

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perindustrian kini kian berkembang dengan pesat di Indonesia. Perkembangan tersebut diiringi juga dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Kedua hal tersebut memberikan tantangan bagi para pelaku usaha untuk terus melakukan inovasi terhadap produk yang dihasilkannya. Inovasi merupakan langkah nyata dari sebuah perusahaan untuk memenangkan persaingan pasar dalam rangka mempertahankan produknya agar tetap diminati konsumen. PD Surabraja Putra merupakan salah satu pelaku usaha pada sektor industri makanan yang ikut bersaing dengan melakukan berbagai inovasi pada produknya. Perusahaan ini bergerak di bidang industri pengolahan saus, salah satu inovasi yang dilakukannya yaitu adanya penambahan berupa pasta ubi pada saus yang diproduksinya.

Saus merupakan olahan cabai dengan tekstur pasta yang berfungsi sebagai penambah citarasa pada suatu hidangan. Kegunaan saus pada masyarakat Indonesia biasanya dijadikan sebagai cocolan atau ditambahkan kedalam masakan. Saus yang sering dijumpai pada masyarakat Indonesia, yaitu saus tomat dan saus cabai. Menurut Susilawati (2020), saus merupakan makanan yang tergolong dalam kategori bumbu-bumbuan dengan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia yang cukup tinggi, yaitu 140 ml/minggu.

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting yang perlu dijaga dan ditingkatkan oleh perusahaan. Hal ini dikarenakan untuk menciptakan suatu produk yang terhindar dari cemaran fisika, kimia, dan biologi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. *Good Manufacturing Practices* merupakan suatu pedoman cara memproduksi atau mengolah makanan yang baik dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Suryanto 2018).

Good Manufacturing Practices (GMP) memiliki beberapa ruang lingkup yang tercantum dalam Permenprin No.75/M-IND/PER/2010. Terdapat 18 ruang lingkup yang diantaranya yaitu lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman GMP. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang baik dapat dijadikan sebagai dasar pondasi sebuah perusahaan untuk menciptakan produk dengan keamanan pangan yang baik. Penerapan GMP yang baik juga dapat dijadikan sebagai kekuatan perusahaan dalam persaingan produk dipasar dengan produk sejenis.

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam terhadap proses produksi dan evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PD Surabraja Putra. Kajian yang dilakukan oleh penulis beracuan pada kesesuaian dari persyaratan-persyaratan yang tercantum dalam Permenprin No.75/M-IND/PER/2010. Selain itu, ada pula peraturan lain yang digunakan sebagai acuan diantaranya, Permenkes 032/MENKES/PER/2017, Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya, dan SNI 01-2976-2006 tentang syarat mutu saus cabe.

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



1.2 Tujuan

Kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) memiliki tujuan yang terbagi menjadi dua bagian, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu mengkaji penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produksi saus cabai SB di PD Surabraja Putra, Cirebon. Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini adalah mengidentifikasi keadaan umum perusahaan PD Surabraja Putra dan mempelajari proses produksi pada produk saus cabai SB. Selain itu, juga untuk mengevaluasi penerapan GMP pada perusahaan berdasarkan 18 ruang lingkup yang tercantum dalam Peraturan Menteri Industri Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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