

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan pangan merupakan kegiatan penting dalam industri makanan yang harus dilakukan dengan benar agar dapat menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Salah satu upaya untuk mendorong dan mengembangkan industri-industri pengolahan pangan skala kecil agar dapat memiliki mutu baik, aman dikonsumsi, tersedia secara berkesinambungan, dan berdaya saing tinggi secara ekonomis serta sesuai dengan selera masyarakat yaitu dengan mengendalikan proses pengolahan pangan melalui sistem manajemen keamanan pangan berupa program kelayakan dasar berdasarkan konsep program manajemen mutu terpadu yaitu penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). Pada pengolahan pangan sistem manajemen mutu yang efektif dapat menjamin mutu dan keamanan produk (Noorachmat, 2015).

GMP atau biasa disebut CPPB merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, Pasal 111 Ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar atau persyaratan kesehatan. Dengan demikian dalam Undang-Undang tersebut tersirat bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dilarang untuk diedarkan. Peraturan tersebut sesuai dengan tujuan dari GMP, yaitu memberikan prinsip dasar keamanan pangan bagi IRT dalam penerapan CPPB-IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional (Rudiyanto, 2016).

GMP ditetapkan oleh badan regulasi yang bertugas mengawasi kualitas dan keamanan produk makanan, diantaranya adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Kementerian Pertanian dan Kementrian Perindustrian. BPOM bertugas mengawasi kualitas dan keamanan obat dan makanan, termasuk dalam hal penerapan GMP. Regulasi ini ditetapkan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) No. HK.03.1.23.06.09.09087 tentang Pedoman Cara Pembuatan Makanan yang Baik (CPMB). Regulasi GMP BPOM ini mengatur tentang standar teknis dan prosedur pembuatan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan

obat dan makanan yang harus dipenuhi oleh produsen untuk memastikan produk yang dihasilkan aman, berkualitas, dan efektif. Kementerian Perindustrian dalam Peraturan Menteri Perindustrian No. 65/M-IND/PER/9/2015 tentang Penyelenggaraan Sistem Mutu pada Industri Pangan Olahan, bertanggung jawab untuk mengawasi kualitas dan keamanan bahan baku pangan yang digunakan dalam proses produksi makanan. Untuk memastikan keselamatan dan kualitas produk makanan, GMP berlaku untuk semua jenis usaha pengolahan makanan, termasuk usaha kecil pengolahan kerupuk di Kota Padang.

Batu Gadang merupakan salah satu kelurahan di Kota Padang yang ditetapkan sebagai kampung tematik. Melalui Surat Keputusan Walikota Padang No. 286 Tahun 2021 tentang Lokasi dan Tema Kampung Tematik Tahun 2021-2024, dijelaskan bahwa Kelurahan Batu Gadang menjadi salah satu daerah yang ditetapkan sebagai kampung tematik dengan tema “Kampung Seribu Kerupuk dan Keripik”. Hal tersebut dikarenakan banyaknya pelaku usaha pengolahan pangan, khususnya pangan jenis kerupuk dan keripik skala kecil. Selain itu, Kelurahan Batu Gadang juga menjadi salah satu lokasi pelaksanaan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) mahasiswa Universitas Andalas dengan tema Membangun Desa yang bertujuan untuk mengembangkan potensi yang ada di Kelurahan Batu Gadang sebagai Kampung Tematik.

Penerapan GMP pada usaha kecil pengolahan kerupuk di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang menjadi penting untuk meningkatkan kualitas produk dan mengurangi risiko bahaya kesehatan yang mungkin terjadi. Produk yang menerapkan GMP memiliki keunggulan kompetitif yang signifikan di pasar lokal dan internasional, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya kualitas dan keamanan produk yang terjamin, Kepatuhan terhadap regulasi yang lebih ketat, dan kemampuan untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Sehingga, dengan penerapan GMP, diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk kerupuk yang dihasilkan oleh usaha kecil pengolahan kerupuk di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang.

Meskipun GMP telah menjadi bagian yang penting dari industri makanan, namun implementasinya pada usaha kecil pengolahan kerupuk di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang masih terbatas. Berdasarkan hasil survei dan wawancara langsung penulis dengan beberapa pelaku usaha kerupuk dan keripik di kelurahan Batu Gadang, yang terdiri dari 31 RT, terdapat 47 pelaku UKM pengolahan kerupuk dan keripik.

Jenis kerupuk yang banyak di produksi adalah berbagai bentuk kerupuk bawang, kerupuk ubi ungu, aneka rempeyek/*rakik*, arai pinang dan lainnya. Pelaku industri kerupuk di daerah ini diduga masih banyak yang tidak melaksanakan cara produksi pangan yang baik atau tidak sesuai dengan GMP, dimana hal tersebut menjadi parameter untuk mendapatkan izin legalitas produk. Beberapa usaha kecil pengolahan kerupuk belum memiliki pengetahuan mengenai GMP dan belum memahami pentingnya GMP dalam menjaga kualitas dan keselamatan produk mereka. Penerapan GMP pada industri pengolahan makanan sangat penting untuk meningkatkan kualitas produk dan meminimalkan risiko bahaya kesehatan dan dapat meningkatkan daya saing produk makanan di pasar global (Agustin, 2020)

Permasalahan dalam usaha kecil pengolahan pangan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang adalah minimnya sumber daya, baik dari segi pengadaan bahan baku, maupun tenaga kerja terlatih yang kompeten dalam menerapkan GMP, sehingga sangat sulit untuk memenuhi persyaratan mutu yang stabil. Standar yang diterapkan masih berupa standar dasar dari penerapan GMP. GMP menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri rumah tangga di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir. Di lain pihak, mengingat peran penting usaha kecil pengolahan pangan dalam kontribusi perekonomian Indonesia, harus diadakan penetapan dan pembimbingan suatu standar guna meningkatkan daya saing usaha kecil pengolahan pangan

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini yaitu :

1. UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang telah mendapatkan SPP-IRT namun pada kenyataannya masih banyak penyimpangan yang terjadi dalam proses produksinya.
2. Pelaku UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang telah mengikuti berbagai penyuluhan terkait pengolahan pangan, namun pada implementasinya masih ditemukan ketidaksesuaian praktik prosedur kegiatan GMP selama proses pengolahan pangan, sehingga perlu dilakukan pengkajian ulang terkait omzet yang didapatkan dan jenis pelatihan yang di ikuti pelaku

UKM dengan praktik prosedur penerapan GMP di UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengidentifikasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Usaha Kecil Menengah (UKM) pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang.
2. Mengetahui keterkaitan antara penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dengan karakteristik UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1. Agar dapat mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Usaha Kecil Menengah (UKM) pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang.
2. Agar pelaku usaha dapat mengetahui aspek-aspek penerapan GMP yang *ideal* dan meningkatkan nilai jual produk yang di produksi

