

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemeriksaan terhadap 193 Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Daerah Istimewa Yogyakarta yang dilakukan pada tahun 2018, ternyata masih banyak IRTP yang belum menerapkan Cara Produksi Makanan yang baik (CPMB) yang mana kualitas dari produk yang diproduksi masih rendah dan pemasaran yang terbatas (BPOM, 2018). Hal itu disebabkan karena kurangnya pemahaman tentang betapa pentingnya pengetahuan tentang Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) yang mana sangat penting untuk keberlangsungan industri rumah tangga pangan menjadi suatu permasalahan yang perlu diperbaiki. Meningkatkan kualitas dari sumber daya manusia (SDM) dari industri rumah tangga pangan dengan memberikan pemahaman mengenai cemaran baik fisik, biologi maupun kimia yang terbawa melalui tempat pengolahan, peralatan yang digunakan, dan perilaku pengolahnya sendiri atau dari bahan bakunya, sehingga aman bagi konsumen yang mengonsumsinya, merupakan cara untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) tersebut. Selain itu juga masih sangat jarang untuk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dalam membuat manual produksi yang berguna untuk dijadikan sebagai pedoman dalam proses pengolahan atau produksi.

Meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan serta menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan meningkatkan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen merupakan kewajiban pemerintah untuk meningkatkannya (BPOM, 2012).

Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mengatur upaya-upaya untuk meningkatkan keamanan pangan khususnya pada industri rumah tangga pangan dengan diterbitkannya peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang pedoman cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah

Tangga. Cara produksi pangan yang baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu aman dan layak untuk dikonsumsi. Pengendalian proses produksi pangan Industri Rumah Tangga Pangan dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, spesifikasi kemasan, dan penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, kode produksi, dan tanggal kadaluarsa. Meskipun aturan dan pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari pemerintah sudah ada, akan tetapi sosialisasinya ke IRTP masih kurang dan terbatas.

Salah satu industri rumah tangga pangan yang memproduksi produk gula jahe yaitu IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” yang berlokasi di dusun Kinahrejo, Umbulharjo, Cangkringan, Sleman, Yogyakarta. Adapun permasalahan dari industri rumah tangga pangan ini yaitu produk yang diproduksi belum ada kestabilan dari kualitas mutunya, antara lain bentuk produk yang tidak seragam, rasa yang belum konsisten dan kemasan yang berubah-ubah maka dari itu untuk menghasilkan produk yang bermutu aman, permasalahan lainnya yaitu pada IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” belum mempunyai manual produksi yang digunakan sebagai acuan dalam pengolahan produk gula jahe agar menghasilkan gula jahe yang aman dan konsisten mutunya, proses produksi harus dikendalikan dengan benar yaitu dengan cara mengetahui spesifikasi bahan baku, formulasi, dan mengidentifikasi tahap-tahap proses pengolahan yang merupakan titik kendali kritis agar dapat mengetahui bahaya apa saja yang ada dan dapat meminimalisir terjadinya bahaya pada proses pengolahan gula jahe tersebut. Melihat beberapa permasalahan diatas maka perlu dilakukan *survey good manufacturing practices* (GMP) dan pembuatan manual produksi.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah *good manufacturing practices* (GMP) sudah dilaksanakan dengan baik pada industri rumah tangga pangan (IRTP) “Merapi Mantap” ?

2. Bagaimana manual produksi gula jahe yang mampu menghasilkan gula jahe yang aman dan konsisten mutunya ?
3. Bagaimana mengidentifikasi tahap-tahap proses pengolahan yang merupakan titik kendali kritis pada proses pengolahan gula jahe ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui *good manufacturing practices* (GMP) pada industri rumah tangga pangan (IRTP) “Merapi Mantap”
2. Membuat manual produksi gula jahe
3. Mengetahui bahaya apa saja pada titik kritis proses pengolahan gula jahe

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu mahasiswa dapat mengetahui GMP IRTP “Merapi Mantap”, informasi spesifikasi bahan baku, formulasi dari industri rumah tangga pangan gula jahe yang berguna untuk mengetahui apakah bahan baku yang digunakan sudah memenuhi kriteria aman atau belum serta mengetahui titik kritis pada proses pengolahan gula jahe sehingga mampu mencegah terjadinya suatu bahaya dan menghasilkan produk gula jahe yang aman untuk dikonsumsi dan konsisten mutunya.