

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Definisi dari pangan menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Saat ini, kebutuhan konsumen akan produk *convenient* semakin meningkat. Dengan semakin meningkatnya aktivitas atau kesibukan sehari-hari, waktu penyajian menjadi salah satu unsur yang penting bagi konsumen dalam menentukan pilihannya. Menanggapi permintaan pasar yang besar akan produk ini, industri minuman berupaya untuk dapat memasarkan produk siap saji atau dikenal juga dengan nama *Ready To Drink* (RTD).

Kehadiran minuman siap saji dalam hal ini menguntungkan konsumen dengan berbagai pilihan produk minuman dan kepraktisan yang ditawarkan dari sekian banyak produsen minuman, namun banyaknya pilihan dan menjamurnya produsen minuman juga memiliki sisi negatif dimana akan semakin banyak proses yang harus dikendalikan dan dipastikan keamanannya agar produk dapat sampai ke tangan konsumen dalam mutu sebagaimana mestinya sesuai dengan

standard perusahaan dan tidak menimbulkan penyakit atau resiko jangka pendek maupun jangka panjang bagi konsumen produk tersebut.

Penyimpangan dan resiko dari produk minuman siap saji antara lain:

1. Diproduksi menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang atau melebihi batas penggunaan.
2. Tercemar bahan kimia yang sudah kadaluarsa.
3. Tercemar mikroba.
4. Tidak memenuhi standar mutu dan komposisi serta tidak sesuai persyaratan yang telah ditetapkan BPOM.

Penelitian (Prawira, 2008) yang menguji secara acak minuman siap saji dari 27 propinsi di Indonesia menunjukkan hanya 18,2% sample yang memenuhi persyaratan penggunaan BTP (zat pewarna, pengawet dan pemanis), ditemukan sebanyak 25,5% sampel minuman mengandung sakarin dan 70,6% sampel mengandung siklamat yang didukung juga dengan data pemeriksaan terhadap sarana produksi minuman skala rumah tangga menengah dan besar yang menunjukkan bahwa 42,1% sarana produksi tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi.

Pangan yang bermutu baik dan aman bagi kesehatan tidak dapat diwujudkan hanya dengan mengandalkan pengujian akhir di laboratorium saja, tetapi diperlukan adanya penerapan sistem jaminan mutu yaitu *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang digunakan untuk industri pangan, farmasi, kosmetik dan peralatan medis. Dengan menerapkan GMP produsen pangan dapat

menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen, baik konsumen lokal maupun pasar global. Penerapan GMP memastikan bahwa proses produksi suatu industri pangan berjalan sesuai dengan prosedur dari waktu ke waktu dan dapat meminimalisir resiko kontaminasi terhadap minuman selama proses pengolahan dengan cakupan GMP yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga produk sampai ke tangan konsumen.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Menjamurnya produsen minuman dapat menimbulkan sisi negatif dalam hal banyaknya produk dan proses yang harus dikendalikan serta dipastikan keamanannya agar tidak merugikan konsumen. Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 7 tahun 1996, 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. Pangan yang aman adalah pangan yang tidak mengandung bahaya biologi atau mikrobiologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik.

Industri minuman dalam proses produksinya membutuhkan panduan dan prosedur operasional agar dapat mencapai target, baik berupa kuantitas produk yang harus dicapai maupun mutu produk yang diharapkan sesuai dengan standard suatu perusahaan pangan dalam memenuhi kebutuhan dan melayani kebutuhan konsumen. Salah satu industri pangan yang berbasis minuman atau produk *Ready*

*To Drink (RTD)* adalah P.T. Alexis Megah Pratama yang berlokasi di Bekasi dan belum menerapkan GMP.

P.T. Alexis Megah Pratama baru akan menerapkan GMP karena sebelumnya ada kekhawatiran bahwa GMP akan menyulitkan prosedur produksi operasional, memerlukan banyak biaya, waktu dan kegiatan birokrasi yang cenderung menghambat aktivitas perusahaan serta adanya persepsi bahwa tanpa GMP pun kegiatan produksi di perusahaan tetap dapat berjalan normal dan produktif.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk merancang dan menerapkan GMP di P.T. Alexis Megah Pratama sebagai landasan dan komitmen perusahaan dalam memproduksi pangan yang bermutu dan aman untuk konsumen.

#### **1.3.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk:

1. Merancang GMP yang sesuai untuk diterapkan di P.T. Alexis Megah Pratama.
2. Mengimplementasi GMP yang telah disepakati guna mengetahui *gap* yang ada antara dokumen dengan kondisi riil di P.T. Alexis Megah Pratama.

3. Memberikan cek list agar di kemudian hari perusahaan tersebut dapat melakukan evaluasi ulang sendiri akan kondisinya dari waktu ke waktu.

