



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman mempengaruhi pola pikir konsumen dalam memilih suatu produk yang akan dikonsumsi. Konsumen semakin memperhatikan keamanan serta kualitas produk yang akan dikonsumsi. Untuk menjamin suatu produk memiliki keamanan dan kualitas yang baik, industri pangan harus bisa menerapkan sistem manajemen keamanan pangan. Keamanan pangan didasari atau diatur dalam perundang-undangan. Peraturan yang terkait dengan keamanan pangan yaitu Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. salah satu tindakan keamanan pangan yaitu menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

*Hazard Analysis Critical Control Point* atau yang disebut dengan HACCP merupakan sistem pengendalian keamanan pangan dimulai dari bahan baku hingga produk siap untuk dikonsumsi. Salah satu industri pangan yang telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yaitu PT Amanah Prima Indonesia.

PT Amanah Prima Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi salah satunya yaitu minuman yang berasal dari sari buah. Merek jus buah yang diperkenalkan oleh PT Amanah Prima Indonesia kepada pasaran atau konsumen adalah TOZA *TOZA juice* yang telah dihasilkan melalui proses produksi memiliki *market space* sebesar 60% dengan target pemasaran pada industri hotel, restoran, dan *cafe* (HORECA), *catering* dan *retail*. PT Amanah Prima Indonesia telah menerapkan HACCP sejak tahun 2008. Minuman sari buah *pink guava* merupakan salah satu produk yang telah menerapkan sistem HACCP.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan HACCP pada produk minuman sari buah *pink guava* di PT Amanah Prima Indonesia?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari PKL ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada produk minuman sari buah *pink guava* yang diproduksi oleh PT Amanah Prima Indonesia.

## 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini dapat memberi manfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi dan perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yaitu mahasiswa mendapatkan pengalaman dan pengetahuan baru dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada produk minuman sari buah *pink guava* secara langsung di PT Amanah Prima Indonesia, serta dapat mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan yang sudah diberikan pada saat kuliah. Manfaat bagi perguruan

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



tinggi yaitu dapat menjalin hubungan kerja sama yang baik dengan perusahaan yang mahasiswa kunjungi serta dapat meningkatkan kualitas lulusan melalui pengalaman yang di dapat selama melakukan kegiatan PKL. Manfaat bagi perusahaan yaitu mendapatkan bantuan berupa saran atau masukan jika terdapat ketidaksesuaian perusahaan.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

#### 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.