

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan terus berkembangnya teknologi pangan dari tahun ke tahun, perubahan pola konsumsi masyarakat pun terus terjadi. Masyarakat terutama di daerah perkotaan lebih memilih mengonsumsi produk-produk pangan yang bersifat *ready to eat* dan *ready to cook* dikarenakan tingginya tingkat mobilitas setiap harinya (Wulandari *et al.* 2016). Pernyataan ini didukung dengan pendapat Hasbi (2019) yang menyatakan perubahan ini dapat dilihat dari kecenderungan konsumsi pangan masyarakat yang mengarah kepada konsumsi makanan beku. Hal ini dikarenakan makanan beku dianggap lebih praktis dan memiliki rasa yang enak. Oleh karena itu, banyak bermunculan usaha makanan olahan beku baik skala besar, menengah, maupun kecil. Beberapa contoh produk makanan olahan beku yang beredar di pasaran seperti sosis, *nugget*, kornet, sarden (Prastiwi *et al.* 2017). Selaras dengan berkembangnya industri makanan olahan beku tersebut, maka dibutuhkan penyelenggaraan sistem keamanan pangan.

Penyelenggaraan sistem keamanan pangan ini ditujukan untuk menjamin pangan yang beredar di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah sistem penyelenggaraan keamanan pangan mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen (Lestari 2020). Semua kegiatan produksi harus melalui dan memenuhi persyaratan keamanan pangan. Hal ini juga didukung oleh Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa.

Salah satu sistem yang diciptakan untuk mendukung penyelenggaraan keamanan pangan adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Good Manufacturing Practices* (GMP) disebut juga Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi (BPOM 2014). Menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman CPPOB, penerapan CPPOB ini bertujuan untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen; mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; serta meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

GMP merupakan kelayakan dasar yang harus dilaksanakan secara baik. Ruang lingkup GMP meliputi kegiatan yang berhubungan dengan penanganan awal bahan baku, cara pengolahan menjadi produk pangan, cara pengemasan, cara penyimpanan, cara distribusi produk, dan cara pengendalian kondisi lingkungan. GMP dilakukan untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan. Hal ini didukung pendapat Kurnia (2017) yang menyatakan GMP memiliki filosofi yaitu hanya dari bahan baku yang bermutu baik, diolah secara cermat, dan dilakukan pada lingkungan terkontrol, maka akan dihasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan.

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Magfood Amazy Internasional?
2. Bagaimana penyelesaian masalah yang dapat diberikan apabila ditemukan ketidaksesuaian *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Magfood Amazy Internasional?
3. Bagaimana hasil penilaian perusahaan berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan di PT Magfood Amazy Internasional?

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di PT Magfood Amazy Internasional ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umumnya yaitu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh perkuliahan di perguruan tinggi, menambah wawasan, pengalaman kerja, dan memberikan gambaran nyata terkait penerapan ilmu yang diperoleh selama kuliah. Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini yaitu melakukan evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* di PT Magfood Amazy Internasional, Jakarta.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL yang dilakukan di PT MagFood Amazy Internasional memberikan manfaat bagi ketiga pihak terkait yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yang dapat diperoleh dari kegiatan PKL ini yaitu mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan pengalaman yang telah diperoleh selama menjalankan praktik kerja lapangan di PT MagFood Amazy Internasional. Manfaat yang dapat diperoleh oleh perguruan tinggi yaitu institusi dapat menjalin hubungan baik dengan perusahaan terkait, sedangkan manfaat bagi perusahaan yaitu mendapatkan masukan dan meningkatkan relasi yang baik dengan institusi.

1.5 Ruang Lingkup

Evaluasi GMP yang dilakukan mengacu pada Permenperin Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/2010 tentang pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro Nomor 30/IA/Per/12/2011 tentang Penilaian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

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 mengumunkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.