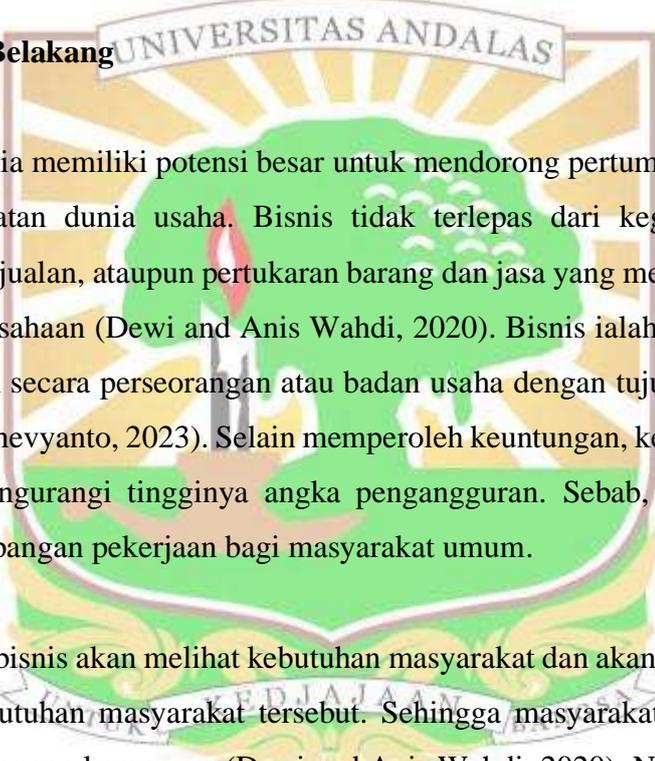


BAB I

PENDAHULUAN

Bab I pendahuluan ini akan diuraikan latar belakang yang meliputi konteks penelitian, kemudian dijelaskan perumusan masalah yang menjadi dasar penelitian, serta tujuan penelitian untuk menggali solusi permasalahan. Batasan masalah mencakup ruang lingkup penelitian. Sistematika penulisan akan menguraikan dengan rinci struktur dan alur pembahasan dari setiap bab penelitian ini.

1.1 Latar Belakang



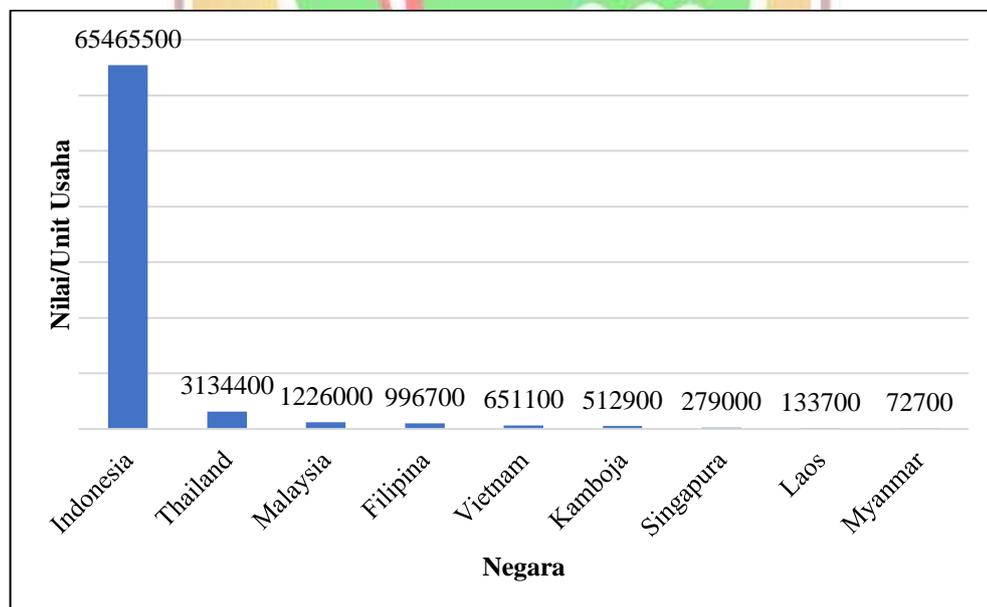
Indonesia memiliki potensi besar untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, termasuk kegiatan dunia usaha. Bisnis tidak terlepas dari kegiatan produksi, pembelian, penjualan, ataupun pertukaran barang dan jasa yang melibatkan banyak orang dan perusahaan (Dewi and Anis Wahdi, 2020). Bisnis ialah segala kegiatan yang dilakukan secara perseorangan atau badan usaha dengan tujuan memperoleh keuntungan (Dhevyanto, 2023). Selain memperoleh keuntungan, kegiatan berbisnis juga dapat mengurangi tingginya angka pengangguran. Sebab, berbisnis dapat memperluas lapangan pekerjaan bagi masyarakat umum.

