

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan teknologi mengakibatkan adanya perubahan dalam teknik produksi makanan, maka perlu adanya pengawasan dalam proses produksi makanan untuk mencegah gangguan kesehatan pada manusia sebagai akibat timbulnya penyakit yang ditimbulkan oleh makanan (BPOM, 2003).

Menurut UU no 18 tahun 2012, Penerapan standar mutu dalam memproduksi pangan telah menjadi suatu kewajiban bagi para produsen yang harus dijalankan sesuai dengan syarat produksi pangan yang baik dan benar. Keamanan Pangan diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pangan kudapan yang aman yaitu bebas dari mikroorganisme, parasit dan tidak mengandung bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit *food born disease* atau keracunan. Pangan kudapan harus aman dari adanya perubahan secara fisik ataupun kimia yang diakibatkan faktor luar dan bebas dari pencemaran pada tahapan proses (Sucipto, 2015).

Salah satu jenis makanan kudapan adalah bakpia. Bakpia merupakan makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Rasanya yang legit karena terbuat dari campuran kacang hijau dan gula pasir lalu dibungkus dengan adonan

tepung dengan sedikit minyak nabati (Ihsan, 2010). Bakpia dapat beresiko menjadi tidak aman disebabkan oleh bahan yang digunakan, proses pengolahan bakpia, dan tenaga pengolah bakpia.

Untuk mengurangi resiko tidak aman pada produk bakpia, maka pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). CPPB merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk makanan (BPOM,2003).

Keamanan dan kelayakan makanan dan minuman masih menjadi masalah umum yang perlu ditanggulangi oleh pemerintah terutama pada industri makanan. Industri yang memproduksi makanan, salah satunya yaitu industri bakpia yang terdapat di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 26 Desember 2017 pada industri bakpia di Desa Sidokarto Kecamatan Godean dan tanggal 4 Mei 2018 pada industri bakpia di Desa Sidoagung Kecamatan Godean menunjukkan bahwa dua industri bakpia ini masih memiliki kekurangan dalam proses pengolahan produksi. Masih ditemukan beberapa masalah mengenai tata cara berproduksi yang kurang memenuhi persyaratan oleh tenaga pengolah makanan, seperti para karyawan tidak menggunakan pakaian khusus dan APD pada saat proses pembuatan bakpia.

Dari hasil survey pendahuluan tersebut menunjukkan hasil bahwa industri bakpia di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman belum menerapkan GMP secara maksimal. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian penilaian penerapan GMP pada industri bakpia di Kecamatan

Godean Kabupaten Sleman. Dengan penerapan GMP pada industri bakpia tersebut diharapkan para produsen dapat menerapkan GMP dengan baik agar dapat menghasilkan produk yang memenuhi kriteria keamanan pangan yang baik pula.

B. Rumusan Masalah

Apakah kriteria keamanan pangan dari penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada Industri Bakpia di Kecamatan Godean?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada industri bakpia yang ada di Kecamatan Godean

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kriteria keamanan pangan dari tiap komponen GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada industri bakpia di Kecamatan Godean
- b. Mengetahui kriteria keamanan pangan dari penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada industri bakpia di Kecamatan Godean

D. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup penelitian ini termasuk dalam penelitian teknologi pangan tentang keamanan pangan dari penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*)

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) yang baik

2. Bagi Produsen

Masukan kepada produsen bakpia agar dapat melaksanakan GMP dan memperhatikan proses produksi yang benar sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan yang diproduksinya

3. Bagi Konsumen

Memberikan informasi tentang mutu makanan dalam proses pembuatan bakpia yang baik dan benar sesuai prosedur

4. Peneliti Lain

Sebagai referensi dan bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Kurnia Fitra Nanda (2015)	Okti Anggarwati (2013)
Judul Penelitian	Gambaran Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Pratices) Pada Proses Penyimpanan dan Pengolahan Makanan di Lapas Klas II A Bukit Tinggi Tahun 2015	Tinjauan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Industri Tahu Bapak Saiman Di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta
Metode Penelitian dan Hasil Penelitian	Metode penelitian yang digunakan observasional Hasil Penelitian cukup	Metode penelitian yang digunakan observasional Hasil Penelitian kurang
Komponen GMP yang diteliti	4 komponen GMP (Sanitasi bangunan, Sanitasi cara pengolahan makanan, Sanitasi peralatan, higiene tenaga)	5 komponen utama GMP (ruang pengolahan, binatang perusak, peralatan produksi, suplai air, higiene perorangan)
Persamaan	Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional dan meneliti gambaran penerapan GMP	Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional dan meneliti gambaran penerapan GMP
Perbedaan	Lokasi penelitian, dan Komponen GMP yang diteliti	Lokasi penelitian, dan Komponen GMP yang diteliti