

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negara penghasil komoditas pertanian terbesar di dunia. Kabupaten Brebes merupakan salah satu daerah produsen bawang merah terbesar serta memiliki lahan yang cukup luas yaitu 46,087 Ha, dengan 73,50% lahan pertanian berpengairan dan 26,50% adalah lahan pertanian tadah hujan (Wibowo & Dairoh, 2018). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Brebes (2022) tingkat produktivitas bawang merah pada tahun 2021 mencapai angka 3,4 juta kuintal dengan tingkat keunggulan yang relatif lebih tinggi apabila dibandingkan dengan jenis tanaman hortikultura lainnya.

Bawang merah termasuk salah satu produk pertanian yang memiliki kadar air yang tinggi, melebihi 90%. Komoditas ini masih mengandung kadar air yang relatif tinggi yaitu 65% meskipun telah melalui proses penjemuran atau pengeringan, sehingga termasuk dalam kategori produk *high perishable* (sangat mudah rusak). Bawang merah memiliki karakteristik mudah mengalami kerusakan serta sulit dipertahankan dalam kondisi segar. Penanganan yang tidak memadai dapat mengakibatkan penurunan kualitas, meliputi pembusukan bahkan pertumbuhan tunas pada saat penyimpanan. Oleh karena itu, diperlukan upaya hilirisasi melalui pengolahan bawang merah menjadi produk bernilai tambah yang memiliki umur simpan lebih panjang dan daya saing yang lebih baik di pasar (Hendrawan *et al.*, 2018).

Bawang merah merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan di Indonesia yang memiliki peran penting dalam sektor pertanian dan industri pangan di Indonesia. Selain digunakan sebagai bumbu utama dalam berbagai masakan, bawang merah memiliki nilai ekonomi tinggi karena permintaannya

terus meningkat seiring pertumbuhan penduduk dan perkembangan industri makanan, dengan rata-rata peningkatan sekitar 5% per tahun sehingga menjadi komoditas strategis bagi perekonomian nasional (Permana *et al.*, 2021). Peningkatan kebutuhan tersebut juga dipengaruhi oleh berkembangnya industri makanan jadi yang semakin banyak menggunakan bawang merah sebagai bahan penyedap (Azwan, 2014). Meskipun demikian, di pasar internasional bawang merah Indonesia masih menghadapi tantangan dalam hal daya saing karena belum memiliki keunggulan komparatif yang kuat (Khatima, 2015).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Aldila *et al.*, 2017) mengatakan bahwa komoditas bawang merah yang dihasilkan oleh Indonesia masih menghadapi tantangan dalam hal daya saing global apabila dibandingkan dengan negara-negara pesaing utama. Diperlukan strategi pengolahan bahan baku menjadi produk jadi guna meningkatkan nilai tambah ekonomi dalam rangka menghadapi kompetisi di pasar internasional serta mengatasi permasalahan kerusakan bahan baku.

Sektor industri pengolahan bawang merah berperan sebagai salah satu komponen strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat di tingkat lokal. Industri pengolahan bawang merah seperti halnya sektor lain ini dihadapkan pada berbagai permasalahan yang memengaruhi proses produksi, kualitas produk, dan keberlanjutan usaha. Salah satu tantangan utama yang dihadapi para petani yaitu fluktuasi harga bahan baku yang terjadi ketika panen raya tiba maka harga bawang mengalami penurunan dan menyebabkan kerugian para petani dan ketersediaan bahan baku ketika harga bawang tinggi (Fauziah *et al.*, 2023).

Pengolahan bawang merah yang paling diminati oleh masyarakat adalah bawang goreng. Bawang goreng memiliki nilai ekonomi yang tinggi dengan tingkat permintaan pasar yang cenderung meningkat. Meskipun demikian, proses produksi bawang goreng memerlukan penanganan yang cermat mengingat tahapan pengolahan yang relatif kompleks, mulai dari penerimaan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan, penirisan, hingga pengemasan. Setiap tahapan proses tersebut berpotensi mempengaruhi mutu akhir produk

apabila tidak dikendalikan dengan baik. Bawang goreng dapat dikonsumsi sebagai bumbu pelengkap untuk hidangan berkuah maupun gorengan (Ramadhana & Idris, 2023).

