

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indramayu merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi penghasil hasil laut terbesar di Jawa Barat menurut [kominfo.indramayukab.go.id](http://kominfo.indramayukab.go.id) [1]. Kabupaten Indramayu pada tahun 2021 pernah memperoleh apresiasi dari Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Jawa Barat terhadap pencapaian atas penyumbang hasil perikanan terbesar di Jawa Barat. Diketahui pada tahun 2021 Kabupaten Indramayu mencapai 526.793.03 (lima ratus dua puluh enam ribu tujuh ratus sembilan puluh tiga koma nol tiga) ton, sedangkan pada tingkat nasional kontribusi hasil perikanan mencapai 2.73% (dua koma tujuh tiga persen) dan pada Jawa Barat mencapai 34.8% (tiga puluh empat koma delapan persen) ([news.republika.co.id](http://news.republika.co.id)) [2]. Panjang garis pantai di Kabupaten Indramayu sendiri yakni 147 (seratus empat puluh tujuh) Km sehingga banyaknya jumlah penduduk pencaharian di bidang perikanan. Kabupaten Indramayu juga memiliki luas perairan laut sekitar 70.000 Ha (tujuh puluh ribu hektar) oleh sebab itu perikanan Indramayu berpotensi memiliki nilai ekonomis[3].

Salah satu hasil olahan hasil perikanan di Indramayu yakni terasi. Terasi merupakan olahan ikan kecil dan udang kecil. Terasi sendiri merupakan salah satu bumbu dapur favorit orang Indonesia. Ciri khas dari terasi yakni pada aromanya yang cukup menyengat namun memiliki rasa yang disukai bagi sebagian orang. Di Indramayu menurut [BPS.co.id](http://BPS.co.id) [4], jumlah rata-rata konsumsi terasi per minggu yakni 11,587% (sebelas koma lima delapan tujuh persen) pada satuan komoditas yang merupakan angka cukup tinggi khususnya pada daerah Cirebon, Indramayu, Majalengka, Kuningan (Ciayumajakuning) yang rata-rata di bawah angka 10% (sepuluh persen). Tingginya angka minat konsumsi terasi pada

Kab.Indramayu menjadikan banyaknya pengusaha produksi terasi karena dinilai memiliki potensi pada nilai perekonomian.

Salah satu pabrik terasi di Indramayu yang cukup terkenal di Indramayu yakni pabrik terasi UD.Berlian. Pabrik Terasi UD.Berlian terletak di Jalan Tambak Raya, sebelah pintu masuk Pantai Pataya di Indramayu. Jumlah karyawan yakni 12 (dua belas) orang di mana 5 (lima) karyawan laki-laki dan 7 (tujuh) karyawan perempuan. Proses pembuatan terasi ada 4 (empat) tahapan yakni penggilingan, pengepresan, penjemuran dan pengemasan. Terasi didistribusikan ke pasar-pasar di Indramayu. Keunggulan dari terasi hasil produksi UD. Berlian yakni terasi memiliki 2 (dua) pilihan rasa, yakni asin dan manis, hal tersebut berdasarkan dari keinginan konsumen yang berbeda-beda.

Cara Produksi yang Baik (CPPB) merupakan pedoman berbentuk prosedur dan cara kerja untuk menghasilkan produk atau singkatnya merupakan pedoman pada saat proses produksi (Knic.co.id)[5]. Tujuan dikeluarkannya CPPB salah satunya yakni guna memberikan prinsip-prinsip dasar keamanan pangan bagi IRTP dalam menerapkan CPPB. Penerapan CPPB dapat menghasilkan produk yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestic maupun internasional (Peraturan Kepala Badan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No.HK.03.1.12.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB)[6].

*Work Improvement Small Enterprises* merupakan program yang dibuat oleh *International Labour Organization* (ILO) guna membantu meningkatkan efektivitas dan efisiensi produktivitas melalui aspek keselamatan dan kesehatan kerja. Metode *WISE* dibuat dari tahun 1980an. Guna mengetahui keputusan terbaik dari keseluruhan CPPB-*WISE* [7].

