

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember memiliki banyak industri yang bergerak dibidang pertanian atau disebut dengan istilah agroindustri. Agroindustri yang banyak ditemui di Kabupaten Jember yaitu berbagai olahan ubi kayu (singkong). Berdasarkan data yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur Potensi Ubi Kayu (singkong) di kabupaten Jember adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Potensi Ubi Kayu di Kabupaten Jember Tahun 2008-2012

No.	Tahun	Jumlah (Ton)
1.	2008	67.214
2.	2009	62.614
3.	2010	48.645
4.	2011	52.587
5.	2012	47.803

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2015)

Data potensi ubi kayu yang didapat merupakan data tahun 2008-2012. Dilihat dari data tersebut potensi tertinggi yaitu tahun 2008 yaitu sebesar 67.214 ton, sedangkan yang terendah yaitu tahun 2012 yaitu sebanyak 47.803 ton. ubi kayu (singkong) sendiri merupakan bahan baku pembuatan tepung tapioka, tepung mocav, dan tape singkong.

UD. Purnama Jati merupakan salah satu pusat produksi oleh-oleh berbahan baku tape yang kemudian diolah menjadi berbagai makanan khas Jember. Salah satu yang menjadi andalan yaitu pia tape. Pia tape merupakan produk olahan tape yang masih tergolong baru. Produksi pia tape dimulai pada tahun 2012. Karena produk pia tape merupakan produk baru, belum ada perhatian mengenai jaminan mutu dan keamanan dari produk pia tape.

Majunya pendidikan dan pemikiran masyarakat, secara langsung diikuti pula dengan bergesernya pola konsumsinya yaitu dari mulai hanya mengutamakan mengenyangkan dan tidak haus, bergeser ke pola makan yang bergizi, dan zaman sekarang ini bergeser lagi ke makanan yang tidak hanya

sekedar bergizi namun juga harus bersih, menyehatkan, dan yang terpenting adalah aman dikonsumsi (*food safety*). (Purnama,S,2014)

Seseorang yang terserang penyakit bisa saja disebabkan oleh kekurangan konsumsi pangan (makanan dan minuman) namun *kontradiktif* dapat diakibatkan kelebihan atau kesalahan konsumsi pangan, oleh karena itu pangan bisa menyebabkan seseorang sakit atau sehat, kurus atau gemuk atau kegemukan, kurang pintar atau pintar dan lain sebagainya, sehingga dapat diibaratkan “*You are what You eat*”. (Purnama,S,2014)

Kemajuan zaman juga telah banyak memberikan kemudahan dalam penyediaan dan pemenuhan kebutuhan akan pangan. Penyediaan pangan yang semula masih dikerjakan secara tradisional dan kebanyakan pengolahannya dilakukan sendiri, kini fasilitas pengolahan pangan baik yang sederhana maupun yang berskala nasional mulai menyediakan berbagai produk olahan yang dikerjakan di tempat khusus (pabrik). Berkembangnya jumlah produk yang dibuat di pabrik, membuat pasar menjadi sebuah arena persaingan, di mana setiap produk harus mampu bersaing dengan produk lainnya.

Namun kemudahan tersebut justru dijadikan peluang bagi sebagian produsen untuk melakukan tindakan berbahaya dengan menambahkan bahan tambahan yang sebenarnya tidak boleh dimasukkan dalam produk makanan. Dalam sidak yang dilakukan Dinas Kelautan, Pertanian, dan Ketahanan Pangan DKI Jakarta di Pasar Grogol, Jakarta Barat, Rabu (17/6/2015) petugas menemukan tahu dan bakso ikan curah mengandung formalin (Diah,2015). Seperti dikutip dari publikasi mengenai bahaya formalin yang ditulis oleh Prof. DR. Ir. Chanif Mahdi, MS dari Laboratorium Biokimia Universitas Brawijaya, ambang batas formalin yang boleh masuk dalam tubuh antara 1,4 hingga 14 mg. Lebih dari itu bisa berakibat terjadinya gangguan pada organ dan sistem tubuh, seperti mual, muntah, diare, kerusakan syaraf, hingga hilangnya pandangan. Sementara itu, bubuk boraks juga sebenarnya dipakai sebagai antiseptik penghapus hama, zat antikarat, juga bahan gigi palsu. Boraks memiliki sifat seperti racun yang menyerang seluruh jaringan tubuh, dan bisa memicu radang saluran pencernaan, penimbunan cairan dalam tubuh, hingga pengecilan hati. Ciri-ciri keracunan boraks antara lain sering muntah, diare, anemia, juga timbul

bercak pada kulit. Penggunaan zat berbahaya oleh produsen dilatarbelakangi oleh keinginan memperoleh keuntungan sebesar-besarnya dengan pengeluaran yang sekecil-kecinya.

