

BAB I

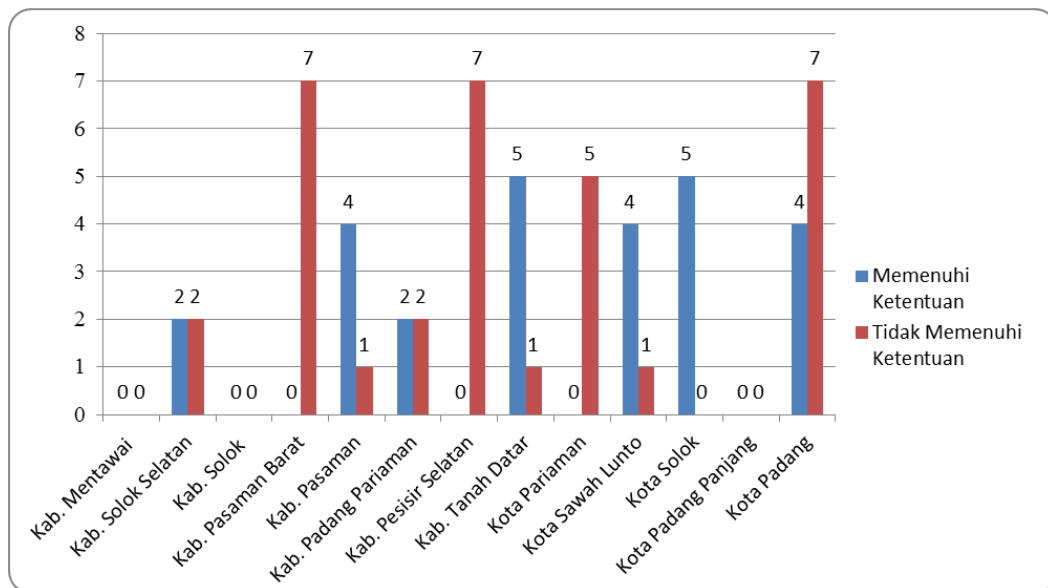
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan upaya yang dibutuhkan untuk mencegah pangan olahan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Kementrian Perindustrian RI, 2010). Menurut WHO, keamanan pangan sangatlah penting, sehingga diperlukan cara perlakuan makanan yang aman dan bermutu untuk menghindari terjadinya pencemaran makanan yang mengakibatkan penyakit (Listianingsih & Azizah, 2019). Pentingnya keamanan pangan bagi masyarakat membuat perhatian pemerintah dalam melaksanakan upaya pengamanan pangan untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Upaya pengamanan pangan dibuktikan dengan adanya pengaturan terkait keamanan makanan dan minuman (pangan) dalam bentuk undang-undang, yaitu Undang - Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan) dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lestari, 2020). Penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa.

Upaya keamanan pangan juga dilaksanakan oleh pemerintahan Sumatera Barat yang dibuktikan dengan adanya Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 3 Tahun 2015 Pasal 27 mengenai Keamanan Pangan. Menurut Gubernur Irwan Prayitno di dalam acara Rapat Koordinasi Dewan Ketahanan Pangan tahun 2018, masih banyak ditemukannya produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan, dimana dari 4000 industri rumah tangga pangan, 60% tidak memenuhi syarat higiene dan sanitasi sehingga terjadinya kejadian luar biasa (KLB) akibat masih kurangnya kesadaran dan tanggung jawab produsen dan distributor terhadap keamanan pangan (Dinas Pangan Sumbar, 2018).

Berdasarkan Laporan Balai Besar POM di Padang tahun 2020 dari 59 sarana produksi pangan (P-IRT) 26 sarana (44,07%) telah memenuhi ketentuan (MK) atau sesuai dengan peraturan yang ditetapkan dan 33 sarana (55,93%) tidak memenuhi ketentuan (TMK) yang tersebar pada wilayah Kota/Kabupaten di bawah pengawasan Balai Besar POM di Padang. Rincian MK dan TMK pada masing-masing wilayah dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Grafik Rincian Hasil Pengawasan Sarana PIRT Kab/Kota Tahun 2020 (Sumber: BPOM Padang, 2020)

Berdasarkan **Gambar 1.1** grafik hasil pengawasan sarana PIRT tahun 2020 ditemukan 33 sarana PIRT tidak memenuhi ketentuan. Sarana yang tidak memenuhi ketentuan diakibatkan lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, sarana penyediaan air, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawaban serta pencatatan dan dokumentasi. Agar tidak adanya sarana yang tidak memenuhi ketentuan maka pemilik usaha harus menerapkan sistem keamanan pangan dan melakukan pengawasan terhadap proses produksi sesuai dengan standar keamanan pangan.

Salah satu standar pengawasan mutu dan keamanan pangan yang diakui internasional adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). *Hazard*

Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu metode yang bermanfaat untuk menilai bahaya dan menetapkan suatu metode pengendalian untuk pencegahan (Suratmono et al., 2016).

