



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan suatu usaha yang harus dipenuhi dalam mencegah kemungkinan bahaya yang ditimbulkan pada suatu produk pangan. Pada industri pangan kontrol kualitas pangan sangat diperlukan karena terdapat produksi dalam jumlah banyak dengan waktu pengolahan hingga penyajian yang cukup lama, sehingga harus dipastikan standar higienis maupun keamanannya. Prinsip sanitasi dan hygiene menjadi salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk meminimalisir atau mengendalikan hal-hal yang menjadi faktor yang dapat menyebabkan keracunan makanan.

Dalam usaha untuk melindungi pangan agar terhindar dari kemungkinan terjadinya hal-hal yang membahayakan masyarakat, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman berkualitas yaitu melalui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau yang dikenal dengan sebutan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Aturan tersebut tercantum di dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, pekerja, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk serta pelaksanaan pedoman (Thaheer 2015).

Menurut Sutikno (2017), GMP merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai makanan, dimulai dari produksi primer hingga konsumen akhir yang menekankan hygiene pada setiap tahap pengolahan. GMP tersebut berisi tentang penjelasan-penjelasan persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir. Penerapan prosedur GMP sangat diperlukan oleh setiap pabrik khususnya pabrik makanan. Prosedur GMP tersebut dilakukan guna meningkatkan mutu produksi serta menjamin bahwa makanan yang diproduksi telah memenuhi standar, melindungi keselamatan dan kesehatan pelanggan.

Setiap industri atau perusahaan pangan memiliki kewajiban dalam memenuhi standar yang dibuat oleh GMP, tidak terkecuali pada pabrik olahan sosis. Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang sudah dijabarkan, maka penulis tertarik untuk menelaah lebih lanjut terkait topik GMP pada industri pangan untuk menjadi tugas akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diangkat yaitu mengenai bagaimana keadaan perusahaan terkait dengan penerapan GMP dan bagaimana tindakan yang dilakukan apabila terdapat aspek-aspek yang tidak sesuai dengan pedoman.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan umum dari kegiatan PKL ini yaitu untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama belajar di Sekolah Vokasi



Institut Pertanian Bogor, sedangkan untuk tujuan khususnya yaitu untuk mempelajari tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* pada PT XYZ.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL yang dilakukan di PT XYZ memberikan manfaat bagi ketiga pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi dan juga perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yang dapat diperoleh dari kegiatan PKL ini yaitu mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan pengalaman yang telah diperoleh selama menjalankan PKL di PT XYZ. Manfaat yang dapat diperoleh oleh perguruan tinggi yaitu institusi dapat menjalin hubungan baik dengan perusahaan terkait, dapat meningkatkan nilai akreditasi, serta membuat nama institusi semakin terkenal di kalangan masyarakat, sedangkan manfaat yang dapat diperoleh oleh perusahaan yaitu untuk mengetahui calon karyawan unggul dan bantuan sumber daya untuk perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang digunakan dalam penulisan laporan tugas akhir ini yaitu Peraturan Menteri No.75/M-IND/PER/2010 tentang 18 aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, pekerja, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk serta pelaksanaan program GMP.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies