

BAB I

PENDAHULUAN

Bagian ini membahas beberapa poin yakni latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dari penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan dari penelitian yang dilakukan. Selanjutnya disajikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan batasan masalah dari penelitian yang dilakukan.

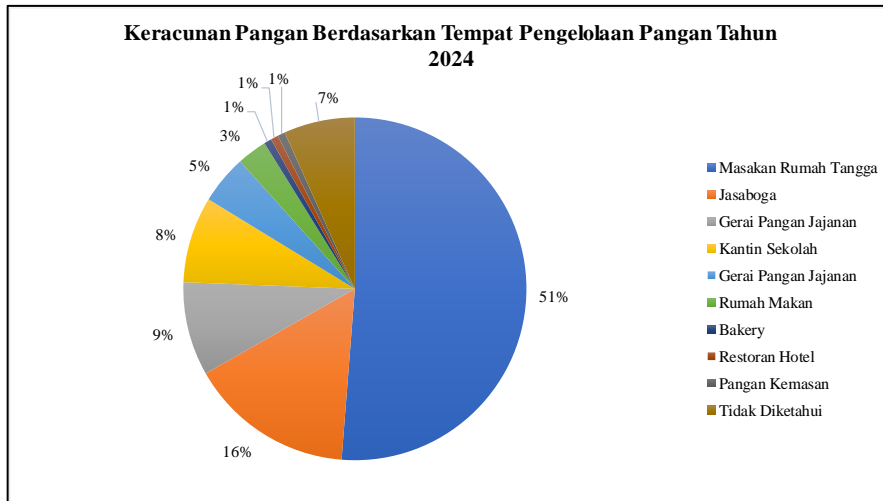
1.1 Latar Belakang

Industri makanan terus berkembang pesat seiring pertumbuhan penduduk, perubahan gaya hidup, dan meningkatnya daya beli masyarakat. Sebagai salah satu dari tiga kebutuhan dasar manusia selain sandang dan papan, pangan memiliki peran penting dalam menunjang kesejahteraan pada tingkat paling mendasar (Panca Wardanu & Andriani, 2023). Tingginya fluktuasi permintaan pangan menjadikan industri pangan sebagai sektor yang paling strategis untuk dikembangkan.

Sektor industri makanan di Indonesia sangat dipengaruhi oleh peran Industri Kecil dan Menengah (IKM). Mengacu pada informasi dari Kementerian Perindustrian, jumlah IKM di Indonesia pada tahun 2024 mencapai sekitar 4,19 juta unit usaha IKM, yang memberikan kontribusi sebesar 99,7% terhadap total unit usaha industri di Indonesia, sehingga memiliki dampak yang signifikan bagi perekonomian nasional (Kementerian Perindustrian, 2024). Mengingat banyaknya IKM yang beroperasi di bidang pangan, pelaksanaan sistem keamanan pangan menjadi krusial untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi kriteria keamanan, kualitas, dan kelayakan untuk dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang mendefinisikan perlindungan konsumen sebagai segala upaya untuk menjamin kepastian hukum bagi konsumen. Undang-undang tersebut menegaskan bahwa konsumen berhak memperoleh kenyamanan, keamanan, serta keselamatan saat menggunakan barang, sehingga produsen wajib memastikan kualitas produknya memenuhi standar yang ditetapkan.

Menurut Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, kimia, maupun bahan berbahaya lain. Cemaran tersebut dapat menimbulkan gangguan, kerugian, atau membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman dikonsumsi berarti produk yang bebas dari kandungan berbahaya yang berpotensi menyebabkan penyakit atau keracunan (Mancuso et al., 2024).

