

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pangan semakin berkembang di Indonesia. Peningkatan persaingan produksi pangan menuntut usaha pangan kecil, menengah dan besar dapat meningkatkan kualitas serta keamanan agar mampu bersaing di pasar. Salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan adalah keamanan pangan. Pangan yang dihasilkan harus sesuai kualifikasi dan persyaratan keamanan sehingga terjamin kualitas mutu pangan¹. Hal ini sejalan dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, bahwa keamanan pangan merupakan upaya pencegahan pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lainnya yang dapat membahayakan kesehatan manusia sehingga dapat meningkatkan keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi².

Upaya pengendalian kualitas pangan dilakukan untuk mengawasi dan mengamati proses produksi sehingga memiliki kualitas mutu yang terjamin. Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan salah satu upaya pengendalian kualitas pada industri pangan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan komponen esensial dalam sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), yang dirancang untuk meminimalkan risiko penurunan mutu dan bahaya keamanan pangan akibat kontaminasi biologis, kimiawi, maupun fisik. Penerapan GMP juga merupakan bagian dari program prasyarat (pre-requisite program) dalam sistem HACCP, yang mencakup seluruh aspek mendasar yang wajib dipenuhi dalam rantai produksi pangan. Program ini bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk akhir, sehingga dapat menjamin produk yang aman, bermutu, dan layak konsumsi.

Good Manufacturing Practices (GMP) di Indonesia dikenal dengan istilah Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB), yang menjadi

dasar dalam penyelenggaraan proses produksi pangan agar memenuhi standar keamanan dan mutu. Pengaturan mengenai GMP telah mengalami perkembangan dari waktu ke waktu. Pada tahun 1978, diterbitkan SK Menteri Kesehatan Nomor 23/Menkes/SK/I/1978 yang memuat pedoman dasar Cara Produksi yang Baik untuk Makanan sebagai upaya awal standarisasi proses produksi pangan³. Selanjutnya, pada tahun 2003, melalui SK Kepala Badan POM RI Nomor HK.00.05.5.1639 tanggal 30 April 2003, ditetapkan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai acuan khusus bagi pelaku usaha pangan skala kecil dan rumah tangga⁴. Perkembangan regulasi ini kemudian diperkuat oleh Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), yang berfungsi sebagai penyempurnaan standar sebelumnya dan menegaskan pentingnya penerapan GMP dalam seluruh proses produksi pangan, termasuk industri skala besar maupun industri rumah tangga⁵.

Penerapan GMP pada pengolahan produk *bakery* dapat meningkatkan kualitas produk dan meminimalkan risiko kontaminasi mikroba⁶. Bahaya mikrobiologi mencakup mikroorganisme patogen, virus, serta parasit yang dapat menimbulkan racun dan penyakit infeksi. Jenis bahaya ini umumnya menjadi penyebab utama terjadinya penyakit maupun keracunan yang ditularkan melalui konsumsi makanan. Produk yang rentan terkontaminasi mikroba salah satunya adalah produk roti. Kontaminasi mikrobiologis seperti kapang pada produk roti umumnya terjadi setelah proses pemanggangan, ketika produk mulai melalui tahap-tahap lanjutan seperti pendinginan, pemotongan, pengemasan, dan penyimpanan. Kontaminasi tersebut tidak hanya menurunkan mutu sensorik dan daya simpan roti, tetapi juga dapat mempengaruhi keamanan pangan⁷.

Kerentanan ini semakin tinggi pada produk roti manis, yang merupakan salah satu produk *bakery* yang dihasilkan. Roti manis

menggunakan bahan-bahan mudah rusak seperti susu, mentega, telur, dan berbagai jenis isian yaitu selai, coklat dan keju yang dapat menjadi media pertumbuhan mikroorganisme apabila tidak ditangani dengan tepat. Tahapan pasca panggang seperti pendinginan dan pengemasan juga dilakukan pada suhu ruang sehingga risiko terpaparnya produk terhadap kontaminasi silang dari lingkungan, peralatan, maupun penjamah makanan menjadi lebih besar. Dengan karakteristik bahan dan proses yang sensitif ini, setiap ketidaksesuaian dalam praktik produksi dapat berdampak langsung pada mutu dan keamanan roti manis.

