

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pada era pasar bebas banyak ditemukan berbagai hambatan yang berkaitan dengan keamanan dan keselamatan masyarakat. Setiap negara memiliki kewajiban dalam memberikan perlindungan konsumen, termasuk Indonesia yang memiliki Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Untuk menghadapi banyaknya pasar yang tidak memiliki aturan ketat dalam pemasaran, maka sangat penting untuk kalangan industri pangan dapat mencari strategi untuk meningkatkan mutu keamanan yang akan membuat produk-produk dapat terjaga olahan pangannya. Menteri perindustrian dan perdagangan menyatakan bahwa akan ada saatnya kalangan industri pangan menghadapi persaingan di berbagai pangsa pasar sehingga akan ada banyak kendala yang dihadapi. Oleh karena itu, sangat wajar jika kalangan industri pangan tingkat nasional membuat banyak alternatif inovasi baru untuk meningkatkan mutu dan jaminan keamanan supaya industri pangan sanggup untuk bertahan dan mandiri untuk dapat bersaing dengan banyaknya perubahan yang ada serta berusaha melengkapi berbagai peraturan yang diberikan oleh konsumen tingkat internasional. Kendala yang selama ini dihadapi oleh bidang industri pangan adalah menghasilkan produk makanan yang memiliki mutu tinggi dan juga memiliki keamanan konsumsi yang baik serta makanan yang tidak mengandung bahan berbahaya yang mengancam kesehatan konsumen.

Pada dasarnya masalah penjaminan mutu dan keamanan pangan akan terus ada dan berkembang dikarenakan era globalisasi dan tuntutan yang diinginkan oleh konsumen serta tingkat kehidupan dan kesejahteraan manusia yang semakin hari semakin berkembang. Pada jaman sekarang, banyak konsumen menyadari mutu dan keamanan pangan di Indonesia tidak dapat dijamin hanya oleh uji pada laboratorium tapi juga mereka menganggap bahwa mutu dan keamanan pangan dapat dikatakan baik jika bahan baku yang di pakai memiliki kualitas baik, ditangani dan diolah dengan baik dan juga jika didistribusikan secara baik maka akan menghasilkan produk akhir makanan yang baik juga. Dalam kondisi tertentu, seorang produsen dan pihak pemasaran harus mengetahui kemungkinan bahaya yang akan dapat ditimbulkan oleh produk yang akan mereka produksi. Jika produk yang dihasilkan beracun, mudah

untuk terbakar, memiliki sisi yang tajam, mudah meledak, atau memiliki kandungan radioaktif maka tindakan pencegahan yang harus dilakukan sesuai dengan standar dan aturan yang berlaku untuk dapat menjamin mutu dan keamanan produk itu sendiri.

Penjaminan mutu keamanan pangan tidak hanya dapat dilihat dari bahan baku yang dipakai memiliki kualitas baik, ditangani dan diolah dengan baik dan juga jika didistribusikan secara baik tetapi dalam pemilihan kemasan yang sesuai dan proses pengemasan yang tepat. Kemasan pangan merupakan sebuah wadah atau pembungkus makanan yang berguna untuk mencegah atau mengurangi kerusakan yang akan merusak bahan yang dikemas atau yang dibungkusnya, selain itu juga kemasan pangan merupakan salah satu cara pengupayaan dalam pengawetan makanan dikarenakan kemasan dapat memperpanjang umur dari makanan yang dikemas. Pengembangan standarisasi penjaminan mutu dan keamanan kemasan pangan dilakukan oleh Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Terdapat beberapa dasar hukum yang dapat dijadikan acuan untuk pembuatan kemasan pangan yaitu UU No.7/1996 tentang pangan (UU No 7/1999) dan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Menkes/XII/76 tentang produksi dan peredaran pangan serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan mutu dan gizi pangan. Standar yang digunakan dalam penjaminan mutu keamanan kemasan pangan yaitu Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), *Food and Drug Association* (FDA), *CODEX Alimentarius Commission* (CAC), dan lain-lain. Oleh karena itu, dikembangkanlah beberapa sistem yang dapat membantu penjaminan mutu dan keamanan pangan dari tahap proses produksi dilakukan sampai produk berada ke tangan konsumen, beberapa sistem tersebut di terapkan ke dalam beberapa metode yaitu *Quality Management Program* (QMP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan lain-lain. Dalam menjamin mutu dan keamanan pangan sehingga menjadi lebih efektif dilakukan dengan menggunakan salah satu konsep dan strategi internasional yaitu sebuah sistem manajemen dalam keamanan pangan HACCP. Sistem HACCP dilakukan dengan melakukan pembinaan dalam mengawasi mutu dan keamanan pangan berdasarkan dengan pencegahan secara rutin yang lebih unggul dibandingkan dengan sistem lainnya. Pada sistem ini lebih ditekankan pengupayahan dalam mencegah atau

