

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 34 provinsi dengan berbagai keragaman kuliner yang menjadi ciri khas daerah itu sendiri. Keragaman kuliner yang mudah diingat adalah makanan tradisional. Salah satu kearifan lokal yang masih kental eksistensinya adalah makanan tradisional sehingga wajib dijaga keberadaannya agar tidak terkikis oleh modernisasi yang semakin berkembang. Makanan tradisional atau makanan khas merupakan identitas yang dapat mencirikan suatu daerah atau masyarakat sehingga mudah diingat (Tyas, 2017).

Industri pangan yang memproduksi makanan tradisional semakin berkembang di daerah-daerah yang memiliki kuliner khas yang menarik perhatian masyarakat domestik maupun asing. Perkembangan industri pangan tersebut disebabkan karena untuk memenuhi kebutuhan domestik maupun orientasi pasar ekspor. Makanan tradisional itu sendiri masih dilestarikan oleh beberapa Usaha Kecil dan Menengah (UKM), salah satunya yang ada di Kota Solo. UKM merupakan usaha yang bersifat padat karya, tidak membutuhkan persyaratan tertentu seperti tingkat pendidikan, keahlian (keterampilan) pekerja, dan penggunaan modal usaha yang relatif sedikit serta teknologi yang digunakan cenderung sederhana (Ananda dan Susilowati, 2017). Pada mulanya UKM berasal dari aktivitas industri rumahan dalam masyarakat, kelompok tertentu, pengrajin, peternakan, paguyuban, dan lain sebagainya. Melalui UKM, masyarakat dapat menumbuhkan jiwa kemandirian serta dapat meningkatkan peluang pemerataan pendapatan (Hutami dan Maharani, 2018). Menurut Badan Pusat Statistika pada tahun 2013, rata-rata pertumbuhan jumlah UKM pada periode 1997-2013 sebesar 2,42% dan jumlah UKM pada tahun 2013 sebanyak 57 juta. Sedangkan jumlah UKM pada tahun 2013 sektor makanan sebanyak 1167541 usaha atau 0,02% dari jumlah UKM. Pada jumlah perusahaan industri besar sedang menurut sektor

makanan terdapat 5795 usaha di tahun 2013. Hal tersebut membuktikan bahwa sebagian besar usaha di Indonesia berada di skala usaha kecil dan menengah.

Namun makanan tradisional semakin terkikis eksistensinya akibat dari modernisasi yang terus berkembang. Oleh karena itu, fokus pada penelitian kali ini adalah UKM makanan tradisional khas Solo yaitu intip sebagai makanan ringan tradisional sejak dahulu yang masih bisa ditemukan sampai sekarang. Perlu adanya inovasi baru untuk menyegarkan kembali kehadiran intip agar mampu bersaing dengan perkembangan modernisasi. Inovasi terbaru yang telah terlihat adalah adanya produk intip dengan berbagai rasa yang mampu menarik minat masyarakat. Produk intip dengan berbagai rasa tersebut merupakan salah satu cara untuk menghadapi pasar bebas sehingga mampu melakukan persaingan secara global.

Penelitian yang dilakukan oleh Hermansyah *et al.* (2013) menjelaskan bahwa tuntutan menghadapi pasar bebas menjadi alasan penting bagi pelaku usaha untuk semakin meningkatkan mutu dan jaminan keamanan pada produk olahan pangannya. Dengan menghasilkan produk olahan pangan yang bermutu dan aman maka citra industri olahan pangan khususnya makanan tradisional di lingkungan masyarakat Internasional akan meningkat. Selain itu, jaminan keamanan pangan juga merupakan tuntutan konsumen agar produk tidak menyebabkan berbagai masalah kesehatan seperti keracunan makanan (Kruse, 2015). Menurut WHO dalam artikel Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyatakan bahwa terdapat lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penyakit yang ditularkan melalui makanan biasa disebut penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) merupakan penyakit akibat dari keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroba atau kontaminan yang masuk ke badan melalui makanan yang dikonsumsi. Sentra Informasi Keracunan Nasional oleh Badan POM menyebutkan bahwa berita keracunan pada bulan April hingga Juni 2017 sebanyak 31 insiden keracunan diantaranya 24 insiden keracunan makanan. Sedangkan pada bulan Juli hingga September 2017 terdapat 27 insiden keracunan makanan dari 39 insiden berdasarkan beberapa kelompok penyebab keracunan.

Menurut data keracunan makanan tersebut, peran keamanan pangan dalam mengurangi kasus keracunan pangan sangat penting dilakukan. Pemerintah telah

menetapkan UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan serta Peraturan Pemerintah No. 28 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan menyebutkan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, fisik, dan benda lain yang mengganggu dan membahayakan kesehatan. Untuk menjaga kualitas makanan agar tetap baik dan aman, perlu adanya penerapan sistem keamanan pangan yang sesuai dengan standar yang ada.

