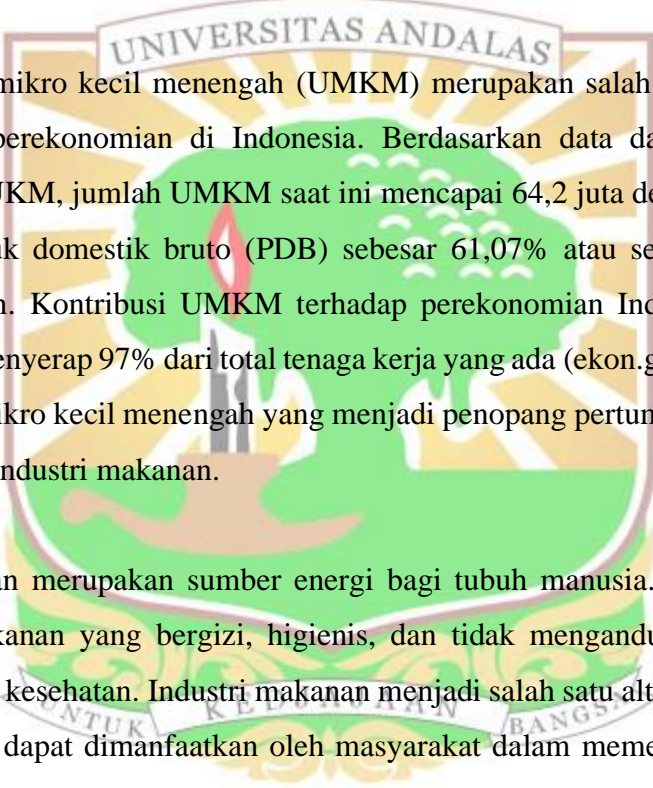


# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan mengenai pendahuluan dari penelitian yang dilakukan yang berisikan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

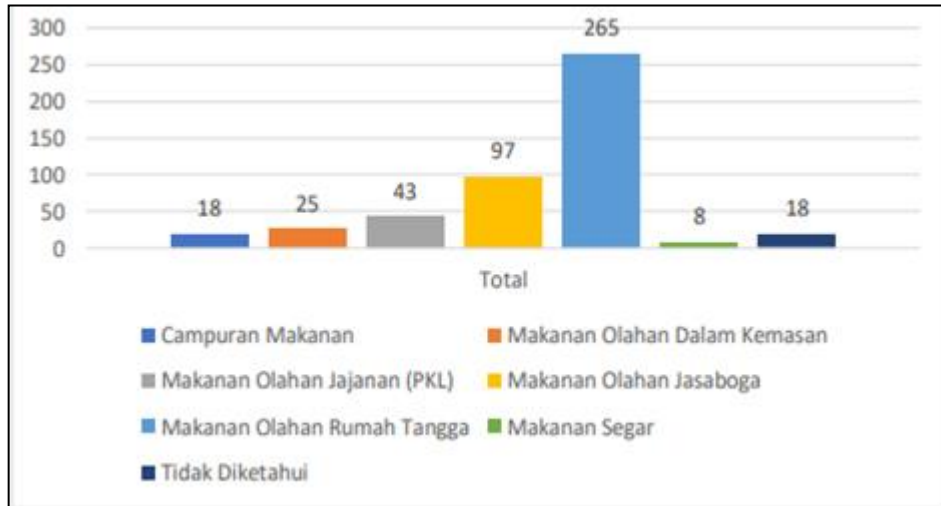
### **1.1 Latar Belakang**



Usaha mikro kecil menengah (UMKM) merupakan salah satu pendorong pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap produk domestik bruto (PDB) sebesar 61,07% atau setara dengan Rp 8.573,89 triliun. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada (ekon.go.id). Salah satu sektor usaha mikro kecil menengah yang menjadi penopang pertumbuhan ekonomi nasional yaitu industri makanan.

Makanan merupakan sumber energi bagi tubuh manusia. Makanan yang baik ialah makanan yang bergizi, higienis, dan tidak mengandung bahan yang berbahaya bagi kesehatan. Industri makanan menjadi salah satu alternatif produsen makanan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan. Industri makanan juga harus menyadari betapa pentingnya penerapan keamanan pangan untuk produk yang dihasilkan. Selain menghasilkan produk yang enak industri makanan harus bisa menjamin produk makanan yang dihasilkan bebas dari bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan yang tidak layak dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan kepada orang yang mengkonsumsinya. Keracunan tidak hanya berdampak pada kesehatan tetapi juga dapat mengakibatkan kerugian ekonomis serta produktivitas kerja menurun. Data laporan tahunan pusat data dan

informasi obat dan makanan tahun 2019 memperlihatkan jumlah kasus keracunan berdasarkan penyebab makanan dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.

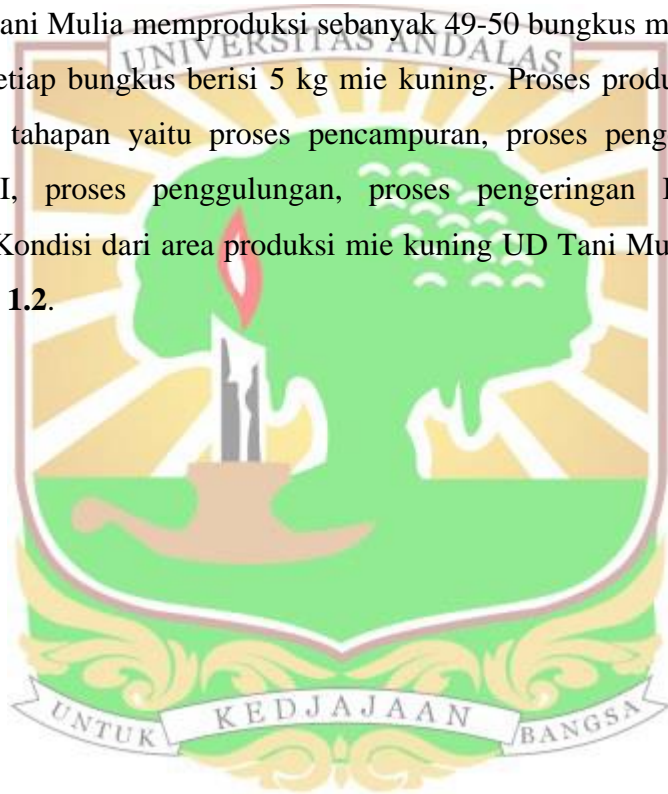


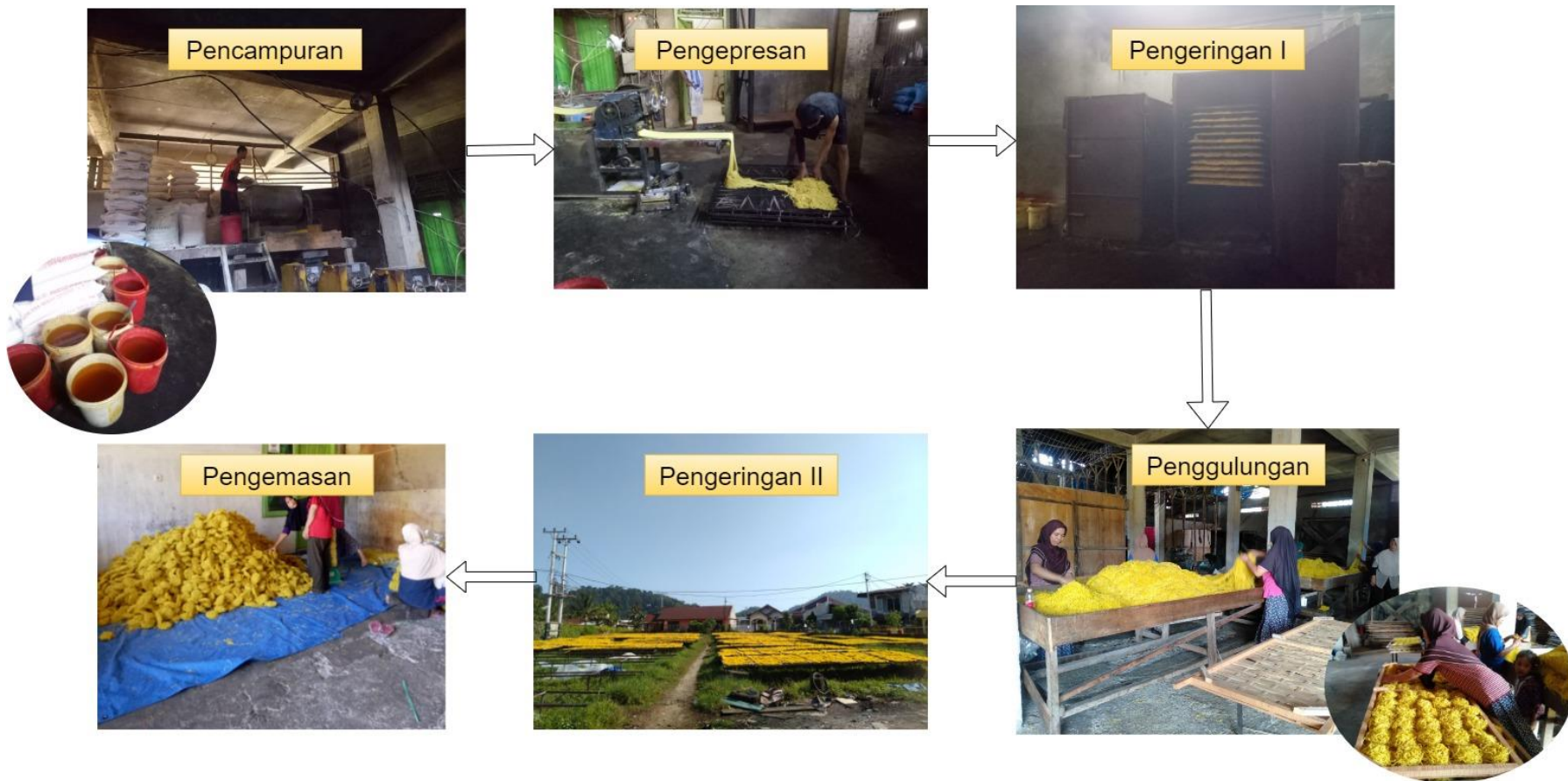
**Gambar 1.1** Grafik Kasus Keracunan Nasional Tahun 2019 Berdasarkan Kelompok Penyebab Makanan (Sumber: pom.go.id)

Dari **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwa jumlah kasus keracunan tertinggi sebanyak 265 kasus disebabkan oleh pangan olahan rumah tangga. Hal ini juga sesuai dengan hasil pemeriksaan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang memperlihatkan bahwa dari 3.217 IRTP terdapat 652 sarana (20,27%) telah menerapkan CPPOB untuk IRTP, 2.364 sarana (73,48%) belum menerapkan CPPOB untuk IRTP, dan sisanya sebanyak 201 sarana (6,25%) tidak aktif/tidak dapat dinilai (pom.go.id). Hal ini menunjukkan bahwa masih banyaknya industri