

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tuntutan globalisasi dan perdagangan bebas memberikan ancaman yang lebih besar pada keterjaminan produk pangan yang beredar di suatu negara. Produk-produk luar negeri bebas masuk ke dalam negeri, hal ini berarti tuntutan untuk lebih keras lagi menciptakan sistem perlindungan. Adanya standar dan regulasi yang kompeten akan sangat membantu dalam menjaga keamanan pangan. Produk-produk yang tidak layak akan dapat tercegah masuk ke dalam negeri. Pengaturan pangan melalui regulasi yang ada merupakan salah satu alat yang paling efektif dalam pengendalian keamanan pangan dewasa ini.

Faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemarnya pangan oleh cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis yang membahayakan kesehatan. Untuk dapat memproduksi pangan yang bermutu baik dan aman bagi kesehatan, tidak cukup hanya mengandalkan pengujian akhir di laboratorium saja, tetapi juga diperlukan adanya penerapan sistem jaminan mutu dan sistem manajemen lingkungan, atau penerapan sistem produksi pangan yang baik. Menurut Mamuja (2016), *good manufacturing practices* (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang baik dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai tuntutan konsumen. Artinya produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Ruang lingkup GMP yang tercantum di dalam Permenperin No.75/M-IND/PER/2010 yaitu pemilihan lokasi pabrik, 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 dan yang terakhir yaitu pelaksanaan pedoman GMP. Penerapan GMP di PT Robico dilakukan berdasarkan kesadaran pelaku usaha bahwa produk olahan pangan adalah produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP juga dilatarbelakangi adanya persaingan pasar yang tinggi sehingga dengan adanya penerapan GMP diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan menjadikan produk bertahan dalam persaingan produk yang sejenis. Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut antara lain dengan menerapkan GMP yang terdapat di dalamnya penyesuaian mutu dengan harapan konsumen.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari praktik kerja lapangan (PKL) adalah untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kerja di industri pangan dan memperluas wawasan dalam lingkup kerja. Selain itu, meningkatkan daya kreatifitas dan inisiatif mahasiswa atas masalah yang terjadi dan dapat memberikan masukan yang bermanfaat. Tujuan khusus PKL adalah mengetahui proses produksi tepung beras dan mengevaluasi penerapan GMP di PT Robico, Cikande.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 sebagai bagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.