

BAB I PENDAHULUAN

Bab I terdiri dari latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Randang merupakan masakan yang berasal dari suku Minangkabau, Sumatera Barat. Randang dibuat dari daging sapi yang diberi bumbu, dimasak dengan santan kelapa dengan/tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan pangan yang diizinkan (BSN, 2009). Randang tidak hanya terbuat dari olahan daging sapi saja tetapi juga dari kerbau, ayam, bebek, paru, dan lainnya. Randang biasanya disajikan pada saat acara-acara penting seperti acara pesta, lebaran, menghormati tamu dan dalam acara penting lainnya. Randang tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal tetapi juga terkenal di luar Indonesia. Rasanya yang khas dengan campuran rempah-rempah menobatkan randang sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional, pada tahun 2011 yang diformat ulang dan diterbitkan kembali pada tahun 2017 (Tim Cheung, 2017).

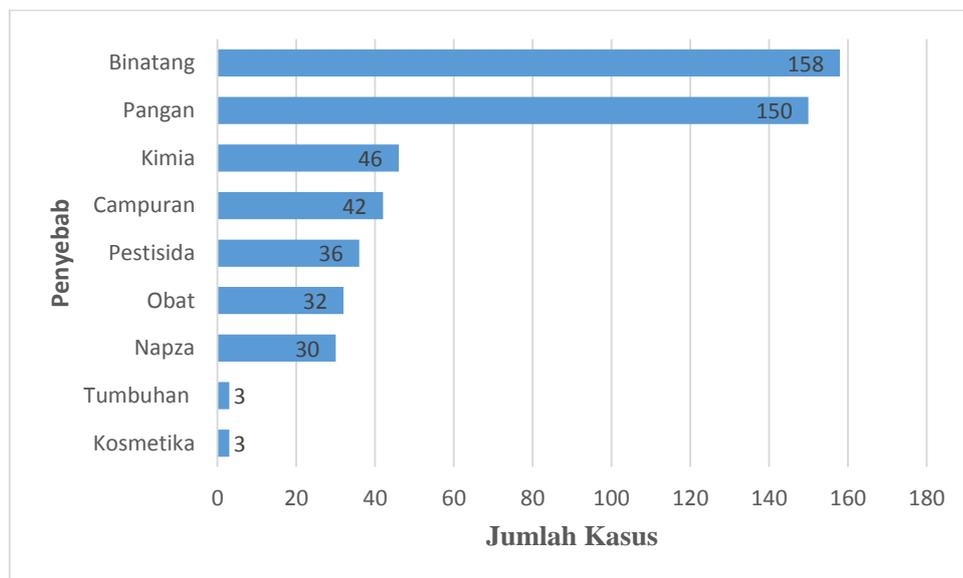
Popularitas randang yang sangat terkenal menjadikan randang sebagai salah satu peluang usaha untuk mencapai pasar internasional. Hal ini juga mendapatkan dukungan oleh pemerintah Indonesia, salah satunya dengan mengadakan diplomasi kuliner Indonesia pada forum bisnis di Afrika Selatan pada tanggal 9 April 2019. Diplomasi ini merupakan salah satu strategi yang dilakukan oleh *Indonesian Trade Promotion Center* (ITPC) dengan menyajikan ragam kuliner serta produk makanan dan minuman Indonesia. Salah satu kuliner yang disajikan adalah randang. Kegiatan ini mendapat apresiasi oleh anggota forum tersebut (Biro Humas, 2019) Kegiatan ini memberikan dampak positif pada usaha randang. Namun, usaha randang tidak hanya terdapat di Indonesia saja tapi juga negara Asia Tenggara,

salah satunya adalah negara Malaysia. Hal ini menjadikan suatu tantangan bagi semua produsen randang untuk bersaing secara global. Setiap pelaku industri randang harus mampu bersaing serta memiliki strategi yang kompetitif agar unggul dari kompetitornya. Salah satu cara bersaing pada pasar global adalah memiliki standar mutu produk. Produk yang dipasarkan secara Internasional akan meminta adanya standar mutu pada produk tersebut. Salah satu contohnya adalah negara-negara di Timur Tengah yang mensyaratkan label SNI untuk produk-produk pangan dari Indonesia yang akan masuk ke negara tersebut (Humas BSN, 2016).

