

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau yang biasa disingkat UMKM merupakan suatu usaha produktif yang dilakukan dan dimiliki oleh seseorang/perorangan atau badan usaha yang telah memenuhi klasifikasi sebagai suatu usaha mikro. Pada penelitian ini, objek yang digunakan sebagai tempat penelitian adalah UMKM Abon Daun Emas. UMKM Abon Daun Emas yang dimiliki oleh ibu Anis Riyati Primastuti merupakan *home industry* yang bergerak di bidang pangan dan memproduksi berbagai macam jenis olahan abon yang memanfaatkan kekayaan alam sekitar, serta juga memberdayakan tenaga kerja dari lingkungan perumahan yang ramah lingkungan dan menuju *zero waste*.

Pada penelitian ini, dilakukan analisis GMP dari objek penelitian yaitu UMKM Abon Daun Emas. GMP atau *Good Manufacturing Practices* adalah suatu pedoman dalam tata cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen bisa memproduksi suatu produk yang bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen artinya produk yang di produksi terjamin mutunya dan aman untuk di konsumsi. Dalam analisis GMP yang dilakukan, terdapat sejumlah aspek yang di nilai mulai dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin & peralatan, dan lain-lain. Aspek-aspek tersebut disesuaikan dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Setiap aspek yang dinilai memiliki ketentuannya masing-masing dan objek yang dianalisis harus memenuhi skor tertentu agar dapat suatu industri pangan dapat dikatakan layak atau memenuhi persyaratan. Permasalahan atau ketidaksesuaian yang ada pada setiap aspek nantinya akan memiliki kategori yang diklasifikasikan kedalam 4 jenis ketidaksesuaian, yaitu Minor, Mayor, Serious, dan Kritis. Penjelasan lebih lengkap terdapat pada Bab 3 yaitu pada sub-bab 3.2.1.

Dari hasil analisis GMP yang dilakukan, ditemukan bahwa ada beberapa ketidaksesuaian yang terdapat di UMKM Abon Daun Emas. Terdapat ketidaksesuaian Minor pada beberapa aspek yaitu Bangunan, terdapat ketidaksesuaian yaitu lantai masih membentuk sudut mati. Pada aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi terdapat ketidaksesuaian yaitu terdapat hama di area produksi berupa tikus. Pada aspek Dokumen dan Pencatatan terdapat ketidaksesuaian yaitu pencatatan tidak dilakukan secara teratur dan rinci. Pada

aspek Pelatihan terdapat ketidaksesuaian yaitu pelatihan/*briefing* tidak dilakukan secara teratur. Selanjutnya, terdapat ketidaksesuaian Mayor pada aspek Bangunan yaitu Aliran/alur produksi belum tersusun dengan baik dikarenakan tidak ada perencanaan tata letak/*layout* di area produksi. Terakhir, terdapat ketidaksesuaian Serius pada aspek Bangunan yaitu di area produksi hanya terdapat satu pintu yang berfungsi untuk masuk keluarnya barang baik bahan baku dan produk jadi. Menurut BPOM, hal ini dapat mempengaruhi hygiene dari produk jadi maupun bahan baku yang akan digunakan.

