

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Salah satu industri di Indonesia yang berkembang pesat adalah industri makanan dan minuman. Menurut laporan Kemenperin (2022), pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai angka 3,57% pada tahun 2022. Oleh karena itu persaingan industri makanan dan minuman (food and beverage) di Indonesia juga semakin sengit dari waktu ke waktu, hal ini menyebabkan industri makanan dan minuman harus terus mengembangkan diri dan melakukan inovasi agar dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi pelanggan yang bervariasi, sehingga mereka dapat menggaet perhatian pelanggan dan tetap bersaing di pasar.

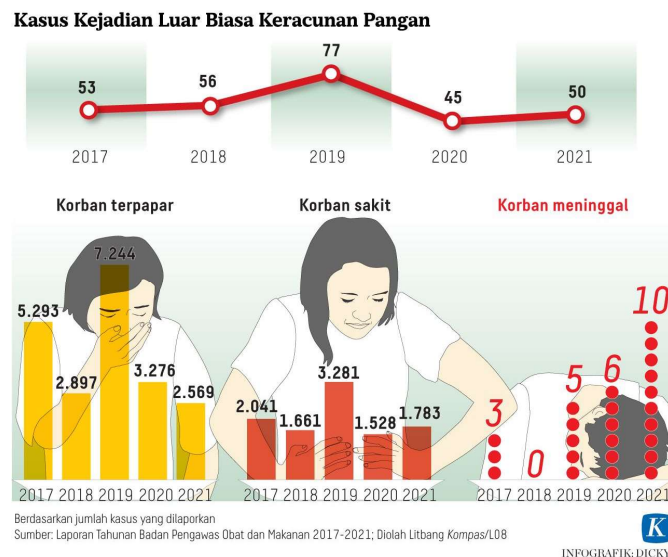
Persaingan antar pelaku bisnis yang semakin besar, disebabkan oleh konsumen yang cenderung lebih tertarik pada kualitas produk yang dihasilkan suatu industri. Karena kualitas produk memiliki dampak besar terhadap jalannya bisnis yang dapat meningkatkan volume penjualan. Untuk memberikan kualitas produk yang baik pemilik industri perlu memberikan perhatian yang lebih terhadap keamanan produk yang akan dijual kepada konsumen.

Menurut peraturan BPOM No. 23 Tahun 2018, dijelaskan bahwa industri pangan memiliki tanggung jawab utama dalam memastikan keamanan produk pangan yang diproduksinya. Meskipun begitu, pemerintah juga memiliki tanggung jawab dalam menjaga kelangsungan pasokan pangan yang aman untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumsi. Bagi pelaku industri pangan, hal ini menunjukkan bahwa mereka perlu memberikan

jaminan keamanan sebagai salah satu faktor kunci yang mempengaruhi daya saing baik di pasar domestik maupun internasional (Hawa, 2017).

Keamanan pangan yang beredar menjadi perhatian utama bagi pemerintah dalam upaya melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen. Namun di Indonesia keamanan pangan masih menjadi masalah terlihat dari adanya kasus keracunan pangan. Berdasarkan data BPOM tahun 2021 terdapat 50 kasus keracunan pangan, pada tahun yang sama data Kementerian Kesehatan juga menyatakan adanya 70 kasus keracunan pangan. Keracunan pangan tersebut mengakibatkan 2.569 orang terpapar, 1.783 orang mengalami gejala sakit dan 10 orang meninggal dunia.

Gambar 1 Data keracunan pangan



Sumber : Laporan tahunan BPOM, diolah, 2023

Dalam hal ini, pelaku usaha industri diwajibkan untuk menerapkan program dasar dalam menjamin keamanan pangan, yang dikenal dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*). Menurut BPOM (2012) GMP adalah panduan

yang menjelaskan metode produksi pangan yang berkualitas, aman, dan layak untuk dikonsumsi. Selain *GMP personal hygiene* juga mempunyai peran penting untuk mendapatkan kualitas produk yang baik. *Personal hygiene* adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan seseorang, dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan baik secara fisik maupun psikologis.

