

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri Kecil dan Menengah (IKM) berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi negara. IKM dituntut untuk menguasai segala aspek keamanan, perizinan dan manajemen agar mandiri serta mampu bersaing dalam skala pasar nasional maupun internasional. Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyimpanan dan penyajian sampai risiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan (*food additive*) yang berbahaya (Syah, 2005). Semakin tingginya kesadaran masyarakat akan kesehatan dari segi makanan yang dikonsumsi seharusnya menjadi perhatian produsen makanan untuk menerapkan jaminan keamanan pangan di perusahaan. Mudah-mudahan akses informasi yang didapatkan dari media massa tentang peristiwa keracunan pangan dan zat berbahaya yang terkandung dalam bahan pangan menjadikan masyarakat semakin waspada dan selektif dalam menentukan produk-produk pangan yang dikonsumsi yang terdapat di pasaran. Pada tahun 2015, WHO melaporkan bahwa terdapat sekitar 2 juta penduduk dunia meninggal setiap tahunnya akibat pangan yang tidak aman. Di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, juga melaporkan jika kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan menyebabkan kematian sebanyak 2500 orang dan sebanyak 411.500 orang sakit per tahunnya. Disamping konsekuensinya terhadap kesehatan manusia (bahkan menyebabkan kematian), permasalahan keamanan pangan juga memberi akibat yang serius terhadap aspek ekonomi. Biaya dan kerugian sebagai akibat permasalahan keamanan pangan akan menjadi tanggungan semua pihak yang berkepentingan; yaitu pihak rumah tangga (konsumen),

industri, dan pemerintah secara bersama-sama. Akan tetapi jumlah kasus keracunan makanan yang diberitakan di media massa tidak sebanyak laporan yang diterima oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), yang disebabkan terbatasnya jumlah media massa yang tersedia dalam bentuk *online* dan tidak semua lokasi di Indonesia dapat terjangkau oleh pemberitaan media massa (Siswono, 2002).

Di Indonesia, salah satu upaya pemerintah untuk melindungi konsumen dan produsen akan pangan yang sehat dan aman adalah dengan memberlakukan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Bagian Keempat: Pengamanan Makanan dan Minuman), Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Pemerintah Indonesia juga telah memiliki Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen sehingga Badan Standarisasi Nasional (BSN) masih mengatur masalah keamanan pangan secara sukarela, dan BPOM baru mewajibkan *prerequisite* sistem keamanan pangan melalui sertifikasi Cara Produksi Pangan yang Baik.

IKM “Jenang Muchtarom” sudah menggunakan teknologi pengolahan pangan menggunakan beberapa mesin pengaduk yang mempercepat produksi dan penghemat tenaga serta biaya. Saat ini IKM “Jenang Muchtarom” mempunyai 3 mesin pengaduk jenang dengan sistem pengadukan otomatis yg terbuat dari *stainless* yang aman untuk makanan dengan beberapa komponen yaitu motor sebagai pusat penggerak, sabuk-V, 2 *pulley*, *speed reducer*, poros pengaduk, pengaduk dan 6 wajan/kuali dengan kapasitas 50 kg. Dalam penyambungan dan perakitan menggunakan las busur listrik dengan elektroda, engsel, baut dan mur. Cara kerja mesin ini yaitu motor penggerak yang telah dinyalakan akan memutar *pulley* kecil kemudian putaran tersebut ditransmisikan kepada *pulley* besar yang terhubung oleh *speed reducer* dengan sabuk-V, kemudian poros pengaduk yang telah terhubung dengan *speed reducer* tersebut akan berputar mengaduk adonan pada wajan/kuali. Namun cara pengolahan juga membutuhkan penanganan yang baik dengan

menerapkan keamanan pangan dikarenakan umur simpan jenang cukup singkat, sekitar 9-13 hari. IKM “Jenang Muchtarom” termasuk salah satu industri Jenang berskala kecil menengah yang cukup berkembang di Kabupaten Kebumen. Varian rasa yang dihasilkan pun beragam antara lain rasa Kacang, Vanyly, Durian, Kopi, Wijen dan Jenang Krasikan. Saat ini IKM “Jenang Muchtarom” telah memiliki legalitasi usaha seperti SIUP, TDP, P-IRT dan sertifikat Halal MUI dan terdaftar Merek di Kemenkumham, “Jenang Muchtarom” merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kebumen yang paling dikenal oleh masyarakat pada umumnya diantara makanan khas lainnya. Perusahaan “Jenang Muchtarom” merupakan industri kecil menengah (IKM) yang masih memerlukan pembinaan tentang cara produksi yang baik dan diperlukan analisis resiko bahaya yang akan muncul dalam setiap tahap produksi sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan mutu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Adanya harapan dari perusahaan untuk dapat memenuhi kriteria standarisasi keamanan pangan, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sejauh mana perusahaan telah mampu memenuhi Jaminan Keamanan Pangan yang telah ditetapkan dan jika belum maka diperlukan usulan perbaikan”.

1.3 Batasan Masalah

Agar permasalahan dapat dipahami dan terarah, penelitian pengembangan produk ini dibatasi oleh beberapa batasan yaitu :

1. Penelitian dilakukan fokus pada pengembangan produk “IKM Jenang Muchtarom”
2. Penelitian dilakukan berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara, observasi langsung dilapangan.
3. Penentuan *hazard* dilakukan dengan uji fisik, uji kimia dan uji biologi.

4. Penentuan *standard* jenang berdasarkan (SNI) nomor 01-2986-1992 tentang Dodol.
5. Dalam penelitian ini hanya sampai usulan perbaikan tidak sampai pada tahap implementasi.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara produksi pangan yang baik
2. Untuk mengetahui potensi bahaya yang terdapat pada jenang yang dihasilkan
3. Untuk mengetahui sumber bahaya dengan mengidentifikasi setiap tahapan proses produksi pembuatan jenang
4. Untuk mengetahui titik-titik kritis yang terdapat pada proses produksi yang mengandung sumber bahaya
5. Untuk menentukan batasan kritis dan tindakan perbaikannya.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak antara lain :

➤ Bagi Perusahaan

- Meningkatkan kesadaran para pekerja akan pentingnya menerapkan cara produksi yang baik dalam proses produksi makanan
- Dapat meningkatkan kualitas proses dan produk industri jenang
- Meningkatkan produktivitas dan pendapatan perusahaan

➤ Bagi Konsumen

Dengan adanya penelitian ini diharapkan konsumen akan dapat memahami dan merasa puas dengan produk jenang yang dihasilkan

➤ Bagi Penulis

Dengan adanya penelitian ini penulis berkesempatan mempraktikkan pengetahuan yang didapat selama kuliah.

1.6 Sistematika Penulisan

Proposal Tugas Akhir ini disusun untuk menerangkan semua permasalahan agar lebih terarah pada sasaran. Sistematika penulisannya yaitu :

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Menjelaskan tentang teori-teori yang berhubungan dengan metode yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir sehingga lebih mudah dipahami oleh pembaca.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Menguraikan tentang kerangka pemikiran, lokasi dan objek penelitian, metode pengambilan data penelitian dan aspek – aspek yang ada dalam analisa kelayakan usaha.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berisi tentang data-data yang diperoleh dilapangan, analisis data, serta hasil dan pembahasan.

BAB V : PENUTUP

Berisi kesimpulan yang berasal dari hasil penelitian dan pembahasan.

