

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertambahan penduduk mengakibatkan meningkatnya kebutuhan pangan di dunia. Hal ini menimbulkan adanya persaingan ketat antara industri pangan kecil, menengah, maupun besar dalam menghadapi pasar nasional maupun internasional. Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin berkembang mengakibatkan munculnya pasar bebas dunia sehingga mendorong pelaku usaha untuk menciptakan produk pangan olahan yang memiliki kualitas dan mutu terbaik. Hal tersebut dapat dipenuhi dengan menerapkan dan meningkatkan sistem keamanan pangan sesuai regulasi untuk menghasilkan pangan yang aman bagi kesehatan dan layak dikonsumsi. Penerapan sistem tersebut dapat dilakukan melalui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen (Pudjirahaju 2018).

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk pangan olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari jenis pangan lokal (Nasaruddin *et al.* 2015). Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jenis produk pangan semakin banyak jumlahnya (Khoiruddin 2011). Produk olahan berbahan dasar pangan nabati maupun hewani diantaranya adalah tempe dan bakso. Produk tersebut diolah dengan bahan baku kedelai dan daging sapi yang keduanya memiliki kandungan gizi dan protein yang tinggi. Selain itu, dikarenakan harga dari produk pangan tersebut yang relatif murah, tempe dan bakso menjadi salah satu pangan yang banyak digemari oleh masyarakat.

Penerapan GMP di Rumah Tempe Indonesia dilatarbelakangi oleh keinginan untuk menciptakan produk tempe yang higienis. Hal tersebut dikarenakan tempe dijadikan sebagai pangan pendamping nasi yang umum dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Tetapi, banyaknya para perajin tempe di Indonesia masih menerapkan cara produksi tempe secara tradisional serta tidak memenuhi standar keamanan pangan yang telah ditetapkan. Maka dari itu, penting sekali sebagai perajin tempe dapat beralih untuk melakukan cara produksi pangan olahan yang baik agar menghasilkan tempe yang berkualitas dan higienis serta aman untuk kesehatan. Penerapan GMP di UD Berdikari Aneka Pangan dilatarbelakangi dengan adanya binaan terhadap usaha dagang yang dilakukan oleh Bidang Peternakan di Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tangerang Selatan dengan maksud agar produk pangan yang dipasarkan, diolah dengan menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik dan memerhatikan sanitasi hygiene serta memiliki standar keamanan sehingga aman untuk dikonsumsi masyarakat.

2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Rumah Tempe Indonesia dan UKM binaan DKPPP Kota Tangerang Selatan?

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

© Himpunan Mahasiswa (Institusi Berdikari Aneka Pangan) Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