Salah satu industri skala menengah di bidang pengolahan pangan adalah CV. Narendra Food yang memproduksi hasil olahan susu menjadi keju. Keju adalah jenis produk olahan berbahan baku susu. Keju yang diproduksi oleh industri ini adalah jenis keju mozzarella. CV. Narendra food mulai beroperasi pada tanggal 30 Mei 2017. Awal mula industri ini memulai produksinya, susu yang digunakan sebanyak 240 liter dan kapasitas keju yang dihasilkan mencapai 30kg. Setelah produksi keju mozzarella ini berjalan ternyata di terima baik oleh masyarakat yang menjadikan industri dapat berkembang dan bisa memproduksi dengan kapasitas yang lebih banyak. Hal tersebut tentu bisa membuka peluang untuk mengembangkan usahanya di berbagai kota. CV. Narendra Food selalu berupaya memenuhi kebutuhan pelanggan, terutama dalam hal kualitas produk dan selalu memperhatikan keunggulan produknya dibandingkan dengan pesaing-pesaingnya.

Operasional pada CV. Narendra Food masih tergolong semi manual, dimana produksinya masih membutuhkan tenaga manusia karena fasilitas mesin produksi yang belum canggih dan memadai serta kualitas bahan baku susu segar yang masih naik turun konsistensinya. Oleh karena itu untuk mendapatkan kualitas produk yang baik CV. Narendra Food selalu berupaya

menjaga kualitas keju dengan memperhatikan GMP (*Good Manufacturing Practice*) serta *Personal Hygiene*.

Menurut (Ristyanadi dan Darimiya, 2012) GMP atau *Good Manufacturing Practices* adalah prosedur produksi yang diterapkan untuk menjaga kualitas dan keselamatan dalam setiap tahap produksi. Proses pengolahan menjadi hal yang sangat penting, karena sanitasi peralatan dan kebersihan pekerja merupakan faktor kunci dalam menghasilkan produk pangan yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Heru Rudiyanto (2016) menyatakan bahwa penerapan *good manufacturing practice* pada produk wingko sudah diterapkan dengan baik. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Agil dan Triastuti (2018) menyatakan bahwa penerapan *good manufacturing practice* pada pembekuan cumi-cumi sudah diterapkan dengan baik.

Menurut (Kristanti dkk, 2019) *Personal hygiene* adalah rangkaian tindakan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan diri, termasuk aspek fisik dan psikologis. *Personal hygiene* dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti persepsi terhadap tubuh, kebiasaan sosial, kondisi sosial ekonomi, budaya, dan pengetahuan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Dinda (2016) menyatakan bahwa hygiene pengolahan makanan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan. Hasil penelitian prasetyo (2017) menyatakan bahwa peningkatan hygiene berpengaruh pada kualitas makanan.

Dari uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait pengaruh *good manufacturing practice* dan *personal hygiene* terhadap kualitas produk.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana deskripsi *good manufacturing practice*, *personal hygiene* dan kualitas produk?
2. Apakah *Good Manufacturing Practice* berpengaruh terhadap kualitas produk?
3. Apakah *Personal Hygiene* berpengaruh terhadap kualitas produk?
4. Apakah *Good Manufacturing Practice* dan *Personal Hygiene* berpengaruh secara simultan terhadap kualitas produk?
5. Manakah dari *Good Manufacturing Practice* dan *Personal Hygiene* yang berpengaruh dominan terhadap kualitas produk?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan *good manufacturing practice*, *personal hygiene* dan kualitas produk.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *good manufacturing practice* terhadap kualitas produk.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *personal hygiene* terhadap kualitas produk.
4. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *good manufacturing practice* dan *personal hygiene* secara simultan terhadap kualitas produk.
5. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *good manufacturing practice* dan *personal hygiene* yang dominan terhadap kualitas produk.

D. Kegunaan Penelitian

1. Teoritis

a. Bagi penulis

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman penulis terutama pemahaman terkait manajemen operasional tentang *good manufacturing practice*, *personal hygiene*, dan kualitas produk di perusahaan.

b. Bagi pembaca

Dalam penelitian ini harapannya adalah agar pembaca dapat memperoleh tambahan pengetahuan, wawasan baru, serta masukan atau referensi yang bermanfaat terkait manajemen operasional tentang *good manufacturing practice*, *personal hygiene*, dan kualitas produk di perusahaan.

2. Kegunaan praktis

Penelitian ini bertujuan memberikan kontribusi positif dan menjadi bahan evaluasi terhadap industri yang berkaitan dengan *good manufacturing practice* dan *personal hygiene* yang memengaruhi kualitas produk. Tujuan akhirnya adalah untuk membantu unit usaha dalam upaya meningkatkan kualitasnya secara keseluruhan