Meskipun telah terdapat regulasi yang mengatur mengenai keamanan pangan, pada kenyataannya masih banyak kasus mengenai keracunan pangan di Indonesia yang bertentangan dengan keamanan pangan. Data Badan Gizi Nasional (BGN) tahun 2025 menyatakan bahwa, hingga saat ini tercatat 441 kejadian keracunan pangan di berbagai wilayah Indonesia. 211 kejadian atau sekitar 48% kasus keracunan pangan di Indonesia berasal dari program Makan Bergizi Gratis (MBG). Total 11.640 penerima manfaat MBG dilaporkan terdampak, dengan 636 orang menjalani rawat inap dan 11.004 orang menjalani rawat jalan akibat keracunan pangan. Data Kementerian Kesehatan 2024 menyatakan bahwa berdasarkan sumber tempat pengolahan pangan, makanan rumah tangga tercatat sebagai sumber keracunan pangan tertinggi pada tahun 2024, yaitu 51% dari total insiden keracunan di Indonesia. Selanjutnya, jasa boga menyumbang 16%, diikuti gerai pangan jajanan (9%) dan kantin sekolah (8%). Sumber lainnya seperti rumah makan (5%), bakery (3%), restoran hotel (1%), dan pangan kemasan (1%) memberikan kontribusi yang lebih kecil, sementara 7% kasus tidak diketahui penyebabnya. Berikut disajikan grafik presentase insiden keracunan pangan berdasarkan tempat pengolahan tahun 2024 pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Keracunan Pangan Berdasarkan Tempat Pengelolaan Pangan Tahun 2024
(Sumber: Kementerian Kesehatan, 2024)

Berdasarkan data kasus keracunan diatas, dapat disimpulkan bahwa masih banyak kasus keracunan akibat kurangnya pengawasan terhadap proses produksi pangan. Hal ini menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan belum sepenuhnya diterapkan dengan baik. Untuk mencegah hal tersebut, diperlukan sistem yang dapat mengatur serta mengawasi seluruh proses produksi sehingga produk yang dihasilkan aman dan berkualitas. Sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu pendekatan yang diterapkan guna menjamin keamanan pangan.

Di Indonesia, *Good Manufacturing Practices* (GMP) diterapkan dalam bentuk Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sebagai petunjuk guna memastikan kualitas dan keamanan pangan sepanjang proses produksi. GMP mencakup aspek-aspek dasar seperti kebersihan fasilitas dan peralatan, higiene tenaga kerja, pengendalian bahan baku, hingga penyimpanan produk akhir, sehingga menjadi prasyarat penting dalam penerapan sistem keamanan pangan yang efektif. Penerapan GMP wajib dilakukan pada seluruh unit pengolahan pangan, baik skala kecil maupun besar, dan diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 serta Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2023 sebagai acuan bagi pelaku industri dan pengawas mutu. Penerapan GMP yang baik

berperan penting dalam mencegah kontaminasi pangan yang berpotensi menyebabkan kasus keracunan makanan (*foodborne disease*) (Kurnianto et al., 2023). Meskipun demikian, keamanan pangan saja tidak mencukupi, di negara seperti Indonesia dengan mayoritas penduduk muslim, kehalalan produk pun menjadi aspek penting yang wajib dijamin melalui penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH).

Berdasarkan **Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 pasal 4 mengenai Jaminan Produk Halal menyebutkan bahwasannya sertifikasi halal produk bersifat wajib**. Aspek ini sangat relevan karena Indonesia adalah negara dengan populasi muslim terbesar di dunia, yaitu sebanyak 248.820.000 jiwa dari total penduduk 284.438.800 jiwa (BPS, 2025). Kondisi tersebut menjadikan kebutuhan terhadap produk halal sebagai suatu hal yang penting, bukan hanya dilihat dari sisi keyakinan agama, tetapi juga dari aspek kepercayaan pembeli. Oleh karena itu, penyelenggaraan jaminan produk halal tidak hanya menegaskan pentingnya label halal, tetapi juga bertujuan menciptakan rasa aman, nyaman, dan keyakinan akan ketersediaan produk yang layak dikonsumsi oleh masyarakat umum (Saputri, 2020).

Salah satu Industri Pangan Olahan yang ada di Kota Padang adalah Usaha Kue Bu Ana. Usaha Kue Bu Ana terletak di Jl. Alai Timur No.5, Kelurahan Alai Parak Kopi, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat. Usaha Kue Bu Ana telah berdiri sejak tahun 1980 dengan memproduksi beberapa jenis kue tradisional Minangkabau. Beberapa produk yang dipasarkan diantaranya lapek bugih, lapek pisang, dan lamang baluo. Selain itu, Usaha Kue Bu Ana juga menyediakan jasa *catering* dan pemesanan *snack box* yang diproduksi setiap kali permintaan konsumen (*make to order*). Berikut disajikan beberapa produk dari Usaha Kue Bu Ana pada **Gambar 1.2** sebagai berikut.



