

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga bagian hak asasi manusia disebut dengan pangan. Hak dasar manusia ini juga sudah di dalam Undang-Undang Dasar tahun 1945 pasal 27 ayat(2) yang intinya setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah mengonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Sebagai konsumen, masyarakat perlu diberikan perlindungan terhadap peredaran yang tidak aman. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang no 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen pada pasal 4. Ini merupakan sebuah isyarat begitu pentingnya penanganan terkait masalah pangan agar pangan yang dikonsumsi masyarakat aman. Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak untuk suatu produk pangan.

Di Indonesia, makanan masih mengancam masyarakat, dikarenakan banyak sekali kasus keracunan makanan setiap tahunnya, pada tahun 2019, kasus keracunan terdapat 426 kasus, atas kasus tersebut keamanan pangan sangat dibutuhkan oleh masyarakat agar terhindar keracunan (BPOM RI, 2019).

Pada tahun 2019, Kejadian Luar Biasa (KLB) terkait keracunan pangan di Sumatera Barat terdapat 16 kasus dari 7 kabupaten/kota. Dari 16 kasus keracunan pangan di Sumatera Barat, rendang tidak termasuk di dalam daftar nama pangan penyebab keracunan pangan, yang menjadi pangan penyebab keracunan antara lain, sambal, pecal, ayam bumbu, ayam gorengbalado, ikan goreng, gulai nangka, gulai, soto, lontong, lontong

mie, nasi, goreng, mie kuah, mie goreng, sate, roti dan seafood. Hasil uji yang dilakukan teridentifikasi jenis *agent* yaitu, histamin, kimia, dan mikrobiologi mendominasi sebagai *agent* penyebab utama keracunan pangan (BPOM Padang, 2019). Hal tersebut terjadi dikarenakan kurangnya masyarakat menjaga hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan serta kurangnya pemahaman masyarakat terkait Bahan Tambah Pangan (BTP) yang ditambahkan kedalam pangan pada proses pengolahan makanan.

Makanan rendang adalah masakan tradisional Minangkabau dengan citarasa khas yang di gemari oleh masyarakat Indonesia maupun dunia. Rendang merupakan hidangan peringkat pertama daftar *World's 50 Most Delicious Food's* (50 hidangan terlezat dunia) yang diselenggarakan oleh CNN internasional yang diselenggarakan pada 7 April 2011 (Amalia, 2019). Di asalnya, industri rendang masih industri rumah tangga yang diolah secara tradisional, walaupun dengan cara tradisional, apabila dapat membuat serta mempertahankan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) maka keamanan pangan pada rendang terjamin dan dapat dikonsumsi oleh konsumen serta terhindar dari keracunan makanan.

Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi

kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Untuk menghasilkan makanan yang bermutu para pelaku industri pangan harus diperiksa, adapun cakupan yang harus diperiksa antara lain, sebagai berikut; (a) Lokasi dan Lingkungan Produksi, (b) Bangunan dan Fasilitas, (c) Peralatan Produksi, (d) Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, (e) Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, (f) Kesehatan dan Higiene Karyawan, (g) Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi, (h) Penyimpanan, (i) Pengendalian Proses, (j) Pelabelan Pangan, (k) Pengawasan oleh Penanggungjawab, (l) Penarikan Produk, (m) Pencatatan dan Dokumentasi, (n) Pelatihan Karyawan.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan suatu prosedur tertulis atau tata cara industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran yang diharapkan dalam memproduksi produk dengan cara bermutu tinggi, aman dan tertib.

Kota Payakumbuh merupakan salah satu kota di Sumatera Barat yang sangat peduli dengan masakan khas rendang, itu dapat dilihat dari adanya kampung yang bernama Kampung Rendang. Kota Payakumbuh sendiri proses pelestarian tersebut banyak dilakukan oleh para warga yang memanfaatkan upaya pelestarian menjadi sebuah peluang bisnis secara turun-menurun sejak lama. Meskipun sudah cukup lama, proses pemasakan rendang perlu juga menerapkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* agar menghasilkan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Maka dari itu, peneliti ingin mengetahui dan membuat

rekomendasi sistem Cara Pengolahan yang Baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di setiap pelaku usaha (UMKM) yang sudah ditentukan pada penelitian ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM pengolahan rendang kota Payakumbuh, Sumatera Barat
2. Bagaimana tingkat kesenjangan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM pengolahan rendang kota Payakumbuh, Sumatera Barat.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) ini adalah, mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* pada UMKM pengolahan rendang kota Payakumbuh, Sumatera Barat.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan dijadikan masukan bagi UMKM dalam menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) sesuai dengan standart yang sudah ditentukan agar terciptanya keamanan pangan.