Catering X merupakan unit usaha di bidang jasa boga yang secara khusus melayani penyediaan makanan dan minuman untuk berbagai jenis acara atau kegiatan. Sebagai upaya inovasi usaha, Catering ini mengembangkan produknya ke bidang *bakery* untuk memenuhi kebutuhan pasar yang terus meningkat. Namun, hingga saat ini catering ini belum memperoleh sertifikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang menjadi standar penting dalam menjamin keamanan dan mutu pangan.

Berdasarkan hasil observasi awal, ditemukan beberapa ketidaksesuaian terhadap penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada unit *bakery* Catering X. Ketidaksesuaian tersebut meliputi konstruksi langit-langit ruang produksi yang belum dilengkapi plafon, sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik akibat jatuhnya debu atau kotoran dari atap. Selain itu, kebersihan lingkungan produksi belum sepenuhnya terjaga, ditunjukkan dengan masih ditemukannya sarang laba-laba di beberapa area. Fasilitas pendukung seperti Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) juga tidak tersedia di unit *bakery*, yang menunjukkan kurangnya perhatian terhadap aspek keselamatan dan kesehatan kerja. Selain itu, masih terdapat karyawan yang mengenakan aksesoris seperti jam tangan saat melakukan proses pengolahan, yang dapat menjadi sumber kontaminasi silang terhadap produk.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa penerapan prinsip-prinsip GMP pada unit *bakery* Catering X masih memerlukan peningkatan, baik

dari aspek fasilitas fisik, kebersihan lingkungan kerja, maupun kedisiplinan personal dalam menjaga sanitasi dan keamanan pangan. Selain itu, karakteristik roti manis yang sangat rentan terhadap kontaminasi memperkuat pentingnya penelitian ini untuk mengkaji secara mendalam penerapan GMP pada proses produksi *bakery* di Catering X. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan pada unit bakery sebagai dasar dalam upaya peningkatan mutu dan keamanan produk pangan, khususnya roti manis yang dihasilkan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di Catering X?
2. Apa saja ketidaksesuaian yang ditemukan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di Catering X?
3. Apa saja faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di Catering X?
4. Bagaimana rekomendasi perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di Catering X?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengkaji penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk *bakery* yang dihasilkan oleh Catering X sebagai dasar peningkatan mutu dan keamanan pangan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini, antara lain :

- a. Dianalisisnya tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di Catering X.
- b. Diidentifikasinya ketidaksesuaian yang ditemukan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery*.

- c. Ditentukannya faktor-faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menggunakan analisis diagram *fishbone*.
- d. Tersusunnya rekomendasi perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dengan pendekatan metode 5W + 1H agar dapat diterapkan secara efektif.

D. Manfaat Riset Ilmiah

1. Manfaat Teoritis

Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu gizi dan keamanan pangan melalui pendalaman pemahaman mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *bakery* di unit jasa boga dan dapat menjadi rujukan teoritis dalam memperkuat konsep pengendalian mutu, higiene serta sanitasi pada industri pangan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Catering X

Memberikan gambaran nyata mengenai tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk *bakery*, sehingga dapat menjadi dasar dalam perbaikan sistem produksi dan peningkatan mutu serta keamanan pangan.

b. Bagi Konsumen

Memberikan jaminan dan kepercayaan terhadap keamanan serta kualitas produk *bakery* yang dihasilkan, melalui penerapan sistem produksi yang memenuhi standar *Good Manufacturing Practices* (GMP).

c. Bagi Pemerintah atau Lembaga Pengawas Pangan

Menjadi data pendukung dalam upaya pembinaan dan pengawasan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri pangan skala kecil dan menengah, khususnya di sektor *bakery*.

d. Bagi Institusi Pendidikan Profesi Dietisien

Menjadi referensi ilmiah dan bahan ajar dalam penguatan kompetensi mahasiswa terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri pangan serta meningkatkan kolaborasi institusi dengan pelaku usaha pangan dalam kegiatan pendidikan dan praktik profesi.

e. Bagi Peneliti Lain

Menjadi referensi berbasis data lapangan untuk penelitian berikutnya terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri pangan serta memberikan landasan ilmiah bagi pengembangan penelitian lanjutan, baik dalam mengevaluasi keberhasilan penerapan GMP, meningkatkan mutu proses produksi, maupun dalam menyelaraskannya dengan berbagai standar keamanan pangan lainnya.

f. Bagi Peneliti

Menambah wawasan ilmiah mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk *bakery*, serta menjadi referensi penelitian lanjutan di bidang keamanan pangan.