Pada penelitian ini, dilakukan wawancara dengan 3 *stakeholder* yaitu pemilik, karyawan, dan *sales* yang bertujuan untuk mencari informasi awal. Dari wawancara dengan para *stakeholder*, yaitu ibu Anis selaku pemilik UMKM dan juga pekerja-pekerja yang ada disana. Diketahui bahwa UMKM tersebut akan segera melakukan renovasi tempat sehingga pemilik UMKM membutuhkan *layout* atau tata letak tempat produksi yang baru. Pemilik berencana untuk melakukan renovasi hanya di area produksi saja karena pemilik merasa bahwa denah area produksi yang sekarang masih kurang tepat dan juga pemilik berencana untuk menambah pintu keluar, karena saat ini pintu masuk dan pintu keluar di area produksi hanya melalui satu pintu saja. Pemilik menginginkan pintu masuk dan keluar dipisah karena pemilik merasa bahwa jika pintu masuk dan keluar menjadi satu, maka produk menjadi kurang higienis. Awalnya, pemilik memiliki rencana untuk membangun area produksi di lahan yang baru. Namun, setelah melalui beberapa pertimbangan, pemilik mengatakan bahwa kemungkinan besar renovasi akan dilakukan pada area produksi sekarang yang sudah ada dan hanya mengubah atau melakukan renovasi yang ada di dalamnya saja. Dari hasil pengamatan didapatkan bahwa tata letak area produksi saat ini masih tergolong kurang baik karena alur dari setiap pekerjaannya tidak runtut. Setelah penulis melakukan wawancara dengan para *stakeholder* yang ada, diketahui bahwa masalah yang sedang dihadapi yaitu mengenai perencanaan tata letak yang baru di area produksi pada *home industry*. Data awal yang diperoleh dari para *stakeholder* adalah informasi bahwa permintaan abon tertinggi berada pada masa idul fitri dan idul adha. Selain itu, juga diperoleh informasi bahwa tidak ada material handling yang digunakan di area produksi, mesin yang ada hanya penggoreng otomatis yang bisa melakukan penggorengan dan pengadukan secara bersamaan. Pada observasi yang dilakukan ke UMKM Abon Daun Emas, dapat di peroleh beberapa dokumentasi. Dari hasil wawancara dengan karyawan, diketahui

bahwa tidak ada alat penunjang ergonomi contohnya seperti kursi atau bantalan duduk di area *packaging* yang menyebabkan pekerja melakukan pekerjaan dengan posisi yang kurang baik/nyaman yaitu duduk di lantai. Hal ini dapat mengakibatkan kelelahan bekerja. Selain itu, ventilasi yang kurang baik menyebabkan area produksi terasa sumuk. Dari hasil wawancara dengan *sales*, diketahui bahwa area pengemasan dan pick-up produk berada di bagian pojok dalam dari area produksi dan paling jauh dari akses masuk/keluar. Pada observasi yang dilakukan, diketahui bahwa *sales* mengangkut produk dalam jumlah secara manual. Hal ini dapat berpengaruh pada efisiensi kerja. Kondisi UMKM Abon Daun Emas dapat dilihat pada Gambar 1.1 sampai dengan Gambar 1.5.



Gambar 1.1. Kondisi UMKM Abon Daun Emas



Gambar 1.2. Area Pengemasan Produk



Gambar 1.3. Area Penggilingan Bumbu



Gambar 1.4. Area Penggorengan Bahan Baku



Gambar 1.5. Area Pengolahan Bahan Baku

Dari beberapa dokumentasi yang diperoleh, dapat diketahui bahwa sebagian besar pekerjaan atau proses produksi di UMKM Abon Daun Emas dilakukan secara konvensional atau tradisional. Otomatisasi proses produksi yang dapat terlihat hanya ada di bagian penggorengan bahan baku dimana sudah menggunakan mesin penggoreng otomatis yang bisa juga mengaduk secara bersamaan.

1.2. Rumusan Masalah

Pada area produksi UMKM Abon Daun Emas, akses keluar masuknya produk tidak dipisah sehingga bisa mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada produk.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan dengan cara menambah akses pada area produksi.

1.4. Batasan Masalah Penelitian

Pada penelitian ini, ada batasan masalah yang ditentukan yaitu sebagai berikut:

- a. Penelitian dilakukan hanya pada area produksi UMKM Abon Daun Emas.
- b. Luas area produksi tidak bisa ditambah dan tidak bisa diubah.
- c. Posisi pintu berada di sisi sebelah kiri dari area produksi dan tidak bisa diubah.

d. Proses pengambilan data dilakukan dari awal bulan Januari 2023 hingga akhir Mei 2023.

1.5. Keunikan Masalah

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, bahwa terletak permasalahan pada akses di area produksi. Masalah tersebut menjadi unik karena di area produksi hanya terdapat satu akses yang mana artinya produk jadi dan bahan baku melewati satu akses yang sama. Hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang dan juga kehygienisan produk bisa tidak terjamin. Selain itu, area produksi tidak memiliki lahan yang cukup luas dan juga harus memperhatikan aspek kesehatan lingkungan