Melihat fenomena yang terjadi serta mengetahui tingkat kesadaran masyarakat terhadap bahaya makanan dengan zat berbahaya semakin meningkat menjadikan produk yang berkualitas baik dan aman pasti akan dapat bertahan di pasar karena diminati dan dipilih oleh konsumen. Maka dari itu pemerintah membuat aturan mengenai cara memproduksi pangan olahan yang baik dengan tujuan melindungi konsumen dari kesehatan, keamanan, mutu dan gizi pangan, hal ini diwujudkan dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practices (GMP)*. (Purnama,2014)

GMP sangat erat hubungannya dengan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Control Points*). Dimana GMP merupakan persyaratan awal (*pre-requisite*) dari HACCP. GMP secara luas berfokus dan berakibat pada banyak aspek, baik aspek proses produksi maupun proses operasi dari personelnnya sendiri. Yang diutamakan dari GMP adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen sehingga produk aman dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen. Termasuk dalam pengendalian GMP adalah faktor fisik (bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dll), faktor higienitas dari personel yang bekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP. selain GMP terdapat pula persyaratan dasar mengenai sanitasi sebelum perusahaan melakukan analisis HACCP. Persyaratan tersebut yaitu SSOP (*Sanitation Standart Operational Procedures*)

Badan Standarisasi Nasional (BSN) Pemerintah Indonesia telah melakukan adopsi konsep *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* menjadi SNI 01-4852-1998 beserta pedoman penerapannya untuk diaplikasikan pada berbagai industri pangan di Indonesia. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* menurut SNI 01-4852-1998 merupakan alat analisis untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang difokuskan pada tindakan atau upaya pencegahan daripada melakukan pengujian produk akhir atau

dapat dikatakan sebagai sistem pencegahan dalam upaya pencapaian keamanan pangan. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau perhatian bahwa *hazard* (bahaya) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi, tetapi pengendaliannya dapat dilakukan untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengandalkan kepada pengujian produk akhir.

Berdasarkan uraian diatas maka pengendalian mutu dan keamanan pangan melalui metode GMP, SSOP dan HACCP dapat membantu UD. Purnama Jati dalam memproduksi pia tape yang memiliki mutu yang baik dan keamanan pangan yang terjamin.

1.2 Rumusan Masalah

Tape merupakan salah satu olahan ketela pohon atau singkong yang banyak digemari masyarakat. Berbagai macam cake dan kue berbahan baku utama tape membuat banyak industri makanan menjadikan tape sebagai bahan baku utama usahanya. Salah satu industri makanan yang mengolah tape menjadi cake dan kue yaitu UD. Purnama Jati.

UD. Purnama jati banyak memproduksi aneka olahan tape diantaranya pia tape, prol tape, brownie tape, dodol tape, jenang tape dan suwar-suwir. Salah satu produk yang banyak digemari yaitu pia tape. Karena pia tape merupakan produk yang baru, belum ada perhatian khusus terhadap jaminan mutu dan keamanan dari produk pia tape itu sendiri. Sehingga sampai saat ini pia tape yang diproduksi oleh UD. Purnama Jati diproduksi tanpa melalui standar jaminan mutu dan keamanan pangan yang benar. Standar jaminan mutu dan keamanan pangan selama proses produksi perlu diterapkan dengan benar karena salah satu penyebab dari permasalahan di atas disebabkan oleh adanya kontaminasi dalam proses produksi dari produk pia tape tersebut.

Belum adanya standar jaminan mutu dan keamanan pangan yang benar serta maraknya penggunaan zat-zat berbahaya pada makanan menjadikan permasalahan yang telah diuraikan diatas terdapat menjadi beberapa pertanyaan penelitian, yaitu:

1. Bagaimana *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standart Operational Procedures (SSOP)* diterapkan di UD. Purnama Jati Jember ?
2. Bagaimana Desain Penerapan Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada agroindustri Pia Tape di UD. Purnama Jati Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis *Good Manufacturing Practices (GMP)* atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dan *Sanitation Standart Operational Procedures (SSOP)* pada agroindustri Pia Tape di UD. Purnama Jati Jember.
2. Menganalisis sistem jaminan mutu dan keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada agroindustri pia tape UD. Purnama Jati Jember

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai saran dan pertimbangan perusahaan dalam mencapai sistem jaminan mutu dan keamanan pangan pada produk perusahaannya.
2. Sebagai bahan masukan bagi perusahaan dalam memenuhi standar yang diinginkan oleh konsumen.
3. Sarana yang dapat digunakan untuk bahan rujukan guna melakukan penelitian lainnya yang sejenis.