

BAB I

PENDAHULUAN

Bagian ini menjelaskan mengenai latar belakang dilakukan, bagaimana rumusan masalah, tujuan dilakukannya penelitian, batasan penelitian, dan sistematika pembuatan laporan penelitian.

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman saat ini menjadi sektor prioritas untuk dilakukan pengembangan. Kementerian Perindustrian menemukan bahwa industri makanan dan minuman secara umum tumbuh positif selama 4 tahun terakhir dengan rata-rata pertumbuhan 8,16%, melampaui rata-rata pertumbuhan industri pengolahan nonmigas. Selama triwulan IV-2020, pertumbuhan industri nonmigas mengalami perlambatan karena dampak pandemi, sedangkan industri makanan dan minuman masih mampu bertumbuh sebesar 1,58% (Kemenperin, 2021).

Hasil survei jumlah usaha Industri Mikro dan Kecil (IMK) Badan Pusat Statistik Indonesia pada tahun 2019 mencatat industri makanan memiliki jumlah unit usaha terbanyak dengan jumlah 1,6 juta usaha. Menurut Klasifikasi Baku Lapangan Indonesia (KBLI) Perka BPS nomor 19 Tahun 2017 industri makanan tergolong kepada KBLI 10 (Diliana et al., 2020). Industri makanan (KBLI 10) di Sumatra Barat juga menempati posisi pertama dengan jumlah unit usaha terbanyak dengan jumlah 45,26 ribu dari total 100,71 ribu IMK di Sumatra Barat (Diana, 2021). Dengan berkembangnya industri makanan saat ini sangat penting untuk meningkatkan jaminan kualitas dan keamanan makanan yang diproduksi untuk menjaganya dari berbagai risiko yang mengancam kesehatan. Hal ini bertujuan agar kepercayaan masyarakat meningkat, sehingga industri makanan yang bersangkutan dapat mengalami pengembangan usaha.

Pentingnya keamanan pangan bagi masyarakat membuat perhatian pemerintah dalam melaksanakan upaya pengamanan pangan untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Upaya pemerintah untuk menjamin ketahanan pangan ditunjukkan dengan adanya peraturan perundang-undangan yang mencakup keamanan makanan dan minuman 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 dimaksudkan untuk melindungi masyarakat dari mengkonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatannya. Selain itu keamanan pangan bagi masyarakat telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Berdasarkan Undang-undang ini makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar, peraturan, dan/atau membahayakan kesehatan dikeluarkan dari peredaran, dicabut izin edarnya, dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan peraturan yang berlaku (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012).

Data dari Unit Pelaksana Teknis (UPT) Balai Besar POM di Padang mencatat selama tahun 2020 sarana produksi pangan (P-IRT) yang diperiksa sebanyak 59 sarana. Hasil pengawasan IRTP yang diperiksa sebanyak 59 sarana dengan hasil 26 sarana (44,07%) telah memenuhi ketentuan (MK) peraturan yang ditetapkan sedangkan 33 sarana (55,93%) bernilai tidak memenuhi ketentuan (TMK) yang tersebar pada kabupaten/kota di wilayah pengawasan Balai Besar POM di Padang (POM, 2020). Sarana yang tidak memenuhi ketentuan diakibatkan lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, sarana penyediaan air, kesehatan dan *hygiene* karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabalan 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.

Pemerintah telah menetapkan standar cara pembuatan pangan yang baik melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk menjamin mutu dan keamanan pangan. Standar ini, Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), mencakup semua bidang/aspek persyaratan yang harus wajib dipenuhi oleh produsen makanan industri rumahan agar memperoleh makanan yang aman dan berkualitas tinggi.

Salah satu industri makanan yang menjadi ciri khas Sumatra Barat yaitu keripik sanjai. Keripik sanjai adalah produk yang terbuat dari olahan umbi-umbian. Produk ini adalah sejenis keripik singkong yang diiris tipis-tipis lalu digoreng dan diolesi bumbu yang biasanya pedas. Keripik sanjai merupakan pangan khas dari Sumatera Barat yaitu daerah Bukittinggi. Menurut Peraturan kepala Badan POM Nomor 21 Tahun 2016 tentang Klasifikasi Pangan, keripik singkong merupakan pangan kering yang dibuat dengan cara mengiris tipis-tipis umbi singkong (*Manihot sp*) dan digoreng dengan atau tanpa bahan lain. Ciri-ciri dasar keripik singkong adalah teksturnya yang renyah dengan kadar airnya 6% atau kurang (BPOM, 2017). Sanjai sendiri hadir dalam tiga rasa yaitu tawar, saka, dan balado. Sanjai tawar berwarna putih yang tidak berasa dan tidak ada tambahan bumbu. Sanjai saka berwarna coklat kemerahan dan sedikit manis karena dilapisi gula merah. Sedangkan sanjai balado diberi tambahan saus balado sehingga rasanya pedas.

Dapur Sanjai Mustika merupakan salah satu produsen sanjai balado di Sumatra Barat yang beralamat di Jl. Lintas Sumatra KM 5, Saok Laweh, Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok. Dapur Sanjai Mustika melakukan kegiatan produksi setiap hari yang dibantu oleh 6 orang pekerja dengan rata-rata jumlah produksi 150 kg/produksi atau sekitar 600 *pack* sanjai dengan berat 250 gram. Sanjai balado dari Dapur Sanjai Mustika ini dijual di toko milik sendiri dan juga dipasok ke toko oleh-oleh lainnya di wilayah Sumatra Barat. Dengan jumlah produksi dan jangkauan distribusi produk yang cukup luas Dapur Sanjai Mustika tentu harus mampu memberikan jaminan mutu dan keamanan produk yang diproduksi.