Standar mutu produk bertujuan untuk penjaminan akan konsistensi keamanan mutu randang agar layak dan aman bagi konsumen. Selain itu mutu produk yang baik dapat dihasilkan dari bahan maupun proses pengolahan pangan yang baik. Hal ini disebabkan karena daging dan produk olahannya merupakan pangan yang bersifat *perishable food* (pangan mudah rusak) karena sangat rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme pembusuk maupun mikroorganisme patogen. Daging dan produk olahannya mengandung nutrisi yang baik bagi manusia. Namun, zat-zat nutrisi ini juga merupakan media pertumbuhan yang sangat baik bagi mikroba. Daging dan produk olahannya mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi, serta banyak mengandung vitamin dan mineral. Kerusakan mikrobiologi pada daging terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk (Fitrianti, 2017). Tidak hanya daging segar, pengolahan makanan yang berasal dari pangan yang tidak benar juga akan mudah terkontaminasi oleh bakteri pembusuk (Putri, 2014).

Keamanan pangan (*food safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Pengawasan makanan dilakukan secara ketat karena pangan memiliki kontribusi langsung terhadap kesehatan manusia (Dewi, 2015). Selain itu makanan bisa menjadi sumber penyakit bagi manusia yang disebut dengan *food borne disease* atau keracunan makanan (Toropilova dan Bystricky,

2015). Penyakit tersebut kebanyakan berasal dari kesalahan dalam penanganan pangan, baik dalam rantai pasok maupun proses pengolahan (Estiasih *et al.*, 2018). Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2017 telah melakukan pemetaan kasus keracunan yang dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Jumlah Kasus Keracunan di Indonesia Bulan Januari-Maret 2017 Berdasarkan Kelompok Penyebab Keracunan (BPOM, 2017)

Gambar 1.1 menampilkan bahwa keracunan akibat pangan menjadi perhatian nomor dua setelah keracunan akibat binatang. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia berupaya melindungi konsumen dan produsen akan pangan sehat dan aman dengan cara memberlakukan peraturan terkait pangan tersebut. Undang-Undang RI No.23 Tahun 1992 tentang Kesehatan. Undang-Undang RI No.18 Tahun 2012 tentang Pangan. Peraturan Menteri Kesehatan No. 329/MenKes/XII/1976 Bab II Pasal 2 menyebutkan bahwa makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan untuk tiap jenis makanan. Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Menjaga mutu dalam menjamin keamanan pangan tidak efektif jika hanya dilakukan pada produk akhir sehingga perlu adanya pengendalian pada tiap-tiap proses produksinya (Sudirmaji dan Iffa, 2008). Menurut Prawirosentono dalam Wijayanti (2017) pengendalian mutu produk terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan proses produksi, pengawasan produk jadi, pengawasan pengepakan atau pengemasan. Bahan baku yang digunakan harus memenuhi standar atau persyaratan mutu karena akan berpengaruh pada proses produksi hingga produk akhir (Kurniawan, 2017). Proses produksi yang terkendali dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang sesuai standar dan kualitas yang diinginkan konsumen. Tingginya tingkat kesadaran konsumen untuk mengkonsumsi produk dengan mutu yang tinggi turut menjadi pertimbangan bagi produsen untuk menjamin standarisasi mutu produk. Standardisasi mutu produk di Indonesia diatur oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional, Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) yang berlaku secara nasional. Standar tersebut merupakan spesifikasi teknis yang dibuat berdasarkan kesepakatan pemangku kepentingan (pemerintah, produsen, konsumen, dan pakar) melalui konsensus (BSN, 2016). Penggunaan standar mutu dalam usaha perdagangan dan industri menciptakan suasana dimana industri-industri diberbagai belahan dunia berlomba menghasilkan produk unggulan yang memenuhi standar mutu dan berusaha menjaga hasil produksinya sesuai dengan standar yang ditetapkan serta menekan tingkat kegagalan produksi serendah mungkin (Hendaryogi, 2010).

