



BABI PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di era modern seperti sekarang ini, salah satu aspek penting yang perlu dimiliki oleh setiap industri makanan adalah penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan. Aspek ini menjadi sangat penting karena sangat berhubungan dengan kebutuhan hidup orang banyak. Mutu dan keamanan pangan sangat penting untuk keberlanjutan hidup orang. Manajemen kualitas dan keamanan pangan memberikan suatu pengaruh penting yang tidak hanya untuk menguji kualitas pangan, tetapi juga membantu dalam aspek manajemen operasi produksi makanan.

Penerapan manajemen kualitas dan keamanan pangan memberikan dampak yang besar terhadap produk makanan yang dibuat dari suatu industri mulai dari tahapan persiapan bahan hingga sampai di tangan konsumen. Hal ini dikarenakan seorang konsumen akan lebih rentan terhadap bahaya yang ditularkan melalui makanan yang mungkin terjadi selama proses produksi. Oleh karena itu, sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan menjadi salah satu persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh suatu pabrik makanan.

Rina (2008) mengemukakan bahwa apabila keamanan pangan merupakan persyaratan utama dalam menghasilkan suatu produk pangan. Disamping itu, beberapa aspek yang perlu diperhatikan seperti penampilan, rasa, dan aroma yang sesuai dengan harapan dan selera konsumen. Kriteria keamanan pangan, penampilan, rasa, dan aroma akan terwujud apabila proses produksinya dilakukan sesuai dengan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan. Hal ini berarti selain memproduksi suatu produk pangan yang aman untuk dikonsumsi, suatu industri pangan juga harus mengembangkan produk yang mempunyai nilai mutu dan mempunyai nilai jual yang baik agar bisa memenuhi permintaan konsumen dengan baik dan juga bisa permintaan pasar.

Dua contoh industri yang menerapkan sistem manajemen kualitas dan keamanan makanan yaitu industri makanan skala rumahan di Ghana dan industri

produk *Bakery* di Belanda. Van Der Spiegel, *et.al.* (2005) mengemukakan bahwa produk *Bakery* dicirikan oleh masa simpan yang terbatas, keragaman bahan (mentah), dan variabilitas musiman dalam kualitas produk karena kondisi produksi dan panen. Kualitas produksi produk *Bakery* dirancang, dikendalikan, dijamin, dan ditingkatkan oleh manajemen kualitas makanan, yang tingkatnya dapat berbeda di antara toko roti. Tutu dan Anfu (2019) mengemukakan bahwa industri makanan skala rumahan di Ghana merupakan bagian integral dari sistem pengiriman, di mana pemrosesan dan distribusi makanan di dalam negeri sangat dipengaruhi oleh operasi industri. Selain itu, di sana juga banyak industri rumahan yang memiliki kinerja yang buruk karena ketidakmampuan mereka untuk meningkatkan kualitas melalui penerapan strategi jaminan kualitas untuk mencapai sasaran pasar yang diinginkan, keunggulan kompetitif, pertumbuhan, dan profitabilitas. Dengan demikian, sebagian besar penyakit yang berasal dari konsumsi makanan disebabkan oleh kesalahan praktik selama penyiapan makanan pada bisnis makanan kecil, kantin, rumah, dan tempat lain di mana makanan tersebut disiapkan untuk dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dalam laporan studi literatur ini dilakukan analisis untuk mengetahui seberapa baik penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan di sektor industri makanan skala rumahan (Ghana) dan industri produk *Bakery* (Belanda). Dari kedua artikel ini, penulis mengkaji penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan pada setiap tahapan persiapan, produksi, pengemasan, dan distribusi. Di samping itu, penulis mengkaji perbedaan metode yang digunakan didalam pengambilan data, analisis, dan kesimpulan yang diambil berdasarkan hasil analisis data.

Analisis terhadap sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan dari kedua industri ini didasari oleh pemikiran bahwa produk yang dihasilkan dari kedua industri ini berupa makanan yang dikonsumsi oleh manusia. Karena produk yang dihasilkan dikonsumsi oleh manusia, maka keamanan pangan atau keamanan kedua produk ini minimal sama sehingga tidak memberikan dampak negatif terhadap konsumen. Keamanan pangan ini tentu sangat didukung oleh sistem manajemen mutu yang baik. Bersumber pada dasar pemikiran ini maka muncul pertanyaan apakah kedua industri makanan ini menerapkan sistem manajemen mutu dan

keamanan pangan yang sama baik dalam menghasilkan produknya masing-masing? Hal ini yang mendorong penulis untuk mengkaji perbedaan penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan dari kedua industri makanan ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan rumusan masalah untuk penelitian yaitu: Bagaimana penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan makanan di industri makanan rumahan dan industri produk *bakery*?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengkaji penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan yang digunakan di industri makanan skala rumahan (Ghana) dan di industri produk *Bakery* (Belanda).

1.4. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan penyelesaian dari penelitian ini, maka disusun sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II Dasar Teori

Bab ini berisi penjelasan tentang dasar-dasar teori pendukung yang digunakan dalam melakukan penelitian. Teori-teori yang dipakai meliputi Sistem Manajemen Kualitas dan Keamanan Pangan pada Industri Makanan Skala Rumahan, dan Sistem Manajemen Kualitas dan Keamanan Pangan pada Industri Produk *Bakery*.

BAB III Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah studi literatur dalam bentuk analisis isi (*content analysis*) dengan menggunakan dua artikel dari jurnal internasional bereputasi yang terindex *scopus* sebagai pustaka utama untuk mengkaji penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan dari industri makanan skala rumahan dan industri produk *bakery*.

BAB IV Pembahasan dan Diskusi

Bab ini berisi pembahasan dari dua masalah yang dikaji dalam tulisan ini, memetakan masalah dan menjelaskan temuan penelitian. Di samping itu juga membandingkan temuan dari kedua artikel utama dalam penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan. Diskusi memuat tentang menafsirkan, mendiskusikan kaitan antara masalah penelitian dengan temuan penelitian sebelumnya dan manfaat atau implikasi dari penelitian ini.

BAB V Kesimpulan

Bab ini menjelaskan kesimpulan atau rangkuman dari tujuan penelitian, hasil penelitian dan implikasi hasil penelitian serta saran- saran untuk penelitian selanjutnya.