rumah tangga yang masih kurang peduli terhadap keamanan pangan dari produk yang diproduksinya. Penyebaran informasi yang semakin cepat melalui sosial media mengenai kasus keracunan dan bahaya yang terkandung di dalam makanan menyebabkan masyarakat menjadi lebih selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Adanya jaminan keamanan pangan pada produk yang dihasilkan oleh produsen makanan dapat mendorong kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dibeli. Keamanan pangan merupakan salah satu tindakan yang dapat dilakukan oleh setiap industri makanan untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkannya. Setiap industri makanan harus menjamin keamanan pangan agar produk yang dihasilkan dapat terhindari dari pencemaran yang dapat

membahayakan kesehatan konsumen. Keamanan pangan menjadi sangat penting bagi industri makanan untuk dapat menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan dapat bersaing secara global.

Salah satu industri makanan yaitu UD Tani Mulia yang beralamat di Jalan Pampangan, Gang Filtra No. 36 Lubuk Begalung, Padang. UD Tani Mulia memproduksi mie kuning dan kerupuk merah. Pada penelitian ini hanya berfokus pada proses produksi mie kuning. Hal ini karena mie kuning diproduksi setiap hari dan juga pada proses pembuatannya lebih banyak bersentuhan langsung dengan pekerja. UD Tani Mulia memproduksi sebanyak 49-50 bungkus mie kuning setiap hari dimana setiap bungkus berisi 5 kg mie kuning. Proses produksi mie kuning terdiri dari 6 tahapan yaitu proses pencampuran, proses pengepresan, proses pengeringan I, proses penggulungan, proses pengeringan II, dan proses pengemasan. Kondisi dari area produksi mie kuning UD Tani Mulia dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.