meminimalkan kemungkinan terjadinya bahaya hal yang tidak diinginkan pada jaminan keamanan produk pangan.

Di kota Yogyakarta terdapat balai yang bertanggungjawab dalam melayani rekayasa ATG dan melayani *Common Facilities Small and Medium Industry (CFSMI)* kemasan yaitu Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna (BPTTG). CFSMI kemasan tersebut diproduksi melalui Unit Pelaksanaan Teknis yaitu UPT Kemasan Jogja. UPT Kemasan merupakan sebuah satuan organisasi yang membantu pelaksanaan tugas teknis operasional atau tugas teknis dari organisasi induk yang bergerak dalam industri pembuatan kemasan berbagai produk. UPT Kemasan diketahui belum dapat menentukan standar yang dapat diterapkan dalam proses produksi, hal ini dapat menjadi hambatan ketika adanya konsumen yang meminta UPT Kemasan untuk dapat memberikan standar yang memenuhi syarat dalam mendesain kemasan dari konsumen tersebut. Selain itu, dari hasil observasi wawancara kepada salah satu konsumen didapatkan bahwa konsumen tersebut tidak memiliki standar untuk produk makanan yang konsumen produksi, untuk kemasan yang ada konsumen hanya mengikuti kemasan di pasaran yang sesuai dengan produk yang konsumen produksi.

### **1.2. Perumusan Masalah**

Penjaminan mutu keamanan pangan tidak hanya dapat dilihat dari bahan baku yang dipakai memiliki kualitas baik, ditangani dan diolah dengan baik dan juga jika didistribusikan secara baik tetapi dalam pemilihan bahan baku kemasan juga harus sesuai dan memiliki proses pengemasan yang tepat. Permasalahan yang terjadi di UPT Kemasan adalah adanya keterbatasan kemasan yang dapat ditawarkan oleh pihak UPT dan juga tidak adanya standar yang dapat diterapkan untuk menjamin mutu keamanan kemasan yang diproduksi. Hal ini mengakibatkan kemasan yang ditawarkan oleh pihak UPT sangat terbatas dan diperlukannya inovasi kemasan tidak terlepas dari mutu dan keamanan kemasan.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adanya keterbatasan kemasan yang dapat ditawarkan oleh pihak UPT dikarenakan belum dapat menentukan standar yang dapat diterapkan dalam mendesain kemasan yang dapat direkomendasikan kepada konsumen. Oleh karena itu tujuan penelitian yang akan dicapai yaitu penentuan atribut kemasan yang memiliki standar keamanan

penggunaan yang baik dan evaluasi standar kemasan yang diproduksi oleh UPT Kemasan.

#### **1.4. Batasan Masalah**

Penentuan atribut kemasan yang memiliki standar keamanan penggunaan yang baik dan evaluasi standar keamanan dapat ditentukan melalui batasan masalah yang akan diteliti, batasan masalah bermanfaat untuk menjadi batas penelitian terhadap beberapa faktor yang berada di luar ruang lingkup penelitian. Berikut merupakan batasan masalah pada penelitian:

- a. Material kemasan yang telah diproduksi menjadi fokus utama penelitian.
- b. Data yang diambil adalah daftar kemasan yang sudah pernah diproduksi dan standar yang dimiliki oleh konsumen.
- c. Penelitian menggunakan data kemasan pada bulan Februari 2019 sampai April 2019.
- d. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara para pekerja serta masukan dan saran yang diberikan oleh pihak UPT Kemasan.