Proses produksi yang dilakukan pada Pabrik Terasi UD. Berlian cukup sederhana. Dari hasil pengamatan, dinding atap terdapat sarang laba-laba yang berisiko masuk ke terasi yang sedang diproduksi. Berdasarkan pedoman *work*

*improvement in small enterprises (WISE)* perusahaan harus rutin memindahkan sumber debu dari tempat kerja. Selain itu, hal tersebut bertentangan dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik-Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yakni Lokasi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu. Hal tersebut berkaitan dengan Higiene dan Sanitasi. Karyawan laki-laki memiliki kebiasaan tidak menggunakan pakaian dan tidak menggunakan sandal maupun alat pelindung diri (APD) khusus yang dapat menghindari kejadian yang tak diinginkan seperti contohnya kontaminasi. Hasil produksi apabila terjadi kontaminasi akibat rambut maupun kotoran dari tangan yang tidak menggunakan sarung tangan akan mempengaruhi kualitas produk. Menurut Depkes RI (2004) terdapat 4 (empat) kontaminasi zat asing pada makanan salah satunya kontaminasi fisik seperti kontaminasi akibat rambut, kuku, debu, dll [8].

Selain kurangnya kesadaran penggunaan APD pada karyawan, fasilitas seperti kursi yang diberikan ke karyawan dapat menimbulkan rasa kurang nyaman karena dari segi bahan kursi yang terbuat dari plastik tanpa sandaran. Menurut *work improvement in small enterprises (WISE)* perusahaan harus menyediakan kursi atau bangku dengan ketinggian yang tepat dan sandaran yang kokoh [9], namun pada pabrik terasi UD. Berlian masih belum sesuai dengan pedoman *WISE*. Permasalahan lainnya yakni peletakan saklar yang masih belum sesuai dengan pedoman *WISE* di mana seharusnya peletakan saklar di tempat yang mudah dijangkau, pada pabrik terasi UD. Berlian jarak dari saklar ke mesin sulit dijangkau sehingga membutuhkan kabel tambahan. Namun peletakan kabel tambahan ini hanya diletakan sembarangan yang dapat membahayakan karyawan. Selain pada penjelasan tersebut, berikut merupakan tabel hasil identifikasi pengamatan kondisi pabrik UD. Berlian dengan menggunakan CCPB-*WISE*:

Tabel 1. 1 Tabel Identifikasi Pengamatan CPPB

No.	Aspek GMP	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Lokasi dan Lingkungan Produksi	Pabrik berlokasi bebas pencemaran	ya	
		Lokasi pabrik berada di lokasi padat penduduk		tidak
		Pabrik berlokasi di dekat jalan raya	ya	
		Pabrik berlokasi di dekat tempat pembuangan akhir		tidak
2	Bangunan	Bangunan pabrik memenuhi persyaratan yang harus	ya	
		Ruang produksi yang memiliki tingkat polusi akibat	ya	
		Tata letak ruangan diatur sesuai dengan urutan kondisi lantai ruangan pabrik:	ya	
		1. memiliki bahan kedap air dan tahan terhadap air	ya	
		2. permukaan lantai tidak licin, rata, dan mudah	ya	
		Dinding berwarna terang, kuat, kedap air dan tidak	ya	
		langit-langit tidak mudah bocor, terkelupas, tahan	ya	
		pintu kuat, tahan lama, mudah dibersihkan, dan desain	ya	
		jendela tidak mudah pecah, tahan lama, dan mudah	ya	
pencahayaan cukup terang dan sesuai dengan	ya			
ventilasi cukup sehingga udara segar dapat masuk	ya			
3	Fasilitas Sanitasi	fasilitas dijaga rapih dan bersih	ya	
		bangunan pabrik memiliki sarana penyediaan air	ya	
		fasilitas toilet memiliki kondisi layak digunakan	ya	
		sarana cuci tangan cukup dan layak digunakan	ya	
4	Alat Produksi	alat dan perlengkapan produksi yang digunakan		tidak
		Alat dan perlengkapan yang digunakan sesuai dengan	ya	
5	Bahan Baku dan Bahan Tambahan	Bahan yang digunakan aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar mutu	ya	
		bahan yang rusak tidak digunakan dan dimusnahkan	ya	
6	Suplai Air dan	memiliki sumber air bersih yang cukup	ya	
7	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	Sarana Higiene Karyawan seperti fasilitas untuk	ya	
		memiliki sarana alat pembersih dan terawat dengan	ya	
		Sarana pembuangan limbah dapat mencegah resiko	ya	
		Kegiatan higiene karyawan yang bertanggung jawab	ya	
8	Karyawan	kondisi karyawan yakni:		tidak
		a. karyawan dalam keadaan sehat, bebas luka, b. pakaian pekerja yang sesuai, termasuk sarung c. mencuci tangan dengan baik sebelum dan sesudah d. selama bekerja, karyawan tidak makan, minum, e. secara berkala, kesehatan karyawan diperiksa		
9	wadah dan kemasan	wadah dan kemasan yang digunakan memenuhi	ya	
10	Label	label makanan yang digunakan memenuhi ketentuan,	ya	
11	Penyimpanan	Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah	ya	
		bahan baku, bahan tambahan tidak menyentuh lantai,	ya	
		bahan yang terlebih dahulu diterima, maka diproses	ya	
		wadah dan kemasan disimpan ditempat bersih dan terlindungi dari pencemaran	ya	
		label disimpan secara baik dan teratur agar terhindar kesalahan penggunaan	ya	
		alat dan perlengkapan yang sudah digunakan	ya	
12	Pemeliharaan	alat dan perlengkapan yang belum digunakan	ya	
		bangunan dan bagian-bagiannya terpelihara, tampak		tidak
		memiliki solusi pencegahan masuknya serangga dan		tidak
		Penangan limbah padat dilakukan dengan prosedur	ya	
		pengelolaan limbah air dilakukan dengan benar	ya	
13	Proses pengolahan	limbah gas diatur/diolah tidak mengganggu kesehatan	ya	
		alat dan perlengkapan untuk memproduksi terasi rajin	Ya	
		alat pengangkutan untuk distribusi produk akhir	ya	
14	Produk Akhir	setiap produk diolah menurut formula dasar atau	ya	
		produk akhir memenuhi standar mutu atau dilakukan pemeriksaan sebelum produk diedarkan	ya	

Selain pada CPPB, terdapat pengidentifikasian pengamatan kondisi pabrik terasi UD.Berlian dengan menggunakan *WISE*. Berikut tabel pengidentifikasian menggunakan *WISE*:

**Tabel 1. 2 Tabel Pengidentifikasian Pengamatan *WISE***

No.	Aspek <i>WISE</i>	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Penyimpanan dan Penanganan Material	Memiliki rute transportasi yang jelas dan titik jalan		tidak
		Menyediakan rak bertingkat atau rak penyimpanan di		tidak
		Menggunakan alat bantu untuk memindahkan	ya	
		Menyediakan pegangan atau titik genggaman yang	ya	
2	Stasiun Kerja dan Alat Kerja	Menggunakan alat bantu untuk mengangkat dan		tidak
		Meletakkan saklar dan alat yang sering digunakan di	ya	
		Menyesuaikan ketinggian bekerja untuk setiap	ya	
		Menyediakan kursi atau bangku dengan ketinggian		tidak
		Mengizinkan pegawai untuk pegawai bekerja	ya	
		Menggunakan perangkat pemasangan untuk menahan	ya	
3	Keamanan mesin	Membuat label dan tanda yang mudah dilihat, dibaca,	ya	
		Memasang pelindung yang tepat pada bagian mesin	ya	
		Memastikan mesin mendapatkan perawatan yang	ya	
		Membuat kontrol darurat yang terlihat jelas dan	ya	
4	Lingkungan kerja dan control bahan yang berbahaya	Memastikan konektor kabel yang aman untuk	ya	
		Memanfaatkan siang hari dan sinar matahari juga jaga kebersihan tetap bersih	ya	
		Menyediakan bantuan pencahayaan yang memadai		tidak
		Menyediakan local task pencahayaan untuk		tidak
		Memiliki ventilasi seperti jendela atau pintu terbuka	ya	
		Menyediakan alat pemadam api yang cukup mudah	ya	
		Menandai rute jalur evakuasi dan menjauhkan dari bahaya		tidak
		Mengisolasi sumber panas atau dingin	ya	
5	Fasilitas kesejahteraan	Memindahkan sumber debu, bahan kimia berbahaya,	ya	
		Menyediakan persediaan air minum	ya	
		Menyediakan toilet dan fasilitas kebersihan di dekat	ya	
		Menyediakan tempat istirahat yang higienis dan		tidak
		Menyediakan peralatan P3K	ya	
6	Organisasi pekerjaan.	Menyediakan APD	ya	
		Memiliki aturan kerja sama tim yang efisien	ya	
		Menetapkan target jam kerja dan mengurangi kerja	ya	