**Gambar 1.2** Aliran Proses Produksi Mie Kuninz

Dari **Gambar 1.2** dapat dilihat bahwa kondisi proses produksi dan lingkungan kerja pembuatan mie kuning masih jauh dari kondisi higienis. Pekerja belum menggunakan alat pelindung diri seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, dan baju pelindung. Pada proses pencampuran dan pengepresan, rambut dan keringat pekerja dapat masuk ke dalam adonan mie kuning yang sedang diolah sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi dari produk mie yang dihasilkan. Pada proses pengeringan II dapat dilihat bahwa pengeringan dilakukan di ruangan terbuka hal ini memungkinkan mie yang sedang dijemur terkena debu, pasir, atau kotoran lainnya yang ada disekitar area penjemuran. Pada semua aktivitas produksi terlihat bahwa semua pekerja tidak ada yang menggunakan sarung tangan sehingga memungkinkan bakteri yang ada ditangan mencemari produk mie. Selain itu, terdapat genangan air di beberapa bagian area produksi yang dapat menjadi sumber kuman.

Hasil observasi yang dilakukan pada proses pembuatan mie kuning UD Tani Mulia masih ditemukan potensi yang dapat mengakibatkan produk mie kuning yang dihasilkan terkontaminasi. Disamping kondisi produksi yang harus higienis, terdapat beberapa hal yang rentan pada proses produksi mie kuning. Seperti pada proses pengeringan II dimana waktu rata-rata yang dibutuhkan untuk menjemur produk mie kuning adalah selama 1,5 hari pada cuaca yang cerah. Namun, ada kondisi dimana membutuhkan waktu yang lebih lama untuk mengeringkan mie karena kondisi cuaca yang tidak mendukung. Hal ini berpotensi mengakibatkan mie kuning berjamur dan berbau karena keadaan yang lembab pada alas penjemuran. Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Pasal 59 dimana setiap industri pangan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan akan dikenakan sanksi administratif berupa denda, penghentian sementara kegiatan produksi pangan atau peredaran pangan, penarikan pangan oleh produsen, ganti rugi, dan pencabutan izin. Berdasarkan peraturan tersebut maka UD Tani Mulia perlu untuk menjamin keamanan pangan dari produk mie kuning yang diproduksinya agar aman dan layak untuk dikonsumsi.

## 1.2 Perumusan Masalah

Salah satu cara yang dapat dilakukan agar produk yang dihasilkan terjamin keamanan pangannya maka perlu dirancang sistem keamanan pangan untuk produk yang dihasilkan. Dengan demikian yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana rancangan sistem keamanan pangan agar produk mie kuning yang dihasilkan UD Tani Mulia terjamin keamanannya.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah menghasilkan rancangan sistem jaminan keamanan pangan untuk produk mie kuning yang dihasilkan oleh UD Tani Mulia.

## 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Objek yang menjadi bahan penelitian hanya mie kuning.
2. Sistem jaminan keamanan pangan yang dirancang tidak sampai penerapan dilapangan tetapi hanya sampai tahap verifikasi.

## 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini sebagai berikut:

### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dari penelitian, dan sistematika penulisan.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan mengenai teori yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan yaitu mengenai keamanan pangan, Cara Produksi Pangan yang Baik, *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*, *Hazard Analysis Critical Control (HACCP)*, Standar Operasional Prosedur (SOP), dan jenis bahaya.

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan mengenai tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini yang terdiri dari objek penelitian, pemilihan metode, pengumpulan data, pengolahan data, analisis terhadap perancangan HACCP, dan penutup.

## BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan data yang digunakan pada pengolahan data yang terdiri dari identifikasi penerapan GMP, identifikasi penerapan SSOP, dan perancangan HACCP pada produksi mie kuning.

## BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan mengenai analisis dari hasil pengolahan data yaitu rekomendasi perbaikan GMP, rekomendasi perbaikan SSOP, perancangan dokumen HACCP pada produksi mie kuning UD Tani Mulia, dan estimasi biaya.

## BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan pada produksi mie kuning UD Tani Mulia.