E. Keaslian Riset Ilmiah

Penelitian mengenai Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produk *Bakery* Catering X belum pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan :

Tabel 1. Penelitian Terkait

No	Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Heru Rudiyanto, 2016	Kajian <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01- 4311-1996	Observasional deskriptif dengan pendekatan <i>cross sectional</i> . Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi di industri rumah tangga UD. Bintang Jaya.	Hasil penilaian menunjukkan penerapan GMP pada aspek bahan baku, higiene karyawan, peralatan, dan lokasi produksi tergolong kategori baik dengan nilai total 98,10%.	Melakukan penelitian penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan menggunakan metode observasional deskriptif dengan pendekatan analisis deskriptif.	Penelitian Heru Rudiyanto berfokus pada produk wingko dengan evaluasi kualitas mutu, sedangkan penelitian ini meneliti produk <i>bakery</i>
2.	Rina Fitriana dkk, 2020	Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC)	Observasional deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi kondisi produksi, wawancara, dan pengujian laboratorium. Analisis menggunakan metode FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>) untuk mengidentifikasi risiko dan ketidaksesuaian	Hasil penelitian menunjukkan total kesesuaian penerapan GMP sebesar 52%, dengan aspek bangunan dan fasilitas sanitasi sudah sesuai 100%, namun pengawasan proses dan penyimpanan hanya 50–67%. Hasil uji mikrobiologi	Melakukan penelitian penerapan GMP pada industri pangan skala kecil serta melakukan observasi langsung dan pengujian laboratorium.	Penelitian Rina Fitriana menambahkan analisis FMEA dan menemukan adanya kontaminasi mikroba pada dodol, sedangkan penelitian ini hanya meneliti penerapan GMP pada produk <i>bakery</i> untuk mengetahui tingkat penerapan serta keamanan produk.

No	Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
			terhadap GMP.	menunjukkan jumlah bakteri >1100 APM/g pada seluruh sampel dodol, sehingga produk belum memenuhi SNI 7388:2009 tentang batas cemaran mikroba.		
3.	Marselus Hendro dkk, 2023	Penilaian Terhadap Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau	Observasional deskriptif dengan kuesioner, observasi, dan <i>checklist</i> GMP serta SSOP.	Hasil menunjukkan skor total 68 (83%), kategori baik, namun aspek higiene karyawan dan fasilitas fisik masih perlu perbaikan.	Penelitian menggunakan metode observasional deskriptif dan instrumen <i>checklist</i> GMP untuk menilai kepatuhan.	Penelitian Marselus Hendro dkk fokus pada UKM tempe, sedangkan penelitian ini fokus pada produk <i>bakery</i> catering.
4.	Eva Ahriana, 2023	Analisis <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di UMKM Titan88 Roti, Pondok Aren, Kota Tangerang Selatan	Deskriptif observasional dengan pendekatan observasional dan studi dokumentasi. Analisis menggunakan <i>Gap Analysis</i> , <i>fishbone diagram</i> , dan metode 5W-1H untuk merumuskan rekomendasi perbaikan penerapan GMP.	Hasil penelitian menunjukkan rata-rata skor penerapan GMP sebesar 74,38%, dengan aspek laboratorium tertinggi 93,33% dan aspek pelatihan terendah 40%.	Penelitian menganalisis penerapan GMP produk roti dan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menilai tingkat kesesuaian standar GMP. Analisis faktor penyebab menggunakan <i>fishbone</i>	Penelitian Eva Ahriana menganalisis faktor penyebab ketidaksesuaian dengan Gap Analysis, sedangkan penelitian ini tidak menganalisis hubungan, hanya menganalisis hasil kajian penerapan GMP pada produk <i>bakery</i>

Penelitian ini memiliki keaslian ilmiah karena mengangkat kajian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara spesifik pada produk bakery di unit catering, topik yang belum banyak digunakan dalam penelitian sebelumnya. Penelitian ini fokus pada identifikasi ketidaksesuaian, analisis penyebab menggunakan *fishbone*, serta penyusunan rekomendasi perbaikan berbasis 5W+1H menjadikan penelitian ini berbeda dan belum ada penelitian lain yang sejenis.