Gambar 1.2 rodok Usaha Kue Bu Ana

Usaha Kue Bu Ana hingga saat ini belum memiliki *outlet* resmi sebagai tempat pemasaran produk. Kegiatan produksi dilakukan di rumah produksi yang dikelola sendiri, sedangkan pemasaran produk dilakukan dengan cara menitipkan ke berbagai toko kue yang ada di Kota Padang. Beberapa toko kue yang dijadikan sebagai tempat pemasaran produk Usaha Kue Bu Ana ini antara lain Toko Ayu, Toko On, Toko Ida, Toko Nela, Toko Rizki, serta beberapa minimarket seperti Citra *mart*. Sebagai Industri Kecil Menengah (IKM), Usaha Kue Bu Ana memiliki omzet sekitar Rp20 juta per bulan dengan jam operasional sebanyak 8 jam kerja per hari. IKM ini mempekerjakan 8 karyawan, yang terdiri dari 7 orang bagian produksi dan pengemasan, serta 1 kurir yang bertanggung jawab mendistribusikan produk ke toko-toko. Selain itu, Usaha Kue Bu Ana juga telah memiliki sertifikasi halal sejak tahun 2024, sebagai bentuk komitmen dalam menjamin kehalalan dan keamanan produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil observasi awal pada proses produksi di Usaha Kue Bu Ana, ditemukan beberapa kondisi yang berpotensi menyebabkan risiko kontaminasi. Area dapur produksi masih menyatu dengan kegiatan rumah tangga sehingga berpotensi terjadi kontaminasi silang. Proses pengolahan dilakukan di lantai tanpa meja produksi, berisiko menyebabkan kontaminasi debu pada produk.

Selain itu, masih banyak lagi ditemukan aspek-aspek pengolahan makanan di Usaha Kue Bu Ana yang belum sesuai dengan Standar GMP. Berikut disajikan gambaran kondisi rumah produksi Usaha Kue Bu Ana yang tidak sesuai dengan standar GMP pada **Gambar 1.3**, **Gambar 1.4**, **Gambar 1.5** sebagai berikut.



Gambar 1.3 Kondisi Dapur Produksi Berpotensi Terjadi Kontaminasi Silang



Gambar 1.4 Proses Pengolahan dilakukan di Lantai Tanpa Meja Produksi, berisiko kontaminasi debu



Gambar 1.5 Kondisi Penyimpanan Bahan Baku pada Usaha Kue Bu Ana yang Masih Diletakkan di Bawah Meja Tanpa Tempat Khusus

Gambar 1.3 merupakan kondisi dapur produksi Usaha Kue Bu Ana pada saat proses pengolahan rendang yang merupakan produk *make to order* dari Usaha Kue Bu Ana yang dilakukan pada area yang tidak sepenuhnya sesuai standar higiene dan sanitasi. Terlihat bahwa wajan tempat memasak rendang berada berdekatan dengan fasilitas toilet dan wastafel, yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis akibat percikan air, kelembaban, maupun aktivitas pembersihan di area tersebut. Selain itu, tong sampah ditempatkan sangat dekat dengan area pengolahan, sehingga memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi silang dari limbah makanan atau bau dan mikroorganisme yang berasal dari sampah. Kondisi ini menggambarkan bahwa tata letak area produksi belum tertata dengan baik, sehingga dapat membahayakan keamanan pangan dan menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

Gambar 1.4 menunjukkan proses pengolahan lapek bugih yang dilakukan langsung di lantai tanpa penggunaan meja kerja. Bahan dan peralatan terlihat berserakan, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi debu, kotoran, serta kontak dengan permukaan yang tidak higienis. Kondisi ini menggambarkan bahwa sanitasi area produksi belum memadai dan dapat memengaruhi keamanan serta kualitas produk. **Gambar 1.5** menunjukkan kondisi penyimpanan bahan baku pada Usaha Kue Bu Ana yang diletakkan di bawah meja tanpa fasilitas penyimpanan khusus. Bahan-bahan hanya disimpan dalam box dan plastik, sehingga rentan terpapar debu, kotoran, masuknya benda asing, maupun risiko kontaminasi silang.

