

“GOOD MANUFACTURING PRACTICES DALAM Mendukung PROGRAM HALAL FOOD”

**Siti Mujanah
Sumiati**

Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

ABSTRAK

Good Manufacturing Practices adalah cara memproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Dengan adanya produk yang baik maka akan memberikan konsumen produk yang berkualitas, aman di konsumsi, bergizi, dan halal, karena mayoritas konsumen di Indonesia adalah muslim, sehingga sertifikasi dan label halal sangat diperlukan oleh mereka. Untuk memproduksi makanan yang baik harus mengikuti pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik yang dikeluarkan oleh kementerian Perindustrian karena ini merupakan salah satu persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi Halal. Untuk itu Good Manufacturing Practice sangat mendukung program Halal Food di Indonesia.

Keyword: Good Manufacturing Practice, Halal Food.

1. Latar Belakang

Indonesia selalu berusaha untuk mampu bersaing di pasar global sehingga untuk itu keragamannya produk yang ditawarkan terhadap konsumen semakin meningkat. Hal ini berakibat pada timbulnya tantangan baru yang semakin kompleks dalam kaitannya dengan peningkatan daya saing bagi perdagangan di dalam negeri serta perlindungan atas konsumen.

Tujuan dari Perlindungan konsumen adalah untuk meningkatkan kesadaran konsumen akan hak dan kewajibannya, serta menumbuhkan kesadaran pelaku usaha akan pentingnya perlindungan konsumen. Dengan terbangunnya berbagai aspek perlindungan konsumen maka diharapkan bisa meningkatnya kualitas barang dan atau jasa di pasar dalam maupun luar negeri yang mampu mengangkat daya saing produk barang dan jasa serta perdagangan Indonesia di pasar global.

Salah satu hal yang harus diperhatikan oleh produsen dan konsumen adalah produk makanan yang memperhatikan kesehatan, makanan yang dikonsumsi dengan aman. Berdasarkan UU Pangan No. 7 tahun 1996 yaitu dalam menjaga keamanan pangan maka kondisi dan upaya yang diperlukan adalah mencegah pangan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Bagi pemerintah, pangan yang beredar harus aman, bermutu, dan bergizi. Karena pangan sangat penting bagi pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang merugikan dan/atau membahayakan kesehatan.

Upaya untuk mewujudkan keadaan tersebut tertuang dalam Peraturan pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Setelah melalui proses panjang yang melibatkan berbagai pihak peraturan ini menggariskan hal-hal yang diperlukan untuk mewujudkan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi. Suatu pangan dikatakan aman apabila bebas dari bahaya yang ditimbulkan akibat dari keberadaan cemaran