



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (PerBPOM 2019). Perkembangan teknologi saat ini merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemajuan industri pangan. Gaya hidup masyarakat yang modern membuat suatu industri memproduksi berbagai macam jenis pangan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, baik pangan yang bersumber nabati maupun hewani.

Salah satu produk pangan olahan yang berasal dari hewani yaitu *Mechanically Deboned Meat* (MDM). Produk MDM merupakan jenis daging tanpa tulang yang diperoleh dengan cara memisahkan daging unggas yang tersisa dari tulang setelah pemrosesan daging tanpa tulang (*deboning*) melalui metode pemisahan secara mekanis (BSN 2014). Produk MDM pada umumnya berasal dari daging ayam yang melalui proses penggilingan dari bagian kerongkong dan sisa tulang hasil produksi lalu dipisahkan dari tulangnya menggunakan mesin, kemudian dikemas dan dimasukkan ke dalam *blast* pendingin. Produk MDM yang berbahan baku ayam menyebabkan produk memiliki tingkat risiko yang tinggi, sehingga rentan terjadinya pencemaran yang membahayakan konsumen. Pada proses produksi untuk menghasilkan produk yang terbebas dari bahaya harus dilakukan pengendalian titik kritis guna mengurangi resiko bahaya fisik, kimia dan biologi, oleh karena itu suatu industri perlu menerapkan manajemen keamanan pangan. Sistem manajemen keamanan pangan yang lengkap adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem yang berdasar ilmiah dan sistematis yang akan mengidentifikasi potensi bahaya secara spesifik serta tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan pangan. Penyusunan dokumen HACCP bertujuan untuk mengidentifikasi, mengawasi, serta mengendalikan bahaya mulai dari tahapan penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian produk untuk menjamin mutu serta keamanan produk untuk dikonsumsi. Mutu dan keamanan produk merupakan hal yang penting dalam keberlangsungan produk pangan yang dihasilkan. Ketika perusahaan telah mampu menyediakan produk berkualitas dan aman maka perusahaan telah membangun salah satu fondasi untuk menciptakan kepuasan pelanggan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan penyusunan dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* di PT Saung Mirwan yaitu :

- Apa saja yang menjadi CCP dalam proses produksi produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di PT Saung Mirwan?
- Bagaimana tindakan koreksi untuk mencegah dan mengurangi bahaya tersebut agar tidak mempengaruhi keamanan dan kualitas produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di PT Saung Mirwan?

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.



1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari ilmu yang diperoleh dari kegiatan nyata di lapangan dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja secara profesional. Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini yaitu untuk menyusun dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* produk MDM di PT Saung Mirwan.

1.4 Manfaat

Manfaat bagi mahasiswa yaitu memperoleh pengalaman serta pengetahuan sebagai persiapan sebelum memasuki dunia kerja, mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memperluas relasi dengan berbagai kalangan di perusahaan. Manfaat bagi perusahaan yaitu membantu dalam penyusunan dokumen yang berkaitan dengan sistem HACCP, menjalin kerjasama dengan Program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Manfaat bagi Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan SV IPB yaitu menghasilkan laporan kerja lapangan sebagai referensi dalam pengembangan di bidang akademik serta meningkatkan kualitas pendidikan dalam menghasilkan lulusan yang terampil dan kompeten dibidangnya.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) terdiri dari beberapa aspek yaitu bahaya, titik kendali kritis, batas kritis, resiko, pengelompokan resiko, pemantauan (*monitoring*), tindakan koreksi, validasi, dokumentasi dan pencatatan. Aspek tersebut harus diterapkan secara keseluruhan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir dinyatakan aman untuk didistribusikan ke konsumen.

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.