

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan pada dasarnya merupakan suatu upaya dan kondisi yang bertujuan untuk menghasilkan pangan yang aman untuk dikonsumsi sehingga dapat menekan angka gangguan kesehatan karena dampak dari mutu pangan yang tidak terkontrol. Dalam wilayah hukum Republik Indonesia, regulasi tentang pangan diatur dalam Undang-undang RI No. 18 tahun 2012. Secara khusus keamanan pangan diatur dalam Peraturan Pemerintah No.86 tahun 2019. PP tersebut menyatakan (2019) keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Keamanan pangan diciptakan dari beberapa tindakan, salah satunya adalah cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau sering dikenal juga sebagai *Good Manufacturing Practices* (GMP), di samping itu terdapat HACCP yang merupakan sistem untuk mencegah segala potensi bahaya pada bahan hingga proses produksi. Organisasi internasional seperti *International Organization for Standardization* mengeluarkan ISO 22000 sebagai standar sistem manajemen keamanan pangan dan berbagai jenis standar lainnya. Pilihan lainnya terdapat standar seperti FSSC 22000 (*Food Security System Certification*) merupakan skema sertifikasi lengkap untuk audit dan sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) dan juga Sistem Manajemen Mutu (FSSC 22000-Quality) yang dikembangkan berdasarkan kombinasi dari ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003 dan ISO/TS 22002-1.

Penerapan sistem keamanan pangan tidak hanya menghasilkan mutu produk yang baik, tetapi juga dari sisi konsumen akan lebih mempercayai bahwa produk tersebut memiliki standar keamanan yang tinggi sehingga dapat menjamin kesehatan pengonsumsinya. Mutu produk ditentukan dari berbagai macam aspek dan kondisi. Mutu akan tetap berada di dalam kondisi optimal apabila seluruh aspek yang berkaitan dengan produk seperti bahan baku hingga proses produksi dalam pengendalian yang terkontrol. Oleh karena itu, perlu diadakannya pengawasan mutu secara teratur agar terciptanya pengendalian yang baik.

“Pengawasan mutu mencakup pengertian yang luas, meliputi aspek kebijaksanaan, standarisasi, pengendalian, jaminan mutu, pembinaan mutu dan perundang-undangan. Pengendalian mutu pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau cacat pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut” (Mamuja 2016:88). Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa, pengawasan mutu merupakan tindakan pencegahan agar produk yang dihasilkan tetap sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. Pengawasan mutu juga dapat dilaksanakan dengan cara mengevaluasi atau melakukan audit internal maupun eksternal terhadap penerapan GMP. Evaluasi penerapan biasa dilakukan untuk melakukan pengajuan baru atau perpanjangan sertifikat GMP ataupun sebagai jadwal rutin perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu proses.

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 IPI.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

1.2 Rumusan Masalah

Evaluasi penerapan GMP pada UMKM penting dilakukan karena pada sektor jenis usaha tersebut terbilang lebih banyak dibandingkan dengan industri besar. Dalam laporan Jumlah Perusahaan menurut 2-digit KBLI yang dikeluarkan BPS (2019) terdapat 1.685.920 unit usaha yang tergabung dalam jenis usaha makanan dan minuman. Sedangkan laporan berdasarkan Pertumbuhan Produksi Tahunan YoY menurut 2-digit KBLI (2019) mengalami peningkatan sebesar 7,18% untuk jenis usaha makanan dan 8,57% untuk jenis usaha minuman.

Oleh karena itu, berdasarkan jumlah unit usaha maupun pertumbuhan produksi *year on year*. Jumlah UMKN di sektor makanan dan minuman dalam nilai yang tidak sedikit. Maka dari itu, perlu dilakukan pengawasan mutu untuk menjamin keamanan pangan pada setiap unit usaha yang ditentukan dan sebagai bentuk penerapan Undang-undang No.18 Tahun 2012 tentang Pangan dan regulasi terkait lainnya.

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya evaluasi penerapan GMP adalah untuk mengetahui level penerapan pada setiap unit usaha. Diharapkan dapat meningkatkan keamanan dan mutu produk. Selain itu, evaluasi penerapan GMP juga diharapkan dapat mengubah stigma masyarakat bahwa produk pangan olahan yang dihasilkan UMKM sudah aman untuk dikonsumsi.

1.4 Ruang Lingkup

Pelaksanaan evaluasi GMP dilaksanakan pada UMKM mengacu pada Peraturan Kepala Badan POM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tentang Tata cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.