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam pengolahan bawang merah adalah PT Sinergi Brebes Inovatif. Perusahaan ini merupakan Badan Usaha Milik Petani (BUMP) yang berlokasi di Desa Sidamulya, Kecamatan Wanasari, Kabupaten Brebes, Jawa Tengah, dan fokus memproduksi berbagai produk olahan bawang merah seperti pasta bawang merah, bawang goreng, dan bawang crispy. Pendirian perusahaan ini dilatarbelakangi oleh tujuan untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi komoditas bawang merah serta memberikan kontribusi dalam mengatasi permasalahan fluktuasi harga pasar yang kerap kali terjadi pada komoditas tersebut.

Industri pangan menempatkan kualitas produk sebagai aspek yang sangat penting karena berkaitan langsung dengan kepuasan konsumen, keamanan pangan, dan keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, diperlukan penerapan *Quality Control* (QC) yang efektif untuk memastikan bahwa seluruh produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Implementasi QC di industri pangan didukung oleh penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang dioperasikan melalui *Standard Operating Procedures* (SOP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) untuk menjamin kebersihan, keamanan, dan keteraturan proses produksi. Penerapan sistem tersebut memungkinkan pengendalian mutu dilakukan secara menyeluruh pada setiap tahapan produksi melalui identifikasi titik kritis (*Critical Control Points*), sehingga dapat meminimalkan risiko seperti kontaminasi, ketidaksesuaian ukuran, serta penurunan mutu akibat oksidasi minyak. Dengan demikian, penerapan QC yang terintegrasi dengan GMP, SOP, dan SSOP mampu menjaga konsistensi mutu produk sesuai standar keamanan pangan dan ketentuan yang berlaku, termasuk Standar Nasional Indonesia (SNI).

Meskipun PT Sinergi Brebes Inovatif telah menerapkan berbagai standar operasional seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Operating Procedures* (SOP), dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam

proses produksi bawang goreng, penerapan sistem *Quality Control* (QC) pada setiap tahapan produksi belum sepenuhnya teridentifikasi secara mendalam. Informasi terkait kesesuaian pelaksanaan proses pengolahan dengan standar mutu yang ditetapkan serta efektivitas pengendalian kualitas pada titik-titik kritis produksi masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk melakukan kajian lebih lanjut mengenai proses pengolahan dan penerapan QC secara menyeluruh, guna mengetahui sejauh mana sistem pengendalian mutu telah diterapkan dalam menjaga konsistensi kualitas produk bawang goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif.

Berdasarkan uraian tersebut, proses pengolahan dan penerapan *Quality Control* pada produk bawang goreng menjadi aspek yang penting untuk dikaji. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan judul "**Proses Pengolahan dan Penerapan *Quality Control* pada Produk Bawang Goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif**". Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai tahapan proses produksi bawang goreng serta penerapan sistem pengendalian mutu yang dilakukan perusahaan dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, dapat diperoleh beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana alur proses pengolahan bawang goreng yang diterapkan di PT Sinergi Brebes Inovatif ?
2. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Operating Procedures* (SOP), dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam mendukung kelancaran serta menjamin keamanan proses pengolahan bawang goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif?
3. Bagaimana sistem *Quality Control* (QC) diterapkan pada setiap tahapan proses pengolahan bawang goreng untuk memastikan mutu dan keamanan produk ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah yang telah ditetapkan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui dan mendeskripsikan alur proses pengolahan bawang goreng yang diterapkan di PT Sinergi Brebes Inovatif.
2. Untuk mengetahui dan menjelaskan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Operating Procedures* (SOP), dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam mendukung kelancaran serta menjamin keamanan proses pengolahan bawang goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis secara deskriptif penerapan sistem *Quality Control* (QC) pada setiap tahapan proses pengolahan bawang goreng guna memastikan mutu dan keamanan produk bawang goreng.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini adalah :

a. Bagi Mahasiswa

Memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses pengolahan, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Operating Procedures* (SOP) *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), serta sistem *Quality Control* (QC) dalam industri pengolahan bawang goreng, sehingga dapat meningkatkan kompetensi akademik dan praktis di bidang teknologi pangan.

b. Bagi perusahaan (PT Sinergi Brebes Inovatif)

Menyediakan informasi dan evaluasi mengenai efektivitas penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Operating Procedures* (SOP) *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), serta sistem *Quality Control* (QC) pada proses produksi, yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam perbaikan mutu dan efisiensi operasional.

c. Bagi akademik

Menambah referensi ilmiah terkait pengolahan pangan, pengendalian mutu, dan penerapan standar industri pada komoditas hortikultura, khususnya bawang goreng.