Penjaminan standarisasi mutu dan kewanamanan produk randang dapat dilakukan dengan adanya sistem manajemen mutu dan kewanamanan pangan. Sistem manajemen mutu merupakan sekumpulan prosedur terdokumentasi dan praktek-praktek standar untuk manajemen sistem yang bertujuan untuk menjamin kesesuaian dari suatu proses dan produk (barang atau jasa) terhadap kebutuhan dan persyaratan tertentu Gaspersz dalam Kesuma *et al.* (2011). Standar Internasional yang mengatur sistem manajemen mutu adalah ISO 9001. ISO 9001 adalah standar

yang menetapkan persyaratan untuk sistem manajemen mutu yang membantu bisnis dan organisasi untuk menjadi lebih efisien dan meningkatkan kepuasan pelanggan (BSI, 2015). Versi terbaru dari ISO 9001 adalah ISO 9001:2015. Sedangkan, sistem manajemen keamanan pangan diatur dalam ISO 22000:2018. ISO 22000:2018 menggunakan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP adalah pendekatan sistematis untuk manajemen keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip yang diakui yang bertujuan mengidentifikasi bahaya yang mungkin terjadi pada setiap tahap dalam rantai pasokan makanan dan pengendalian yang akan mencegah terjadinya bahaya (Mortimore, 2015).

Salah satu industri randang di Kota Padang adalah unit usaha sentra produksi rumah randang yang didirikan oleh Koperasi Wanita Ikaboga. Koperasi Wanita Ikaboga memiliki 30 anggota, namun Koperasi Wanita Ikaboga membentuk satu unit usaha sentra produksi rumah randang yang dikenal dengan Ikaboga Subana Bana Randang. Ikaboga memproduksi randang dengan berbagai jenis yaitu randang daging sapi, randang ayam, randang suir, limpa, paru, tuna, udang, telur, belut, jengkol, hati, lokan, pakis, nangka, dan puyuh, tapi produksi utama adalah randang daging sapi yang dimasak menggunakan resep bersama anggota Ikaboga. Ikaboga sudah memiliki sertifikat MD dari BPOM dan label Halal. Ikaboga juga sudah sistem manajemen mutu, namun belum terdokumentasi dan dijalankan secara baik. Hal ini mengakibatkan Ikaboga belum bisa menjaga konsistensi mutu produknya. Konsistensi mutu produk yang tidak terjaga dengan baik tersebut bisa menyebabkan Ikaboga kehilangan konsumen. Selain itu, Ikaboga juga mempersiapkan diri untuk menembus pasar global. Oleh karena itu Ikaboga diharapkan mampu menerapkan sistem manajemen mutu yang baik dan menjaga keamanan pangan. Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan secara efektif dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam persaingan di pasar global (Andelina dan Prasetyo, 2015).

1.2 Perumusan Masalah

Masalah yang dihadapi Ikaboga adalah sistem manajemen mutu belum dijalankan secara konsisten dan belum terdokumentasi dengan baik sehingga belum bisa menjaga konsistensi mutu produk. Selain itu perlunya sistem manajemen keamanan pangan untuk menjamin keamanan produk randang dan sebagai persiapan menuju pasar global. Karena itu diperlukan perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian tugas akhir ini adalah merancang dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan produksi randang sesuai dengan standar ISO 9001: 2015 dan ISO 22000:2018.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan hanya untuk produksi randang daging sapi.
2. Perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan mengikuti sebagian klausul ISO 9001:2015 yang digabung dengan ISO 22000:2018.
3. Perancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berdasarkan kebutuhan Koperasi Wanita Ikaboga.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang permasalahan mengenai penjaminan mutu produk dan keamanan pangan, rumusan masalah, tujuan dilakukannya penelitian, mengetahui batasan penelitian serta sistematika penyajian penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan mengenai landasan teori berupa penelitian terdahulu dan kajian teoritis mengenai dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan mengenai bagaimana rancangan dan tahapan penelitian yang penulis uraikan secara sistematis. Metodologi penelitian ini bertujuan agar penelitian yang dilakukan dapat terencana dan terstruktur dengan baik. Tahapan penelitian dimulai dari survei sistem dan memperoleh informasi dengan cara observasi lapangan dan wawancara. Selanjutnya melakukan perancangan dokumen mutu.

BAB IV PERANCANGAN DOKUMEN MUTU

Bab ini berisikan tentang perancangan dokumen mutu yang diawali dengan identifikasi proses bisnis Ikaboga, identifikasi kebutuhan dokumen dan pembuatan dokumen berupa manual mutu, SOP, Instruksi Kerja, dan formulir rekaman. Pada Bab IV juga dilakukan pembahasan terhadap perancangan dan verifikasi dokumen mutu.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil pembahasan yang telah dilakukan pada bab IV. Saran yang diberikan sebagai pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya.

