

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan sebagai industri yang mempengaruhi kualitas hidup manusia, dewasa ini telah menunjukkan perkembangan yang sangat pesat. Namun pesatnya perkembangan industri tersebut juga sejalan dengan banyaknya masalah seperti kontaminasi pada proses produksi produk tersebut. Kontaminasi yang terjadi dapat berakibat pada penurunan mutu produk yang dihasilkan, serta mempengaruhi kesehatan dan keselamatan konsumennya.

Oleh sebab itu untuk mengurangi potensi kontaminasi selama proses penerimaan bahan baku hingga produk diterima konsumen, pemerintah Indonesia melalui Departemen Kesehatan, memiliki standar yaitu pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). CPMB merupakan standar yang menjadi acuan industri pangan dalam menjalankan kegiatan manufakturnya. Standar ini mengacu kepada *current Good Manufacturing Practice* (cGMP) yang disusun oleh *Food and Drug Administration* (US-FDA), badan yang berwenang mengawasi makanan dan obat di Amerika Serikat.

Implementasi GMP seharusnya diikuti oleh program sanitasi yang terdokumentasi dengan baik yang lebih dikenal dengan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dapat diterapkan menggunakan GMP dan SSOP sebagai dasar jaminan mutu dan keamanan pangan. Salah satu jenis industri pangan yang digemari masyarakat

adalah industri permen. Industri permen ini juga merupakan salah satu contoh industri yang perlu menerapkan GMP.

PT. Madukara adalah industri yang bergerak dalam bidang pembuatan permen. Permen yang dibuat berbahan dasar gula sebagai komponen utama dengan penambahan bahan lain seperti stearin, dekstrin, menthol kristal, dan juga *peppermint oil*. Permen yang dihasilkan berbentuk tablet dan berasa mint. PT Madukara hingga saat ini belum memiliki sertifikasi GMP. GMP di PT Madukara perlu dipelajari sehingga bisa saling melengkapi antara pengetahuan secara teoritis dengan kondisi riil di pabrik. Dengan dilakukannya penyusunan GMP diharapkan dapat membantu perusahaan untuk menjamin terlaksananya sistem jaminan mutu keamanan pangan, diantaranya dapat memperbaiki mutu, mengurangi jumlah kerusakan produk, memperoleh sertifikat GMP, dan meningkatkan citra perusahaan. Kesesuaian implementasi GMP kemudian akan ditinjau melalui audit implementasi GMP.

1.2 Perumusan Masalah

PT Madukara merupakan salah satu industri permen yang masih belum menerapkan GMP dengan baik dan benar sesuai standar CPMB karena kurangnya pengetahuan dan personil yang memiliki kemampuan dalam bidang GMP, sehingga penulis memandang PT Madukara perlu dibantu dalam upaya pengimplementasian CPMB. Oleh karena itu, melalui penelitian ini dilakukan evaluasi dan implementasi GMP, serta meninjau penerapannya melalui audit GMP.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah implementasi pelaksanaan cara produksi makanan yang baik hingga menghasilkan permen yang bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan selera konsumen.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- 1). Mengevaluasi dokumen GMP dan kondisi umum di PT Madukara.
- 2). Menyempurnakan dan merancang dokumen GMP PT Madukara.
- 3). Mengimplementasikan dokumen GMP yang telah dibuat di PT Madukara.
- 4) Melakukan evaluasi hasil implementasi (audit implementasi) GMP di PT Madukara.