

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Kedelai atau tanaman yang memiliki nama ilmiah *Glycine max (L.) Merrill* ini merupakan tanaman asli daratan China. Di Indonesia, kedelai mulai dikenal sejak abad ke-16 (Sumarno, 1983 dalam Anonim,n.d). Kedelai termasuk ke dalam lima makanan berprotein tinggi dan merupakan bahan baku utama dalam industri makanan yaitu pada pengolahan tahu, tempe, kecap, tauco, dan lainnya.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang kaya akan protein. Berdasarkan bahan bakunya tempe dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu : Tempe Kedelai, Tempe Gembus, Tempe Koro, dan lain-lain. Tempe kedelai merupakan tempe yang paling terkenal dimasyarakat. Masyarakat umumnya, mengonsumsi tempe sebagai pangan pendamping nasi. Saat ini tempe telah terkenal tidak hanya di Indonesia saja melainkan sampai ke luar negeri seperti Eropa, Amerika, dan juga Jepang (BSN, 2012).

Berdasarkan data dari Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (2017), pada tahun 2016 rata-rata konsumsi tempe kedelai per-orang adalah 0,141 kg/kapita/tahun. Angka ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan daging ayam yang memiliki rata-rata 0,111 kg/kapita/tahun pada tahun 2016. Dari data tersebut menunjukkan bahwa tempe kedelai masih dikonsumsi dan digemari di Indonesia.

Proses pembuatan tempe kedelai merupakan teknologi pengolahan makanan yang tertua dalam sejarah masyarakat Jawa masa abad 20 . Pembuatan tempe kedelai dapat dilakukan dengan cara tradisional dan cara baru. Kebanyakan produsen tempe di Indonesia merupakan industri skala kecil dan rumah tangga yang masih menggunakan cara tradisional dalam proses pembuatannya (Satiawan, 2011). Namun, baik proses pembuatan dengan cara tradisional atau modern tetap harus memperhatikan aspek-aspek standar mutu agar menghasilkan produk yang bermutu dan juga aman untuk dikonsumsi .

Berdasarkan UU no.18 tahun 2012 pasal 71 dan 86, Pemerintah mewajibkan setiap produsen pangan wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan untuk mengendalikan resiko bahaya dan menjamin keamanannya. Dalam Perka BPOM RI NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT, setiap orang pelaku usaha pangan industri rumah tangga wajib menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) .

Masalah keamanan pangan sampai saat masih menjadi masalah umum bagi pemerintah untuk segera diatasi. Pemerintah telah menghimbau serta mewajibkan Industri pangan untuk memiliki izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga ) sebagai jaminan bahwa usaha makanan atau minuman yang dijual telah memenuhi standar keamanan makanan. Industri tempe merupakan salah satu industri pangan. Berdasarkan data Koperasi Pengrajin Tempe Tahu Indonesia (KOPTI) dalam BSN (2012) terdapat seluruhnya 81.000 pengrajin tempe yang ada di Indonesia. Salah satu industri yang memproduksi tempe yaitu industri tempe BK yang berada di Panggungharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta. Industri tempe

BK ini telah berdiri sejak tahun 2006 . Industri ini belum memiliki izin P-IRT yang diwajibkan pemerintah bagi semua produsen pangan untuk memilikinya. Dalam sehari industri tempe BK dapat memproduksi tempe dengan bahan dasar kedelai sebanyak 2,5 kwintal. Penjualan produknya tidak hanya di wilayah Bantul namun juga di wilayah Sleman khususnya sekitar Pasar Telagarejo. Dilihat dari segi kenampakan fisiknya tempe BK ini memiliki warna yang putih bersih dan tekstur yang kompak, berbeda dengan tempe pada umumnya. Hal ini membuat peneliti ingin melihat tempat dan proses produksi tempe industri tempe BK dan melakukan analisis GMP pada industri ini.

Survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti di lokasi, terlihat pada industri tempe BK ini masih memiliki beberapa kekurangan dari segi sarana dan prasarana serta praktik-praktik dalam berproduksi. Industri tempe ini masih memiliki bangunan yang sangat sederhana dan proses produksi masih dilakukan dalam satu tempat serta berdekatan dengan tempat tidur. Pada industri ini belum menerapkan penanganan khusus dalam pembuangan limbah akhir hasil pengolahan kedelai dan masih dibuang ke sungai. Kelengkapan alat pelindung diri yang seharusnya dikenakan oleh karyawan seperti celemek, masker, dan penutup kepala agar tidak terjadi kontaminasi silang antara pekerja dan bahan pangan masih belum dikenakan oleh para karyawan.

Berkaitan dengan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Industri Tempe BK yang beralamat di Kweni RT 08, Panggunharjo, Sewon, Bantul. Penelitian ini akan melihat kesesuaian penerapan GMP di Industri tersebut.

## B. Rumusan Masalah

1. Berapakah skor *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada setiap komponen GMP di industri tempe BK ?
2. Apakah kriteria *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada setiap komponen GMP di industri tempe BK ?

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada setiap komponen GMP di industri tempe BK.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya skor *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada setiap komponen GMP di industri tempe BK.
- b. Diketuainya kriteria *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada setiap komponen GMP di industri tempe BK.

## D. Ruang Lingkup

Dari segi keilmuan, ruang lingkup dalam penelitian ini adalah mengenai standar mutu dan higiene dalam memproduksi pangan yang baik yaitu tentang *Good Manufacturing Practices (GMP)*.

## E. Manfaat Penelitian

### Manfaat Teoritis

#### 1. Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang baik dan benar berdasarkan standar yang ada.

### Manfaat Praktis

#### 2. Produsen Tempe

Sebagai masukan untuk lebih memperhatikan cara memproduksi makanan yang baik dan sesuai dengan standar yang ada agar terjamin keamanan pangan yang diproduksinya.

#### 3. Konsumen Tempe

Menambah wawasan serta Informasi mengenai mutu tempe yang baik dengan proses pembuatan tempe yang baik dan benar.

#### 4. Peneliti lain

Untuk dijadikan referensi dan bahan pertimbangan dalam melakukan penelitian selanjutnya.

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai *Good Manufacturing Practices* (GMP), yaitu :

1. Penelitian oleh Okti Anggarwati (2013) yang berjudul “Tinjauan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Industri Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta.” Penelitian ini dilakukan di Industri Tahu Pak Saiman, dengan subyek penelitian ini adalah tenaga produksi tahu dan variabel penelitiannya adalah Industri Tahu Pak Saiman yang diamati dengan 5 komponen GMP, yaitu ruang pengolahan, higiene perorangan, peralatan, suplai air dan binatang perusak. Persamaan dengan penelitian ini adalah mengetahui penerapan system GMP. Sedangkan perbedaannya adalah jumlah komponen GMP yang diamati, obyek yang diamati, waktu, dan tempat penelitian.
2. Penelitian oleh Indri Astiansari (2014) yang berjudul Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Lingkup Bangunan dan Tenaga Kerja di industri tempe Muchlar. Penelitian ini dilakukan di industri tempe Muchlar. Penelitian ini melihat 3 komponen GMP yaitu pelaksanaan sanitasi, bangunan dan tenaga kerja atau karyawan. Perbedaan dengan penelitian ini adalah jumlah komponen GMP yang diamati serta waktu dan tempat penelitian