Pelaku bisnis akan melihat kebutuhan masyarakat dan akan mencoba dalam memenuhi kebutuhan masyarakat tersebut. Sehingga masyarakat akan memiliki kepuasan dan senang karenanya (Dewi and Anis Wahdi, 2020). Namun, pendirian bisnis sebaiknya tidak hanya berfokus pada keuntungan, prospek lowongan pekerjaan, dan kepuasan pelanggan saja. Dalam mendirikan suatu bisnis, perlu adanya perhatian dalam keamanan dari hasil produk yang diproduksinya.

Keamanan pangan merupakan perlindungan pangan dari bahan pencemar biologis, kimia, dan lainnya yang dapat merusak, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia dan sesuai dengan agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat, serta kondisi dan upaya untuk menjamin keamanan pangan untuk dikonsumsi. Keamanan pangan penting bagi kelangsungan hidup suatu bangsa dan merupakan

bagian dari hak asasi manusia (Lestari, 2020). Badan Pangan Nasional mengatakan bahwa salah satu penguatan keamanan pangan difasilitasi pada sektor korporasi. Salah satu sektor korporasi ialah UMKM.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM merupakan usaha kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang ataupun dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu. Kementerian Keuangan RI Direktorat Jenderal Perbendaharaan menyebutkan bahwa UMKM yang ada di Indonesia sudah banyak menyerap tenaga kerja didalamnya. Hal ini memiliki dampak yang positif terhadap kontribusi UMKM dalam mengurangi tingginya angka pengangguran di Indonesia. Berikut disajikan posisi banyaknya UMKM di Indonesia dibandingkan negara ASEAN lainnya pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Jumlah UMKM di Negara ASEAN
(Sumber: ASEAN Investment Report, 2022; diolah, 2023)

Berdasarkan **Gambar 1.1**, menurut ASEAN Investment Report, Indonesia memiliki UMKM terbanyak di kawasan ASEAN. Tercatat UMKM di Indonesia pada tahun 2021 mencapai sekitar 65,46 juta unit. Angka ini lebih tinggi dibandingkan negara ASEAN lainnya. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia menyatakan bahwa target rasio kewirausahaan

nasional dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) mencapai 3,9% dan pertumbuhan wirausaha baru sebesar 4% pada tahun 2024. Jumlah UMKM di Indonesia sudah mencapai 65,46 juta.

Badan Pangan Nasional mendorong penguatan sektor bisnis UMKM dalam berupaya untuk mengembangkan penganekaragaman pangan. Badan Pangan Nasional menyebutkan bahwa UMKM pangan lokal memberikan peranan penting dalam menumbuhkan industri pangan lokal yang berdampak pada pertumbuhan ekonomi serta keamanan pangan. Salah satu upaya dalam pengembangan bisnis dan industri pangan yaitu dengan melakukan advokasi, sosialisasi, dan penerapan standar mutu dan keamanan pangan bagi para pelaku usaha pangan.

Kota Padang masih dihadapkan pada permasalahan dan tantangan mengenai keamanan pangan, baik berupa pangan segar, pangan olahan, maupun pangan siap saji. Selain itu, pernah terdapat pelanggaran perdagangan seperti produk pangan yang rusak maupun kadaluarsa. Kepala Dinas Pangan Kota Padang mengatakan bahwa keamanan pangan menjadi isu sentral yang berkembang di masyarakat. Beberapa bulan terakhir terkait kasus keracunan yang terjadi pada masyarakat, maka perlu kesadaran dan tuntutan masyarakat terhadap pangan yang sehat serta aman dikonsumsi. Kondisi mutu dan keamanan pangan perlu diperhatikan. Kejadian luar biasa keracunan pangan merupakan hal yang harus diperhatikan agar tidak selalu berulang. Untuk negara berkembang jika ada satu kasus yang dilaporkan berarti ada 99 kasus lain yang tidak dilaporkan, artinya masih banyak kemungkinan kejadian serupa yang tidak dilaporkan.

Dilansir pada Kompas Padang, Badan POM Padang mengungkapkan bakteri patogen pada bakso bakar yang menyebabkan keracunan pada siswa SD di Kota Padang, yaitu SD 29 Gunung Sarik. Bakteri patogen muncul ketika kebersihan dalam pengolahan makanan maupun alat yang digunakan masih belum bersih. Alat yang masih belum bersih tersebut berkaitan dengan salah satu indikator dari CPPOB dan SPOS, yaitu bagian sarana prasarana yang digunakan saat pengolahan makanan. Selain itu, kasus keracunan pada bubur ayam pernah terjadi di Kota

Padang pada tahun 2023. Tidak hanya kasus keracunan yang menjadi sorotan penting dalam keamanan pangan, hasil produksi seperti cacat produksi dapat menunjang rendahnya keamanan pangan.

Ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Sistem keamanan pangan pada umumnya melakukan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), namun pada dasarnya penerapan HACCP didasarkan pada *Prerequisite Programs* (PRP). Salah satu PRP yang dilakukan untuk meningkatkan pangan ialah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan mempunyai pedoman Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SPOS). Hal yang perlu diperhatikan bahwa setiap bahan pangan baik segar maupun olahan pada dasarnya memungkinkan mengandung residu bahan kimia yang dilarang dan sangat membahayakan kesehatan manusia.

CPPOB merupakan pedoman yang menjelaskan produksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Pedoman CPPOB menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan diseluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk jadi. Jika UMKM tidak menerapkan CPPOB, maka dikhawatirkan memberikan dampak negatif terhadap produk yang dihasilkan sehingga memerlukan adanya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM. Prinsip CPPOB dimulai dari proses penerimaan bahan baku hingga produk siap dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) salah satu penunjang keberhasilan pelaksanaan CPPOB ialah kegiatan SPOS (Standar Prosedur Operasi Sanitasi) untuk menjamin keamanan. Pelaksanaan CPPOB dan SPOS dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk (Rosanti, 2023). CPPOB dan SPOS perlu dicek kembali untuk UMKM pangan di Kota Padang salah satunya UMKM rendang.

Seperti pernyataan yang didapatkan dari penelitian Indriani *et al*, 2021, produk hasil peternakan kini merupakan komponen penting dalam rantai pasokan pangan. Kandungan nutrisi yang kaya dan manfaat yang signifikan membuat produk-produk hasil ternak seperti daging sapi, susu, telur, dan variasi lainnya selalu menjadi favorit konsumen. Daging sapi di Indonesia biasanya diolah menjadi hidangan seperti sate, bakso, dan sosis. Namun, masalah umum yang sering dihadapi adalah kecenderungan daging sapi untuk mengalami pembusukan atau kerusakan, yang disebabkan oleh kontaminasi fisik, biologis, dan kimia. Upaya pengolahan daging sapi menjadi salah satu strategi untuk memperpanjang masa simpannya, dengan salah satu contohnya adalah pengolahan menjadi rendang.

Rendang yang diakui dunia sebagai makanan terlezat di dunia perlu untuk dijaga konsistensi mutunya melalui proses produksi yang tepat sehingga produk yang dihasilkan akan aman untuk dikonsumsi. Seperti yang dibahas oleh Sekretaris Utama Badan Standarisasi Nasional (BSN), Puji Winarni dalam webinar Penerapan SNI Produk Rendang menyebutkan bahwa UMKM dalam upaya menerapkan dan meningkatkan daya saing UMKM melalui penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI). Penerapan SNI ini perlu dilakukan agar konsumen memiliki kepercayaan terhadap produk yang dihasilkan. SNI 7474:2009 tentang Rendang Daging Sapi menjadi acuan bagi pelaku usaha sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan. Berikut disajikan syarat mutu rendang daging sapi sesuai dengan SNI 7474:2009 pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Syarat Mutu Rendang Daging Sapi

No	Kriteria	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Khas rendang
1.3	Warna	-	Coklat sampai coklat kehitaman
2	Bobot daging (b/b)	%	Min. 50
3	Kadar air (b/b)	%	Maks. 20
4	Kadar abu (b/b)	%	Maks. 5
5	Kadar lemak (b/b)	%	Maks. 30
6	Kadar protein (b/b)	%	Min. 25

No	Kriteria	Satuan	Persyaratan
7	Cemaran logam		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 20,0
7.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
8	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
9	Cemaran Mikroba		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1×10^4
9.2	Angka lempeng total Anaerob*	koloni/g	< 10
9.3	Bakteri <i>coliform</i>	APM/g	< 3
9.4	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	< 10
9.5	<i>Salmonella</i>		Negatif/25g
9.6	Kapang/khamir	koloni/g	Maks. 1×10^2
*untuk rendang yang dikemas dalam kaleng/vakum			

(Sumber: Badan Standarisasi Nasional, 2009).

