

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang memproduksi tempe terbesar di dunia (Winanti, 2014). Menurut data dari Rumah Tempe Indonesia, Industri tempe di Indonesia saat ini berjumlah sebanyak kurang lebih sekitar 115.000 pengrajin tempe. Industri tempe di Indonesia pada umumnya masih dalam skala rumah tangga yang proses produksinya masih dikerjakan dengan metode tradisional (Damarasri & Partiw, 2013). UKM tempe di Indonesia perlu dikembangkan agar menjadi peran utama dalam memajukan perekonomian bangsa, sehingga menjadi sebuah potensi yang sangat besar bagi masyarakat Indonesia.

Tempe yang merupakan jenis pangan bagi kebanyakan masyarakat Indonesia dalam proses produksinya harus diperhatikan untuk menghasilkan suatu produk yang bermutu dan terjamin keamanannya, untuk dapat menghasilkan produk tempe yang bermutu dan aman diperlukan sebuah sistem yang digunakan untuk mengawasi proses produksi dari input, proses, dan output. Sistem yang harus dapat mengawasi dan menjaga agar setiap proses produksi tempe harus memenuhi standart keamanan pangan sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 Pasal 43 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan yang berisi tentang kewajiban bagi industri kecil berskala rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang dikeluarkan oleh kepala daerah sesuai lokasi UKM berada (Damarasri & Partiw, 2013).

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) merupakan sebuah sertifikat yang dikeluarkan oleh kepala daerah dalam hal ini bupati atau walikota. SPP-IRT digunakan untuk UKM atau industri yang berskala rumah tangga sebagai jaminan bahwa produk yang dihasilkan sudah terdaftar dan dapat memperluas jaringan pemasaran. Dalam proses pengajuan SPP-IRT banyak aspek yang perlu dipersiapkan sebagai poin penilaian antara lain lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas, peralatan,

sanitasi, karyawan yang bekerja harus sesuai dengan standart peraturan Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Damarasri & Partiw, 2013). Aspek ini juga telah diatur oleh pemerintah berdasarkan pada UU Pangan No. 7 Tahun 1996 pada bab keamanan pangan yang menjelaskan tentang persyaratan yang harus dilakukan oleh setiap industri pengolahan bahan pangan harus melakukan kegiatan sanitasi beserta menyiapkan fasilitasnya yang meliputi mulai awal produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran produk (Lisyanti, 2008).

Sistem yang sesuai dengan standart Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang dapat mengawasi dan menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standart yang ada adalah *Good Manufacturing Practice* (GMP). *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan suatu sistem yang berisi tentang persyaratan dasar dalam sebuah industri pangan yang menerapkan pengawasan terhadap keseluruhan proses pengolahan agar dapat menghasilkan sebuah produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (Novani, 2017). Persyaratan dasar dalam penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) terdiri dari beberapa aspek perlu diperhatikan bagi sebuah industri yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan.

Aspek yang perlu diperhatikan dalam penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sesuai dengan standart peraturan CPPB-IRT antara lain lingkungan, lokasi, bangunan dan fasilitas usaha, fasilitas unit usaha, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendaliah hama, persyaratan kebersihan karyawan, persyaratan bahan baku, pengendalian proses produksi, pengendalian pasca produksi, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi. Persyaratan dasar yang masuk dalam ruang lingkup *Good Manufacturing Practice* (GMP) antara lain mutu bahan baku atau bahan pembantu, tata cara pengolahan produk, pengemasan produk, tahap penyimpanan produk, dan tahapan distribusi produk (Heriyanto, 2016).

UKM Tempe di Desa Pacarkeling merupakan salah satu sentra Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang sedang berkembang terletak di daerah Kecamatan Kejayan, Kabupaten Pasuruan, di desa Pacarkeling ini banyak pengrajin tempe tepatnya di Dusun Sromo Timur. Salah satu pengrajin tempe yang ada di Dusun Sromo Timur ini yaitu bapak Muizzi . Pada saat pengamatan langsung di lingkungan sekitar Usaha Kecil Menengah kebersihannya kurang mendapatkan perhatian dari pemilik Usaha Kecil Menengah (UKM), sehingga hal ini berpengaruh terhadap mutu produk tempe yang dihasilkan. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu produk tempe yang dihasilkan antara lain tata letak fasilitas, kebersihan lingkungan, fasilitas sanitasi kurang memadai, tidak adanya kemasan pada produk.

Berdasarkan pada uraian pengamatan langsung di lapangan maka Usaha Kecil Menengah (UKM) Tempe Sromo Timur diperlukan sebuah penelitian bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang ada. *Model Based Integrated And Process Improvement* (MIPI) merupakan sebuah metode yang digunakan untuk proses perbaikan dalam pengembangan sebuah bisnis yang terintegrasi (Simarmata, 2014). Dalam metode *Model Based Integrated And Process Improvement* akan dimunculkan sebuah usulan perbaikan apa yang perlu dilakukan untuk Usaha Kecil Menengah (UKM) Tempe Sromo Timur ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Peningkatan kualitas produk tempe dengan kajian penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UKM Tempe Sromo.
2. Memunculkan usulan perbaikan terhadap kondisi sistem kerja dan eksisting yang tidak sesuai dengan standart aspek GMP pada UKM Tempe Sromo.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Melakukan penilaian kondisi lingkungan kerja dan eksisting UKM Tempe Sromo berdasarkan pada standart aspek *Good*

- Manufacturing Practice* (GMP) guna meningkatkan kualitas produk tempe.
2. Merancang konsep usulan perbaikan dilingkungan kerja UKM berdasarkan pada konsep *Model Based and Integrated Process Improvement* (MIPI).

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Mengetahui kondisi lingkungan kerja eksisting pada UKM Tempe Sromo yang sesuai dan tidak sesuai dengan standart aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP).
2. Memperoleh rancangan konsep usulan perbaikan terhadap kondisi lingkungan dan kerja eksisting UKM Tempe Sromo yang tidak sesuai dengan standart *Good Manufacturing Practice* (GMP) dengan konsep *Model Based and Integrated Process Improvement* (MIPI).

#### **1.5 Batasan Masalah**

Batasan masalah ditulis untuk menentukan variabel apa saja yang dijadikan sebagai poin-poin penelitian, hal ini bertujuan agar antara hasil penelitian sesuai dengan tujuan awal dan tidak keluar dari rumusan masalah yang telah ditentukan. Berikut ini merupakan batasan masalah pada penelitian ini :

1. Evaluasi kondisi lingkungan sekitar UKM dan kondisi eksisting UKM berdasarkan aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP), yaitu lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan produksi, bahan, proses pengolahan, produk akhir, laboratorium, karyawan, wadah dan pembungkus, label, penyimpanan, dan pemeliharaan.
2. Perancangan konsep usulan berdasarkan pada tahapan metode *Model Based and Integrated Process Improvement* (MIPI).