Berdasarkan hasil identifikasi pengamatan kondisi terlihat pabrik terasi UD. Berlian masih belum memiliki pemahaman tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik-Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Work Improvement In Small Enterprises (WISE)* dan masih membutuhkan pemahaman bagi pengelolanya. Persentase pada aspek CPPB yang masih belum sesuai yakni 9% atau 4 sub kategori dari 45 masih belum diterapkan di pabrik terasi UD. Berlian. sedangkan pada aspek *WISE* memiliki persentase 26% atau yakni 8 sub kategori dari 31 belum sesuai pada *WISE*. Oleh sebab itu dilakukannya penelitian ini agar tercapai 100% penerapan CPPB-IRT dan *WISE* pada pabrik terasi UD. Berlian. Oleh sebab itu dilakukannya penelitian ini guna memberikan gambaran penerapan CPPB dan *WISE* agar dapat meningkatkan kualitas dari terasi yang diproduksi. Sehingga diambil judul penelitian pada pabrik terasi UD. Berlian di Indramayu ini yakni “Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik-Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Dan *Work Improvement In Small Enterprises (WISE)* Untuk Usulan Perbaikan Proses Produksi Pada Pabrik Terasi UD. Berlian”.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yakni:

1. Bagaimana kondisi produksi pada Pabrik Terasi UD. Berlian berdasarkan CPPB-*WISE*?
2. Bagaimana usulan perbaikan proses produksi di Pabrik Terasi UD. Berlian dengan menggunakan pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik-Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Work Improvement In Small Enterprises (WISE)*?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Batasan Masalah pada penelitian ini yakni hanya berfokus pada proses pembuatan terasi dengan membuat usulan perbaikan proses produksi dengan menggunakan CPPB dan *WISE* pada Pabrik Terasi UD. Berlian.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yakni

1. Untuk menganalisis proses produksi pada Pabrik Terasi UD. Berlian menggunakan *CPPB-WISE*.
2. Untuk memberikan usulan proses produksi di Pabrik Terasi UD. Berlian dengan menggunakan pedoman *CPPB-WISE*.

#### **1.5 Kegunaan**

Kegunaan dari hasil penelitian ini yakni:

1. Untuk mengetahui proses produksi pada Pabrik Terasi UD. Berlian berdasarkan *CPPB-WISE*.
2. Untuk menghasilkan usulan perbaikan proses produksi di Pabrik Terasi UD. Berlian yang berdasarkan *CPPB-WISE* yang nantinya dapat diterapkan agar memproduksi terasi yang berkualitas dan mengurangi resiko kecelakaan kerja.

#### **1.6 Sistematika Penulisan**

Berikut merupakan sistematika penulisan pada penelitian ini:

##### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Pada bab 1 menjelaskan latar belakang, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, kegunaan.

##### **BAB 2 LANDASAN TEORI**

Pada bab 2 menjelaskan berbagai teori yang dijadikan landasan pada penelitian ini.

##### **BAB 3 METODELOGI PENELITIAN**

Pada bab 3 berisi tahapan pemecahan masalah dan penjelasan mengenai alur penelitian.

#### BAB 4 PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab 4 berisi kumpulan data yang sudah diambil beserta dengan pengolahannya.

#### BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab 5 berisi lanjutan dari bab 4 yakni mengenai analisis pengolahan data.

#### BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan uraian singkat dari hasil penelitian yang sesuai dengan rumusan masalah dan saran dari penulis.