Keamanan pangan disebut sebagai bagian persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan (Yuniarti, Azlia dan Sari, 2015). Salah satu sistem keamanan pangan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu sistem analisis bahaya yang dapat timbul pada proses produksi dengan mengidentifikasi bahaya setiap tahapan produksi kemudian melakukan pencegahan untuk mengurangi munculnya bahaya tersebut (Nam, 2017). Penerapan HACCP didasarkan pada *Prerequisite Programs* (PRP). PRP adalah program yang menerapkan persyaratan yang menjadi dasar bagi industri pangan untuk menghasilkan produk pangan dengan membangun kondisi dan aktivitas dalam lini produksi sehingga terjamin lingkungan produksinya. Salah satu program yang terdapat dalam *Prerequisite Programs* adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Najah *et al.*, 2019).

GMP merupakan sistem dari pengendalian makanan dan minuman yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk aman, legal, dan memenuhi standar yang ada (Wiley dan Sons, 2018). Penerapan GMP yang efektif adalah memastikan bahwa produk secara konsisten diproduksi dengan kualitas yang sesuai dengan penggunaan. Oleh karena itu, penerapan GMP berkaitan dengan praktik manufaktur, keamanan pangan, legalitas, dan kualitas.

UKM Intip Buntel adalah industri rumah tangga yang memproduksi makanan ringan khas Solo yaitu intip yang terbuat dari bahan nasi kering. UKM Intip Buntel berdiri pada tahun 2016 dan telah memiliki izin P.IRT No. 2153313175303-19 serta teruji Halal oleh LPPOM MUI. UKM Intip Buntel terletak di Jalan Tanjung Gunung No. 22 RT 07 RW 14 Ngringo, Palur, Karanganyar, Jawa Tengah Kode Pos 57731. Produk Intip Buntel memiliki lima variasi rasa yaitu keju, manis,

cokelat, sambal bawang, dan gurih. Intip tersebut dikemas dengan plastik kemudian memiliki kemasan sekunder kardus. Setiap kardus berisi 110 gr intip. Sistem produksi pada UKM Intip Buntel adalah produksi sesuai pesanan. Setiap produksi dapat menghasilkan 30 kardus intip yang kemudian akan didistribusikan ke pelanggan seperti toko oleh-oleh yang ada di Kota Solo. Penyebaran produk Intip Buntel masih di sekitar Kota Solo dan pengiriman ke Bali setiap tiga bulan sekali. Varian produk UKM Intip Buntel dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut ini.



Gambar 1. 1 Varian Rasa Intip Buntel

Proses pengolahan intip pada UKM Intip Buntel belum menerapkan sistem keamanan pangan yang menjadi persyaratan penting untuk memperluas jaringan pemasaran produk ke tingkat nasional maupun internasional. Hal tersebut menghambat pengembangan UKM Intip Buntel yang berorientasi pada pasar ekspor. Persyaratan yang harus dipenuhi agar terlibat dalam pasar ekspor yaitu melakukan sistem keamanan pangan sebagai nilai tambah produk sehingga membangun kepercayaan pembeli. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian ini untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai prasyarat keamanan pangan sebelum pengembangan sistem manajemen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

- a. Bagaimana penerapan aspek-aspek sistem GMP pada UKM Intip Buntel?
- b. Bagaimana rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP pada UKM Intip Buntel berdasarkan aspek-aspek GMP yang telah diidentifikasi?

## **1.3 Batasan Masalah**

Adapun batasan masalah pada penelitian ini agar hasil penelitian terarah dengan tujuan yang telah dibuat. Batasan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Aspek-aspek GMP merujuk pada Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga
- b. Identifikasi pengembangan sistem HACCP pada penelitian ini dari proses penerimaan bahan baku hingga produk jadi.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Mengevaluasi penerapan aspek-aspek GMP pada UKM Intip Buntel.
- b. Memberikan rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP pada UKM Intip Buntel.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Menghasilkan penilaian terhadap aspek-aspek GMP yang telah diterapkan oleh UKM Intip Buntel.
- b. Sebagai acuan untuk menentukan kebijakan dan prosedur pengolahan sehingga berefek pada peningkatan kualitas produk dan menghasilkan makanan aman yang bagi konsumen.
- c. Penelitian ini dapat menjadi rekomendasi UKM Intip Buntel dalam menerapkan sistem keamanan pangan HACCP.

## **1.6 Sistematika Penelitian**

Sistematika penelitian ini merupakan alur penelitian dan permasalahan dari laporan tugas akhir yang disusun secara urut. Oleh karena itu, sistematika penelitian ini adalah sebagai berikut.

### **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab pertama berisi tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penelitian.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Landasan teori berisi penjelasan mengenai konsep dasar dan metode sebagai pendukung hasil penelitian dari berbagai buku dan jurnal yang relevan. Landasan teori pada penelitian ini menjelaskan tentang pengertian makanan khas khususnya intip dan penerapan GMP.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Metodologi penelitian menjelaskan tentang teknik penelitian yang terstruktur digunakan dalam pembahasan metode untuk menyelesaikan masalah dalam penelitian ini.

### **BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN**

Pengolahan data dan pembahasan berisi mengenai pengolahan dan analisis data yang telah dikumpulkan dalam penelitian sebagai bahan untuk menyelesaikan masalah.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini menjelaskan mengenai kesimpulan dari hasil pengolahan data yang telah dilakukan, serta pembahasan dari tercapainya tujuan penelitian dan memberikan saran yang bermanfaat bagi UKM.