpanan; pengendalian proses; pelabelan pangan;

pengawasan oleh penanggungjawab; penarikan produk dan pencatatan dan dokumentasi. GMP dilaksanakan agar produk yang dihasilkan dapat memiliki nomor Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) yang bermanfaat untuk perluasan pemasaran produk dan dapat diterima masyarakat. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu indikator bahwa sanitasi dalam operasional produksi telah dilakukan dengan baik.

UD. Dharma Laut merupakan unit usaha perseorangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut yaitu ikan teri, berdiri pada tahun 1996 dibawah kepemilikan H. Fathorrahman. Industri ini tidak hanya menjual produk teri nasi ini di regional saja bahkan sudah sering mengekspor ke Jepang. Akan tetapi UD. Dharma Laut tidak mengekspor hasil olahannya sendiri melainkan melakukan kerja sama dengan Kelola Mina Laut Gresik. Ikan teri yang diekspor keluar negeri merupakan jenis ikan teri nasi putih. Sedangkan pada saat tidak musim ikan teri nasi biasanya UD ini menjual ikan teri nasi hitam yang biasanya ukurannya lebih besar namun hanya untuk pengiriman tingkat nasional saja, biasanya ke Jakarta dan sekitarnya.

Dari beberapa aspek GMP tersebut UD. Dharma Laut sudah cukup menjaga sistem GMP yaitu : 1) Peralatan produksi seperti lantai, dinding dan langit-langit terawat. 2) Suplai air atau sarana penyediaan air seperti air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup. 3) Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi seperti sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan lengkap serta terawat dengan baik. 4) Kesehatan dan higiene karyawan seperti karyawan bagian produksi pangan merawat kebersihan badannya serta sehat. 5) Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi seperti bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur. 6) Pengendalian proses seperti IRTTP (Industri Rumah Tangga Pangan) memiliki catatan, menggunakan bahan baku yang segar serta layak konsumsi. Terakhir, 7) Penarikan produk seperti memiliki IRTTP langsung melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman. Sedangkan untuk aspek lainnya masih butuh di tindaklanjuti karena tidak sesuai dengan aturan yang ada, sehingga butuh penerapan aspek GMP di UD. Dharma Laut.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

- a. Bagaimanakah penerapan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) di UD. Dharma Laut ?
- b. Bagaimanakah cara menyusun dokumen manual *Good Manufacturing Practises* (GMP) yang baik di UD. Dharma Laut ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui tingkat penerapan GMP pengolahan ikan teri nasi di UD. Dharma Laut.
- b. Menyusun dokumen manual *Good Manufacturing Practises* (GMP) industri UD. Dharma Laut.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai :

- a. Referensi dan bahan acuan dalam upaya meningkatkan kualitas produk olahan terutama ikan teri nasi sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen.
- b. Informasi tentang penerapan *Good Manufacturing Practises* (GMP) pada proses produksi ikan teri nasi khususnya di Kabupaten Pamekasan.
- c. Dapat meningkatkan mutu dari industri ikan teri nasi di daerah Pamekasankhususnya di UD. Dharma Laut.