

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe sudah diakui mempunyai peran yang besar dalam usaha meningkatkan gizi masyarakat terutama bagi golongan menengah kebawah, disamping itu industri tersebut merupakan industri rumah tangga dan dikerjakan secara tradisional, dan telah mampu menyerap banyak tenaga kerja. Tempe sebagai salah satu jenis pangan memiliki arti penting dalam penyediaan sumber protein nabati masyarakat Indonesia. Namun, tempe merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Daya tahannya 2-3 hari, lebih dari itu tempe akan rusak atau tidak layak dikonsumsi. Adanya jaminan keamanan dalam produk pangan dapat menjadi salah satu faktor yang meningkatkan preferensi masyarakat. (Fidyasari & Raharjo, 2020)

UMKM tempe di Indonesia sebagian besar masih industri rumah tangga yang dikerjakan secara tradisional. Mutu produk yang dihasilkan dapat dijaga jika produsen mempunyai suatu sistem yang dapat menjaga agar produk tersebut memenuhi standar yang telah ditetapkan, sesuai dengan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT. (BPOM, 2012)

UMKM tempe di Kabupaten Way Kanan, Lampung merupakan UMKM pembuatan tempe industri rumah tangga yang masih menggunakan cara-cara tradisional untuk pengolahan Tempe tersebut. Para pengusaha belum memiliki struktur manajemen usaha yang rapi dan terstruktur, termasuk dalam proses pengendalian kualitas yang dijalankan. Proses pengendalian kualitas berperan penting sebagai jaminan mutu produk yang diproduksi. Kualitas produk yang baik akan membantu pengusaha untuk dapat bersaing memenangkan pasar. (Herdhiansyah et al., 2022)

Good Manufacturing Practices (GMP) atau biasa disebut cara produksi pangan yang baik CPMB merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, Pasal 111 Ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standart atau persyaratan kesehatan. Dengan demikian dalam Undang-Undang tersebut tersirat bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dilarang untuk diedarkan. Peraturan tersebut sesuai dengan tujuan dari GMP, yaitu memberikan prinsip dasar keamanan pangan bagi IRT dalam penerapan CPPB-IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional. (Kepmenkes RI, 2002)

Proses pengendalian kualitas pada industri rumahan belum dilaksanakan secara terstruktur, akan tetapi faktor ini sudah menjadi perhatian utama para pengusaha. Pada industri rumahan tempe, proses pengendalian kualitas ditekankan pada proses pembuatan tempe. Proses masih dilaksanakan secara manual. Evaluasi terhadap mutu produk tidak pernah dilaksanakan. Selain itu masih banyak pengusaha tempe yang tidak melakukan pembukuan secara terperinci terhadap omzet sehari-hari. (Jaminan et al., 2021)

Berdasarkan laporan tahunan BPOM tahun 2015 mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dari triwulan I sampai triwulan IV mengalami kenaikan pada industri rumah tangga pangan yang tidak memenuhi ketentuan (TMK). Persentase IRTP-TMK dari triwulan I-IV berturut-turut yaitu 24,28%; 25,33%; 36,64%; 36,64% dengan jumlah IRTP yang diteliti yaitu Sebanyak 486, 1528, 2148, dan 2148 IRTP. Hal tersebut menunjukkan bahwa semakin bertambahnya jumlah industri rumah tangga tidak menjamin peningkatan penerapan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT). Masih berdasarkan laporan tahunan BPOM tahun 2015 untuk kategori Pengawasan produk dan mutu pangan dari 3.261 Industri Rumah Tangga pangan yang diteliti terdapat 81 sampel pangan mengandung APM *E coli* melebihi batas yang diizinkan karena dalam produksinya belum memenuhi standar mutu yang ditentukan.

Berdasarkan pengamatan awal di UMKM tempe yang diamati di kecamatan Way Tuba terdapat ketidaksesuaian standar industri pangan

seperti tempat produksi yang tidak higienis, kemasan yang kurang menarik dan tidak diberi label, serta peralatan produksi yang terkontaminasi oleh benda berbahaya dan beracun. Hal tersebut menyebabkan produk tidak memenuhi standar kualitas mutu pangan yang baik dan sulit bersaing di pasar yang lebih modern. Oleh sebab itu perlu penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana produksi UMKM tempe di kecamatan Way Tuba dalam menjaga mutu dan kualitas produknya untuk bisa mencapai pangsa pasar yang lebih luas.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas didapatkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaku usaha/UMKM tempe di, Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) sebagai standar olahan tempe.
2. Bagaimana tingkat pemahaman *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) oleh pelaku usaha/UMKM tempe di , Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui ketidaksesuaian dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang

Baik (CPMB) oleh pelaku usaha/UMKM tempe di, Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung.

2. Untuk mengevaluasi cara penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) sebagai standar olahan tempe oleh pelaku usaha/UMKM tempe di, Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi secara luas mengenai Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) bagi pelaku UMKM tempe sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* dan *sanitation standard operating procedures* untuk menjamin mutu, kualitas dan keamanan Tempe dan diharapkan dapat memberikan manfaat dan menambah referensi serta informasi mengenai Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) bagi masyarakat luas.