Selain itu, Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Usaha Kue Bu Ana, diketahui bahwa meskipun IKM ini telah memiliki sertifikat halal di beberapa produl olahannya, tetapi penerapan sistem jaminan halal belum sepenuhnya terdokumentasi secara tertulis. Usaha ini belum memiliki dokumen Sistem Jaminan Halal (SJH) yang memiliki fungsi sebagai panduan formal guna memastikan sistem halal dilaksanakan secara berkelanjutan. Padahal, menurut pedoman LPPOM MUI dalam HAS 23000, usaha yang sudah memperoleh sertifikat halal diwajibkan menyusun dokumen SJH yang meliputi kebijakan halal, struktur manajemen halal, serta ruang lingkup penerapan SJH.

Berdasarkan kondisi yang ditemukan, proses produksi Usaha Kue Bu Ana masih memiliki keterbatasan, terutama pada aspek kebersihan lingkungan produksi, pemisahan area kerja, pengendalian alur proses, serta sistem penyimpanan bahan baku dan produk jadi yang belum tertata sesuai standar. Selain itu, kegiatan produksi masih minim dokumentasi pendukung, baik terkait penerapan GMP maupun Sistem Jaminan Halal (SJH), sehingga pengendalian mutu, keamanan pangan, dan kehalalan produk belum dilakukan secara sistematis. Oleh karena itu, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Sistem Jaminan Halal (SJH) menjadi penting untuk meningkatkan keamanan, mutu, dan kehalalan produk. Penelitian ini menganalisis penerapan GMP dan SJH secara terintegrasi, berbeda dengan penelitian sebelumnya yang umumnya meninjau satu aspek saja. Selain itu, penelitian ini juga merancang Standar Operasional Prosedur (SOP) dan formulir rekaman yang praktis dan siap diterapkan oleh usaha sebagai upaya perbaikan berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dijawab pada penelitian ini yakni sebagai berikut.

1. Bagaimana tingkat penerapan GMP pada Usaha Kue Bu Ana?
2. Bagaimana tingkat penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Kue Bu Ana?
3. Apa kesenjangan (*gap*) antara kondisi aktual dengan standar GMP dan SJH pada Usaha Kue Bu Ana?
4. Rekomendasi perbaikan apa yang dapat diberikan agar Usaha Kue Bu Ana dapat meningkatkan kualitas produksi sesuai standar GMP dan jaminan halal?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Menganalisis penerapan GMP pada Usaha Kue Bu Ana.
2. Menganalisis penerapan SJH pada Usaha Kue Bu Ana.
3. Menganalisis kesenjangan antara kondisi aktual dan standar GMP serta SJH pada Usaha Kue Bu Ana.
4. Memberikan rekomendasi perbaikan agar Usaha Kue Bu Ana dapat meningkatkan kualitas produksi sesuai standar GMP dan jaminan halal.

1.4 Batasan Masalah

Batasan dalam penelitian ini dibatasi hanya sampai pada tahap analisis dan perancangan SOP sebagai rekomendasi perbaikan terkait penerapan GMP dan Sistem Jaminan Halal (SJH), tanpa mencakup proses implementasi secara langsung. Selain itu, Unit analisis penelitian ini dibatasi pada proses produksi, mencakup tahap penerimaan bahan baku, pengolahan, dan pengemasan produk, tanpa melibatkan distribusi atau pemasaran produk olahan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bagian ini membahas latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan yang hendak dicapai melalui penelitian, batasan studi, kontribusi hasil penelitian, serta sistematika penulisan laporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bagian ini menguraikan landasan teori yang meliputi penjelasan mengenai teori yang berkaitan dengan permasalahan Perancangan Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal pada Usaha Kue Bu Ana.

BAB III METODE PENELITIAN

Bagian ini memaparkan tahapan penelitian yang dilakukan untuk menjawab tujuan penelitian serta memberikan solusi permasalahan yang telah disusun, yang mencakup proses pengumpulan hingga pengolahan data sebagai dasar dalam penyusunan Tugas Akhir.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan analisis dan juga pembahasan terhadap penyelesaian kasus yang dikaji, serta mengevaluasi kecocokannya dengan tujuan penelitian. Selain itu, pada bagian ini juga dipaparkan hasil yang diperoleh dari pengolahan data, serta pembahasan mengenai implikasi hasil penelitian terhadap permasalahan yang diteliti.

BAB V PENUTUP

Bagian ini berisikan kesimpulan yang didapatkan berdasarkan hasil penelitian dan memberikan saran yang bermanfaat sebagai masukan untuk pengembangan penelitian selanjutnya