

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Krisis global yang menimpa dunia sejak akhir tahun lalu menyebabkan Indonesia juga mulai terkena dampak yang cukup signifikan. Hal ini terutama semakin sempitnya lapangan pekerjaan dan tingginya gelombang Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) di perusahaan-perusahaan yang berbasis *eksport*. Pesatnya perkembangan zaman menuntut setiap individu untuk kreatif dan juga inovatif dalam berkarya dan berusaha. Hal ini menyebabkan banyak orang mulai berpikir untuk mencari jalan keluar berupa wirausaha. Dengan alasan kebutuhan hidup yang semakin meningkat dibutuhkan jalan pintas guna memenuhi semua yang dibutuhkan di era yang semakin berkembang ini. Sebagian orang sudah memulai dan merasakan adanya potensi *home industry* yang masuk dalam skala Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

Dalam bidang makanan dan minuman. Contohnya, membuat donat, coklat, roti unyil, minuman kemasan dari lidah buaya, rumput laut, dan sebagainya. Dalam membuat makanan, minuman dan obat-obatan, yang paling penting adalah memiliki izin Departemen Kesehatan. Karena berdasarkan Keputusan dari Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Peraturan Daerah setempat, untuk seluruh produksi makanan

dan minuman yang diedarkan secara luas harus memiliki ijin produksi, Walaupun itu bentuknya adalah industri rumahan.

Upaya pemerintah dalam menjamin dan memberikan perlindungan bagi masyarakat adalah dengan memberikan formalitas usaha, sehingga warga akan berusaha. Formalitas usaha termasuk perizinan usaha merupakan sebuah langkah awal bagi setiap orang atau badan hukum yang akan memulai kegiatan usahanya. Formalitas usaha merupakan sebuah bentuk pengakuan dari negara terhadap keabsahan sebuah kegiatan yang dilakukan oleh warga negaranya. Formalitas ini diwujudkan dalam bentuk sertifikat atau surat izin usaha.

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam IRTP adalah kualitas produk, sanitasi dan pemasaran. Pemerintah telah membuat ketentuan umum tentang mutu dan keamanan pangan yang dituangkan dalam undang-undang dan regulasi (pengaturan) sebagai landasan dan rujukan dalam pelaksanaan pembinaan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan. Pembinaan kepada pemerintah daerah dilakukan oleh BPOM RI, dan pembinaan dan pengawasan produk pangan IRTP diserahkan kepada pemerintah daerah kota/ kabupaten melalui dinas kesehatan.

Bakpia Filipi Merupakan industri makanan ringan yang terdapat di kecamatan Gamping Kabupaten Sleman. Berdasarkan Peraturan Pemerintah

Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Pasal 1 ayat (11) “Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/ atau mengubah bentuk pangan”. Dengan demikian mutu produksi hasil dari industri rumah tangga harus melalui prosedur yang baik dan benar. Selain prosedur perizinan, pelaksanaan pemberian izin juga harus diperhatikan agar pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan pangan diharapkan akan menghasilkan pangan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi, dan pada akhirnya bermuara pada peningkatan derajat kesehatan masyarakat (konsumen). Pentingnya persyaratan mutu dan keamanan pangan sebuah industri rumah tangga harus melalui prosedur perizinan yang tepat dan juga pelaksanaan pemberian izin tersebut, sehingga pelaksanaan pemberian izin yang dilakukan oleh dinas kesehatan setempat tentu tidak akan lepas dengan memberikan pengawasan terhadap pemberian izin tersebut. Sebagaimana yang sudah diuraikan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Pasal 1 ayat (21) “Mutu Pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman”. Dan Pasal 1 ayat (25) “Sertifikat Mutu Pangan adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga sertifikasi/ laboratorium yang telah diakreditasi yang menyatakan bahwa pangan tersebut telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu pangan yang

bersangkutan”. Dalam uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “PELAKSANAAN PEMBERIAN SERTIFIKASI TERHADAP PRODUKSI MAKANAN RINGAN BAKPIA FILIPI OLEH DINAS KESEHATAN KABUPATEN SLEMAN.”

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan “Bakpia Filipi” oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.
2. Apa faktor penghambat dalam pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan “Bakpia Filipi” oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.

#### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan Bakpia Filipi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.
2. Untuk mengetahui faktor penghambat dalam pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan ringan “Bakpia Filipi” oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Teoritis

Memberikan gambaran yang jelas mengenai Pelaksanaan Pemberian Sertifikasi Terhadap Produksi Makanan Ringan Bakpia Filipi Oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman.

## 2. Praktis

### a. Industri Bakpia.

Penulisan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri bakpia lainnya. Sehingga ke depannya jika ada yang ingin mendirikan sebuah industri rumah seperti industri bakpia dapat mengetahui pelaksanaan pemberian sertifikasi terhadap produksi makanan sesuai dengan yang telah ditentukan.

### b. Dinas Kesehatan.

Diharapkan dapat menjadi masukan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman agar dapat memberikan sertifikasi kepada setiap industri rumahan sesuai prosedur.