

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Persaingan industri dalam bidang pengolahan makanan yang semakin semarak sehingga menuntut perusahaan agar mampu membuat suatu produk yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan pasar. Selain itu, perusahaan mengatur strategi agar tetap dapat bertahan di tengah persaingan yang ada. Untuk dapat bersaing dengan industri pangan lainya pihak perusahaan haruslah semakin meningkatkan mutu dan jaminan keamanan akan produk-produk olahan pangannya. Perusahaan menghasilkan produk olahan pangan yang aman dan bermutu maka konsumen akan merasa puas (Hermansyah 2013).

Mutu merupakan semua ciri-ciri dengan karakteristik produk atau jasa yang turut membantu pencapaian (pemuasan) kebutuhan pelanggan. Kebutuhan disini termasuk harga, keamanan, ketersediaan, kemudahan dan lain sebagainya (Irvan 2006). Pengendalian mutu sangat penting dilakukan karena semua kegiatan produksi yang dilaksanakan akan bisa dikendalikan sesuai dengan perencanaan awal, sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan. Oleh karena itu pengendalian produksi erat kaitannya dengan pengendalian mutu.

Salah satu jajanan khas asal kabupaten Kabupaten Lamongan adalah kue wingko. Industri wingko merupakan salah satu industri makanan yang cukup berkembang di Kabupaten Lamongan, banyaknya *home industry* wingko yang berdiri di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan menyebabkan sengitnya persaingan untuk memberikan pelayanan terbaik agar produk bisa diterima oleh konsumen dan salah satu pelaku *home industry* tersebut adalah kue wingko merek Dua Kelapa. Pada umumnya *home industry* masih kurang memperhatikan mutu produk, padahal mutu sendiri merupakan salah satu kunci untuk memenangkan persaingan pasar sekaligus cara terbaik untuk menjaring konsumen dengan memberikan kepuasan dan kepercayaan yang tinggi sehingga dapat menciptakan citra baik perusahaan. Upaya untuk memperbaiki dan meningkatkan mutu produk salah

satunya adalah dengan melakukan perbaikan dengan cara menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada aktifitas produksi.

Berkaitan pada aktifitas produksi, GMP merupakan syarat mutlak yang harus diterapkan dikarenakan merupakan jaminan utama bahwa produk yang diproduksi memiliki nilai mutu dan kualitas yang baik serta menjamin bahwa paroduk tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi. Oleh karena itu penting bagi para pelaku *home industry* untuk menerapkan GMP. Menurut Prasetyono (2000), untuk memenuhi standar mutu yang bagus dan dapat diterima konsumen dengan baik maka dalam berproduksi sangat dibutuhkan sebuah sistem manajemen keamanan pangan salah satunya adalah GMP.

GMP merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai produksi, mulai dari produksi sampai konsumen akhir dan menekankan higiene pada setiap tahap pengolahan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Perdana 2008).

1.2 RUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah penelitian adalah:

1. Berapakah jumlah ketidaksesuaian antara kondisi sebenarnya di *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa dengan standar GMP.
2. Bagaimanakah kelayakan dasar GMP di *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa.

1.3 TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui jumlah ketidaksesuaian antara kondisi sebenarnya di *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa dengan standar GMP.

2. Mengetahui kelayakan dasar GMP di *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa.

1.4 MANFAAT

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi *home industry* kue wingko merek Dua Kelapa adalah untuk dijadikan masukan dalam penyusunan strategi dan pengembangan usaha kedepannya dan juga sebagai acuan untuk meningkatkan mutu dari prodak melalui penerapan GMP.
2. Manfaat bagi mahasiswa dapat mengetahui proses produksi pada industri pangan dan penerapan GMP pada prodak yang diproduksi.

1.5 BATASAN MASALAH

Penelitian ini menggunakan pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT) menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012.