Sistem HACCP bertujuan untuk mencegah resiko keracunan atau penyakit yang berhubungan dengan keamanan pangan, serta menghasilkan produk pangan yang memiliki mutu terbaik, bebas dari bahaya, aman untuk dikonsumsi yang dapat menjamin mutu suatu pangan (Mamuaja, 2016). Penerapan HACCP dalam suatu proses produksi pangan dapat dilakukan dengan memenuhi beberapa persyaratan standar. Menurut Thaheer (2005) terdapat persyaratan dasar yang harus dipenuhi ketika menerapkan sistem HACCP yaitu menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan cara produksi pangan yang baik/*Good Manufacturing Practice* (GMP).

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) adalah suatu prosedur operasi standar untuk melakukan kegiatan higiene dan sanitasi (Ristyanti & Masithah, 2021). SSOP merupakan prosedur- prosedur standar penerapan prinsip pengolahan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene yang berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi pada umumnya maupun area perusahaan pada tahapan tertentu (Purwasih, 2021).

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah suatu pedoman yang dapat dilakukan oleh industri makanan dalam memproduksi pangan yang baik, aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). Tujuan dari penerapan GMP ini adalah untuk memberikan rasa aman kepada konsumen ketika mengkonsumsi produk yang diolah sehingga daya saing antar industri pangan meningkat, meningkatkan kualitas dan menghasilkan pangan olahan yang bermutu, mendorong produsen atau industri olahan pangan agar bertanggung jawab terhadap keamanan produk yang dihasilkan dan memenuhi persyaratan peraturan yang ditetapkan (Hasan et al., 2018).

Salah satu industri makanan yang memproduksi produk olahan pangan adalah Roti 99 yang berada pada daerah Cupak, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Roti 99 memproduksi berbagai macam jenis olahan roti yang merupakan makanan pokok kedua setelah nasi dan memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat. Hasil produksi roti dari Roti 99 dipasarkan di daerah Koto Baru, Bukik Sileh, Muara Panas, Lintau dan Solok Selatan.

Pada tahun 2014 Roti 99 mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan no. 2061303220143-18, sesuai dengan peraturan BPOM No 23 tahun 2018, dimana industri pangan memiliki tanggung jawab untuk menjamin keamanan produk yang dijualnya. Berdasarkan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012, apabila industri pangan tidak menjamin keamanan pangan akan diberikan sanksi administratif berupa denda, penghentian sementara kegiatan produksi dan peredaran, penarikan pangan, ganti rugi, dan pencabutan izin sesuai dengan undang-undang. Maka dari itu, untuk menjamin keamanan pangan pada Roti 99 dibutuhkan perencanaan dokumen terhadap sistem keamanan pangan. Perancangan dilakukan dengan menggunakan metode *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk menilai bahaya serta menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada sistem pencegahan untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Purwasih, 2021). Selain dari pada itu, dilakukan perencanaan dokumen GMP dan SSOP sebagai persyaratan dasar dari HACCP.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, dan wawancara mengenai penerapan GMP di Roti 99 dengan pemilik usaha, ditemukan beberapa aspek yang tidak memenuhi ketentuan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Aspek-aspek yang tidak memenuhi ketentuan diantaranya yaitu, lokasi pabrik dekat dengan area persawahan membuat serangga ataupun hama yang ada pada area persawahan dapat masuk ke dalam bangunan pabrik dan mengontaminasi produk pangan. Bangunan dan ruangan belum memenuhi persyaratan teknik dan hygiene, karena tidak adanya kasa pada jendela dan ventilasi pabrik yang memungkinkan terjadinya kontaminasi silang, air yang digunakan adalah air

PDAM tetapi belum pernah dilakukan pengecekan mutu air. Aspek lainnya yang tidak memenuhi ketentuan adalah alat yang digunakan untuk pengembang roti diletakkan di lantai yang dapat mengakibatkan terjadinya pencemaran, terdapat karyawan yang merokok di lantai produksi, karyawan yang tidak menggunakan APD (seperti masker, penutup kepala), karyawan menggunakan celemek yang kotor, belum terdapat laboratorium di dalam perusahaan, kemasan produk yang mudah penyok, tidak adanya label tanggal produksi, tanggal kadaluarsa produk, serta komposisi produk. **Gambar 1.2** dan **Gambar 1.3** merupakan beberapa temuan aspek yang tidak memenuhi ketentuan di dalam penerapan GMP yang terjadi pada pabrik Roti 99.



