



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan saat ini semakin menunjukkan peningkatan yang signifikan, terlebih di masa pandemi, kebutuhan masyarakat terhadap pangan menjadi suatu hal yang sangat penting. Pangan menjadi kebutuhan dasar masyarakat yang harus terpenuhi, sehingga ketersediaan pangan bagi masyarakat harus dilakukan dengan sebaik mungkin dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi serta nutrisi agar masyarakat mendapatkan kehidupan yang sehat.

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting untuk dilakukan dalam menjaga pangan yang dihasilkan terbebas dari berbagai macam jenis bahaya yang berdampak kepada kesehatan manusia. Industri harus benar-benar menjamin produk yang dihasilkannya aman dan bebas bahaya sehingga kesehatan masyarakat yang mengonsumsi produk tersebut dapat terjamin. Dalam penerapannya, keamanan pangan diatur dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Berdasarkan undang-undang tersebut, keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat.

Dalam perkembangannya, isu terkait jaminan mutu dan keamanan pangan semakin meningkat seiring dengan tuntutan konsumen, tingkat kehidupan, dan kesejahteraan manusia. Pengawasan terhadap mutu dan keamanan pangan bukan hanya sebatas menjamin produk yang dihasilkan aman dengan verifikasi pengujian di laboratorium, melainkan juga jaminan terkait penggunaan dan penanganan bahan baku, proses produksi, hingga pada tahap distribusi produk yang harus dilakukan secara baik. Peran Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) sangat dibutuhkan dalam menyediakan produk yang aman dan memenuhi persyaratan pelanggan. Industri pangan dalam hal ini tidak hanya memproduksi pangan yang aman, namun juga harus bertanggung jawab terhadap penerapan dan penjaminan keamanan pangan.

Wafer merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan cair, berpori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga (BSN 2011). Keragaman karakteristik yang dimiliki wafer tersebut akan memberikan daya tarik tersendiri bagi semua lapisan masyarakat untuk mengonsumsi wafer. Wafer memiliki umur simpan yang panjang karena syarat kadar air pada SNI 2973:2011 yang relatif rendah, yaitu maksimal 5%.

Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) penting dilakukan industri untuk menjamin keamanan produk dengan upaya pencegahan bahaya yang terjadi pada produk. Menurut SNI 01-4852-1998 tentang sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya, HACCP merupakan aplikasi dalam melakukan penilaian suatu bahaya dan melakukan penetapan sistem pengendalian bahaya yang berfokus pada pencegahan. Penilaian bahaya pada sistem HACCP ini meliputi identifikasi bahaya pada setiap tahapan dalam rantai produksi termasuk bahan yang digunakan dan mengendalikan bahaya tersebut agar tidak terjadi. Sistem HACCP bukan merupakan jaminan keamanan pangan tanpa resiko (*zero-risk*), tetapi dirancang untuk dapat meminimalkan risiko bahaya keamanan pangan (Mortimore 2004). Sistem HACCP lebih mengedepankan aspek preventif, yaitu melakukan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



pengecahan terhadap kontaminasi daripada melakukan pengujian kontaminasi pada produk akhir.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan permasalahan yang dikaji berdasarkan latar belakang pengambilan substansi kajian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara merencanakan sistem HACCP untuk mengendalikan potensi bahaya?
2. Bagaimana langkah awal penerapan sistem HACCP yang dilakukan perusahaan sebagai sistem pengendalian bahaya?

## 1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan untuk mengetahui titik kendali kritis dengan melakukan analisis pada tahapan proses produksi dan bahan baku yang digunakan serta melakukan perencanaan dokumen sistem HACCP yang akan diterapkan oleh perusahaan.

## 1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL ini memiliki manfaat untuk mahasiswa dan perusahaan. Manfaat yang diperoleh mahasiswa setelah melaksanakan kegiatan ini yaitu dapat mengasah kemampuan analisis dan perencanaan dokumen sistem HACCP. Adapun manfaat kegiatan ini bagi industri yaitu memperoleh dokumen sistem HACCP yang akan diterapkan pada perusahaan.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup perencanaan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses produksi wafer *stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera meliputi bahaya (*hazard*), baik dari bahan baku maupun tahapan proses produksi, titik kendali kritis (*critical control point*), batas kritis (*critical limits*), pemantauan (*monitoring*), tindakan koreksi (*corrective action*), Verifikasi rancangan HACCP, dan dokumentasi.