Dapur Sanjai Mustika sendiri telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) pada tahun 2021 dan akan berakhir pada tahun 2026. Bupati/Walikota akan memberikan SPP-IRT sebagai jaminan tertulis yang diberikan kepada Pangan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT. Jaminan tertulis ini memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan. Produk yang telah memiliki SPP-IRT dapat diedarkan atau dipasarkan secara legal, baik secara dititipkan maupun penjualan langsung kepada masyarakat. SPP-IRT juga dapat digunakan sebagai penjamin atau barang bukti yang dapat digunakan bahwa produk yang diproduksi aman untuk dikonsumsi, karena saat pengajuan SPP-IRT disertai dengan hasil pemeriksaan laboratorium terhadap sampel makanan yang diproduksi. Pelaku usaha yang dapat melakukan pengajuan SPP-IRT hanya untuk skala rumah tangga serta produk yang dihasilkan sesuai dengan yang diizinkan untuk diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Pemberian SPP-IRT sendiri hanya dapat diberikan kepada IRTP yang masuk kedalam level IRTP I-II, pemberian level ini diberikan berdasarkan hasil pemeriksaan sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga. Pemeriksaan sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang telah ditetapkan dalam peraturan Kepala BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012.

Saat dilakukan pengamatan awal pada Dapur Sanjai Mustika masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian penerapan CPPB-IRT yang berpotensi membahayakan produk sanjai yang diproduksi. Ketidaksesuaian ini antara lain dalam lokasi dan lingkungan kerja yang kurang bersih dan berdebu, rantai produksi yang tidak kedap air, peralatan produksi yang kurang bersih, semua kegiatan produksi dilakukan di ruangan terbuka sehingga sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada produk sanjai balado. Gambaran permasalahan tersebut dapat dilihat pada **Gambar 1.1** dan **Gambar 1.2** berikut ini.



Gambar 1.1 Lingkungan Kerja Produksi Dapur Sanjai Mustika

Berdasarkan **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwa seluruh departemen produksi sanjai balado di Dapur Sanjai Mustika dilakukan pada ruangan terbuka, tidak adanya dinding penghambat untuk ruangan produksi, lokasi produksi juga berada di pinggir jalan lintas dengan intensitas kendaraan yang lewat cukup banyak setiap harinya sehingga dengan kondisi tempat produksi seperti ini produk akan lebih beresiko untuk terkontaminasi debu.



Gambar 1.2 Kondisi Lingkungan Kerja SK Penggorengan Dapur Sanjai Mustika

Gambar 1.2 memperlihatkan kondisi stasiun kerja penggorengan pada Dapur Sanjai Mustika, terlihat lantai produksi yang kotor dan licin, peralatan kerja yang kotor, lokasi penggorengan juga dilakukan pada ruangan terbuka.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, maka perlu dilakukan evaluasi terhadap penerapan produksi berdasarkan standar CPPB-IRT pada Dapur Sanjai Mustika. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan keamanan produk yang diproduksi sehingga SPP-IRT yang dimiliki oleh Dapur sanjai Mustika benar dapat menjamin keamanan produknya. Perbaikan cara produksi pangan pada Dapur Sanjai Mustika berdasarkan standar CPPB-IRT nantinya akan mempermudah proses perbaikan menggunakan standar yang lebih baik seperti standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diatur melalui Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Dimana pada standar CPPOB ini memiliki 18 persyaratan yang diterapkan oleh industri pangan. Terdapat 4 persyaratan pada CPPOB yang tidak terdapat pada standar CPPB-IRT persyaratan ini yaitu produk akhir, laboratorium, pengangkutan, dan pelaksanaan pedoman. Sehingga dengan adanya perbaikan pada penerapan produksi pangan yang baik dengan standar CPPB-IRT Dapur Sanjai Mustika telah memenuhi 13 dari 18 syarat yang ada pada CPPOB. Dengan adanya perbaikan penerapan CPPB-IRT diharapkan tidak hanya sebagai penjamin keamanan pangan yang diproduksi namun juga menjadi langkah awal untuk Dapur Sanjai Mustika dapat memiliki sertifikat keamanan pangan yang lebih baik seperti MD sehingga jangkauan pasar menjadi lebih luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disampaikan perlu dilakukan evaluasi dan usulan perbaikan terhadap penerapan CPPB-IRT pada Dapur Sanjai Mustika, sehingga rumusan masalah dari penelitian ini yaitu “Bagaimana evaluasi dan usulan perbaikan terhadap penerapan CPPB-IRT pada Dapur Sanjai Mustika?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk melakukan evaluasi serta memberikan usulan perbaikan terhadap ketidaksesuaian penerapan standar CPPB-IRT yang ditemukan pada Dapur Sanjai Mustika.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Tidak dilakukan pengujian bahan kimia terhadap material yang digunakan.
2. Penelitian dilakukan tidak sampai kepada tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Teori-teori ini bersumber dari buku, jurnal, penelitian terdahulu, dan peraturan pemerintah yang berhubungan dengan penelitian ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian secara sistematis dari awal penelitian hingga akhir penelitian.

BAB IV EVALUASI PENERAPAN CPPB-IRT DAN USULAN PERBAIKAN

Bab ini berisikan evaluasi penerapan produksi pangan yang baik berdasarkan standar CPPB-IRT. Penilaian ini dilakukan dengan wawancara dengan pemilik usaha dan observasi langsung ke lapangan. Selanjutnya, dilakukan analisis terhadap penyimpangan yang terjadi untuk mendapatkan usulan perbaikan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian.

