

I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Tahu merupakan produk olahan makanan yang berasal dari kedelai. Dengan bahan baku yang sangat mudah ditemui serta harga yang relatif murah, tahu banyak dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Tahu sering dijadikan makanan pendamping nasi ataupun hanya dijadikan camilan. Tahu sendiri banyak dijual dalam bentuk yang masih mentah ataupun yang sudah diolah sedemikian rupa untuk meningkatkan harga dari tahu itu sendiri. Produk olahan dari kedelai ini aman dikonsumsi dari segala umur, kandungan nutrisi pada tahu juga cukup lengkap, antara lain Kalori, Lemak, Natrium, Kalium, Karbohidrat, Vitamin, serta Protein.

Salah satu industri tahu yang sedang berkembang yaitu UD Sumber Makmur yang terletak di Desa Banyuajuh, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. UD Sumber Makmur dalam 1 hari memproduksi 1.880 kg kedelai dengan 13 kali pemasakan, dan 14.5 kg untuk 1 kali pemasakan. Proses 1 kali pemasakan menghasilkan 6 sampai 8 papan tahu. Daerah pemasaran UD Sumer Makmur sudah menyeluruh untuk daerah Kabupaten Bangkalan dan Sampang.

Untuk menjaga kualitas makanan merupakan suatu kewajiban bagi semua industri pangan, termasuk di UD Sumber Makmur. Konsume tidak hanya mementingkan rasa, tetapi kebersihan dari tempat pengolahan dan cara pengolahan juga diperhatikan. Salah satu cara menjaga makanan agar aman dan layak konsumsi yaitu dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP).

GMP merupakan persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri pangan mulai dari bahan baku hingga produk akhir agar menghasilkan produk yang aman dan bermutu bagi konsumen. GMP menitikberatkan *hygiene* pada setiap tahap pengolahan hingga mampu menghasilkan produk yang aman dan layak dikonsumsi. GMP dapat menunjang perusahaan agar terus memperhatikan tingkat *hygiene* sesuai dengan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP). Penerapan GMP pada UD Sumber Makmur berguna untuk menjaga mutu dan keamanan produk serta dapat menjadi produsen tahu yang tidak hanya menonjolkan rasa tetapi juga kebersihan lokasi dan pekerja guna menghasilkan produk yang sehat dan aman

untuk dikonsumsi. Menurut BPOM HK 03.1.23.04.12.2206 (2016) GMP memiliki 14 aspek yang harus diterapkan oleh masing-masing perusahaan pangan, yaitu :

1. Lokasi dan lingkungan produksi
2. Bangunan dan fasilitas
3. Peralatan produksi
4. Suplai air atau sarana penyediaan air
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi
6. Kesehatan dan higiene karyawan
7. Pemeliharaan dan program *hygiene sanitation*
8. Penyimpanan
9. Pengendalian proses
10. Pelabelan pangan
11. Pengawasan oleh penanggung jawab
12. Penarikan produk
13. Pencatatan dan dokumentasi
14. Pelatihan karyawan

Good Manufacturing Practices (GMP) harus diterapkan pada UD Sumber Makmur. Dengan maraknya kasus produk pangan yang dapat menjadi racun saat dikonsumsi, menjadikan konsumen lebih jeli saat memilih produk yang akan dikonsumsi. Konsumen tidak akan membeli saat mengetahui cara pengolahan tahu yang akan dikonsumsi kurang baik dan terkesan kurang bersih, dan akhirnya beralih ke produk atau perusahaan yang lebih menjamin kualitasnya baik dari segi rasa maupun keamanan pangan. Manfaat GMP sangat penting diterapkan pada UD Sumber Makmur dikarenakan metode GMP belum diterapkan di perusahaan ini, menjamin kualitas dan keamanan pangan, meningkatkan kepercayaan dalam keamanan produk dan produksi, memenuhi persyaratan peraturan, meningkatkan image dan kompetensi perusahaan, meningkatkan wawasan dan pengetahuan terhadap produk, serta menambah kepercayaan konsumen.

I.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menjaga keamanan pangan melalui evaluasi sarana produksi industri tahu di UD Sumber Makmur.

2. Apa saja rekomendasi yang dapat diberikan mengenai cara menjaga sarana produksi industri tahu di UD Sumber Makmur.

I.3 Tujuan Penelitian

1. Bagaimana cara menjaga keamanan pangan sarana produksi industri tahu di UD Sumber Makmur ?
2. Apakah rekomendasi yang akan dilakukan mengenai cara menjaga keamanan pangan ?

I.4 Batasan Penelitian

- a. Melakukan evaluasi mengenai proses produksi pada UD Sumber Makmur
- b. Evaluasi ini mengacu pada penilaian *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada BPOM Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
- c. Evaluasi ini berpedoman pada penilaian *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada BPOM Nomor HK. 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

I.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian
Menambah pengetahuan peneliti mengenai evaluasi sarana produksi pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di UD Sumber Makmur.
2. Bagi Perusahaan
Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pemikiran terkait cara produksi pangan yang baik dan aman sesuai dengan pedoman BPOM Tahun 2012.
3. Bagi Universitas
Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan GMP di suatu perusahaan/industri.