Rendang merupakan makanan khas Minangkabau yang memerlukan waktu yang cukup lama dimasak. Memerlukan waktu sekitar 4 sampai 6 jam untuk memasak rendang. Sehingga dalam pembuatan rendang ini sangat berpotensi tercemar kontaminasi selama proses produksinya (Indriani, Apriantini and Suryati, 2021). Oleh sebab itu, BPPOM menyarankan untuk memiliki izin edar terhadap usaha dengan jenis kategori pangan yang berisiko tinggi dan sedang melalui pelatihan CPPOB. Tujuan pelatihan CPPOB ini untuk memastikan pelaku usaha mampu membuat dokumen desain CPPOB dan SPOS untuk sarana produksi pangan olahan. Berdasarkan hasil yang didapatkan, terdapat beberapa UMKM rendang sudah diberikan izin penerapan CPPOB tahun 2022. Berikut disajikan sarana industri pangan rendang yang diberikan izin penerapan CPPOB tahun 2022.

Tabel 1.2 Sarana Industri Pangan Rendang yang Diberikan Izin Penerapan CPPOB Tahun 2022

No.	Nama Usaha	Keterangan
1.	Rendang Bundo Limbago	Telah diberikan rekomendasi pangan oleh BPPOM di Padang
2.	Rendang Uni Lili	
3.	Wakatu Rendang	
4.	Sentra Rendang Padang	
5.	Rendang Ega	

Berdasarkan **Tabel 1.2** disajikan data mengenai sarana industri pangan rendang yang telah diberikan izin penerapan CPPOB tahun 2022 berdasarkan laporan tahunan BPPOM Kota Padang tahun 2022. Hal ini menunjukkan bahwa masih sedikit usaha rendang di Kota Padang yang masih belum diberikan rekomendasi penerapan CPPOB oleh BPPOM Kota Padang. Berdasarkan data usaha rendang yang didapatkan dari Kantor Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang, terdapat 54 usaha rendang di Kota Padang, artinya masih banyak usaha rendang di Kota Padang yang harus memenuhi CPPOB.

Pelatihan CPPOB pernah dilaksanakan oleh Kantor Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang yang bertujuan untuk menggalakkan UMKM supaya melakukan penerapan CPPOB. Pelatihan dilakukan dengan metode penyampaian materi di kelas dan mengunjungi usaha yang sudah menerapkan CPPOB. Pelatihan CPPOB pada sarana industri pangan olahan dan memastikan pelaku usaha mampu membuat desain CPPOB, CPPOB dan SPOS untuk sarana produksi olahan pangan. Pelaku usaha yang telah mengikuti pelatihan akan dapat membuat dokumen mutu dan mengajukan permohonan sertifikat Izin Penerapan CPPOB melalui aplikasi Online Single Submission Risk Based Approach (OSS RBA). Berdasarkan data dan wawancara dari pihak Kantor Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang, beberapa UMKM yang pernah mengikuti pelatihan CPPOB, diantaranya sudah ada yang menerapkan CPPOB seperti Rendang Asese. Namun, masih terdapat usaha rendang lainnya yang mengukur aspek CPPOB dan SPOS secara *self assesment*.

Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk menganalisis CPPOB dan SPOS pada lima UMKM rendang di Kota Padang. Analisis CPPOB dan SPOS untuk melihat sejauh mana masing-masing indikator dapat memenuhi standar CPPOB dan SPOS. Setelah itu, hasil yang diharapkan mampu memberikan rekomendasi hasil pengukuran yang dapat meminimalkan ketidaksesuaian terhadap CPPOB dan SPOS sesuai dengan standar yang berlaku.

1.2 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah dari tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Bagaimana hasil pengukuran CPPOB dan SPOS pada lima UMKM rendang di Kota Padang?
2. Bagaimana rekomendasi hasil pengukuran CPPOB dan SPOS pada lima UMKM rendang di Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Untuk mengukur CPPOB dan SPOS pada lima UMKM rendang di Kota Padang.
2. Untuk memberikan rekomendasi hasil pengukuran CPPOB dan SPOS pada lima UMKM rendang di Kota Padang.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah penelitian ini yaitu hanya berfokus pada lima usaha rendang di Kota Padang. Jumlah UMKM rendang diperoleh dari data Kantor Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang. Sehingga penelitian hanya difokuskan pada data usaha rendang dari Kantor Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan memuat alur penulisan tugas akhir ini, seperti:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini memuat latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini memuat teori yang digunakan sebagai penunjang tugas akhir ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini memuat tahapan awal penelitian hingga sampai pada tahapan akhir dan penyelesaian penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini memuat analisis serta pembahasan yang sesuai dengan uraian pada bab sebelumnya.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini memuat kesimpulan terhadap penelitian tugas akhir dan saran berguna bagi tempat penelitian dan penelitian selanjutnya.