Gambar 1.2 Pekerja Merokok Pada Area Produksi



Gambar 1.3 Foto Kemasan Produk

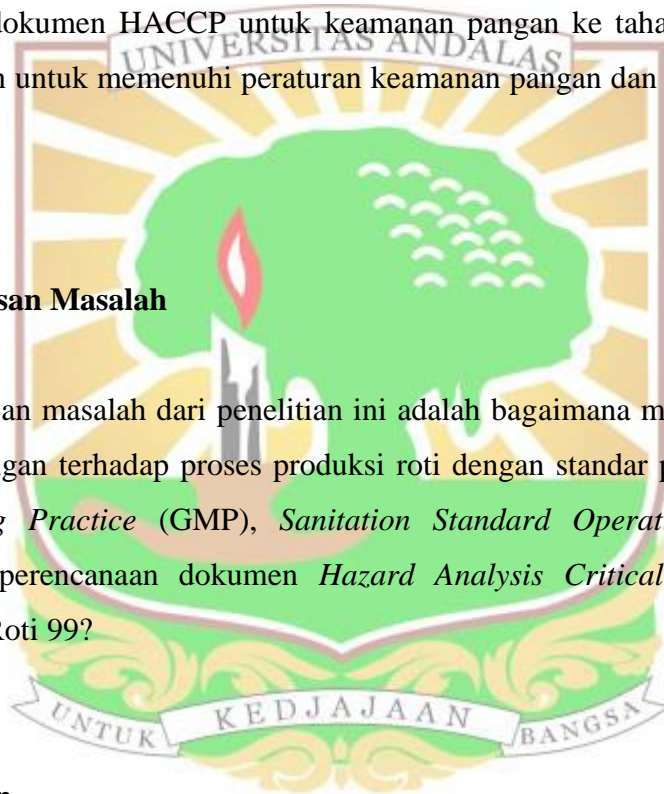
Gambar 1.2 merupakan temuan aspek yang tidak memenuhi ketentuan pada proses produksi, dimana terdapat karyawan yang merokok pada lantai produksi dan **Gambar 1.3** mengenai kemasan produk yang tidak memiliki label tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, komposisi produk serta kemasan produk yang mudah penyok. Berdasarkan latar belakang tersebut dan aspek-aspek yang tidak memenuhi ketentuan yang terjadi dalam implementasi GMP dan SSOP di dalam proses produksi pada Roti 99 yang dapat menyebabkan tercemarnya produk roti dari bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia dan fisik. Maka penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan merancang dokumen GMP, SSOP serta perencanaan dokumen HACCP untuk keamanan pangan ke tahapan selanjutnya yang bertujuan untuk memenuhi peraturan keamanan pangan dan menambah nilai produk.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana merancang sistem keamanan pangan terhadap proses produksi roti dengan standar penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dan perencanaan dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Roti 99?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang dokumen GMP dan SSOP untuk produksi roti di Roti 99 dan menyusun dokumen rencana HACCP untuk produksi roti di Roti 99 yang akan digunakan oleh perusahaan sebagai pedoman dalam penerapan sistem HACCP.



1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Rancangan dokumen GMP dibuat berdasarkan peraturan atau pedoman yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
2. Penelitian dilakukan tidak sampai kepada tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

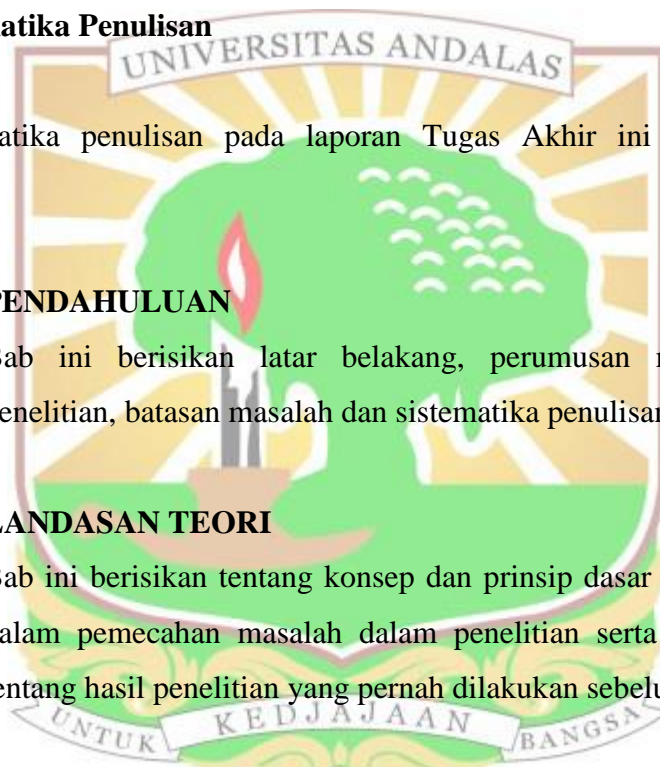
Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan tentang konsep dan prinsip dasar yang diperlukan dalam pemecahan masalah dalam penelitian serta memuat uraian tentang hasil penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan kerangka dan diagram alir penelitian, identifikasi masalah, rumusan masalah dan tujuan penelitian, pemilihan metode, teknik pengumpulan dan perancangan sistem keamanan pangan, analisis serta penutup.



BAB IV PERANCANGAN DOKUMEN SISTEM KEAMANAN PANGAN

Bab ini berisikan rancangan dokumen sistem keamanan pangan mengenai identifikasi penerapan GMP dan SSOP, rancangan dokumen GMP dan SSOP, rancangan dokumen HACCP dan pembahasan terhadap hasil yang diperoleh dalam penelitian dan kesesuaiannya dengan tujuan penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan terhadap analisis dan saran dari hasil penelitian yang dicapai untuk penelitian yang akan datang

