



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan yang terus meningkat dapat menimbulkan persaingan industri pangan. Hal ini menuntut industri untuk terus menjaga mutu agar produk yang dihasilkan tetap memiliki mutu yang baik dan mampu bertahan dalam persaingan industri pangan yang sejenis. Selain menjaga mutu produk, industri pangan perlu menjamin keamanan produk. Indonesia telah mengatur keamanan, mutu dan gizi pangan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004, yaitu keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu upaya industri untuk menjamin keamanan pangan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Berdasarkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 118 tahun 2016, *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang menjelaskan cara memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Menurut Sartika (2020), penerapan GMP mampu mengurangi kontaminasi pada proses produksi di suatu industri sehingga mampu menjamin keamanan pangan. Penerapan GMP tidak hanya menjamin keamanan pangan, tetapi juga menghasilkan pangan olahan yang bermutu, mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, dan meningkatkan daya saing industri.

Seiring dengan meningkatnya kualitas hidup manusia menyebabkan terciptanya tuntutan konsumen atas jaminan keamanan pangan. Konsumen berkeyakinan bahwa produk yang aman hanya diperoleh dari bahan baku yang baik, ditangani dengan baik, diolah dengan baik, didistribusikan dengan baik, dan diproses oleh tenaga yang kompeten. Penerapan GMP dapat memberikan rasa kepercayaan serta perlindungan kepada konsumen.

Good Manufacturing Practices (GMP) memiliki delapan belas ruang lingkup yang wajib diterapkan dan telah diatur pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 tahun 2010. Ruang lingkup tersebut, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, serta pelaksanaan pedoman.

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya memproduksi pangan olahan daging. Salah satu produk PT Widyaprasuti, yaitu sosis sapi. Sosis sapi merupakan suatu olahan pangan yang berbahan dasar daging sapi yang telah dihaluskan. Demi menjaga keamanan pangan, perusahaan telah menerapkan salah satu persyaratan dasar *pre-requisite program*, yaitu GMP. *Pre-quisite* merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai dari bahan baku hingga produk akhir untuk mencegah kontaminasi sehingga menghasilkan produk yang aman (Rudiyanto 2016).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Rumusan Masalah

Penerapan GMP pada suatu perusahaan perlu diterapkan dengan benar sesuai ruang lingkup yang tercantum pada Permenperin untuk mencapai tujuan menjamin keamanan pangan, memberikan rasa kepercayaan pada konsumen, dan memberikan perlindungan pada konsumen.

1.3 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa terhadap dunia kerja, menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan, dan menjalin kerjasama antar perguruan tinggi dan industri. Adapun tujuan khusus dalam PKL kali ini, yaitu untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Widyaprasuti serta memberikan saran dan tindakan perbaikan apabila tidak sesuai dengan pedoman.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) sangat bermanfaat bagi penulis. Penulis mendapatkan pengalaman dalam dunia kerja, dapat menerapkan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan. Pelaksanaan PKL juga bermanfaat bagi perusahaan, yaitu dapat membantu pada proses produksi dan mendapat saran serta tindakan perbaikan mengenai penerapan GMP yang selama ini diterapkan. Bagi perguruan tinggi, pelaksanaan PKL ini juga bermanfaat agar perguruan tinggi dan perusahaan dapat meningkatkan hubungan kerja sama.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.