



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia industri semakin berkembang secara pesat dengan persaingan yang semakin ketat. Adanya persaingan yang ketat tersebut, banyak perusahaan menghadapi beberapa permasalahan, seperti salah satunya adalah konsumen yang mulai peduli dengan mutu dan keamanan produk olahan. Hal tersebut menyebabkan perusahaan berpikir untuk tetap memenangkan produknya di pasaran. Salah satu aspek untuk tetap menjaga produk tersebut tetap menang di pasaran, yaitu perusahaan harus mempertahankan suatu produk agar tetap terjaga mutunya dan terjamin keamanan pangannya.

PT XYZ adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan pangan, khususnya makanan *ready to cook*. Salah satu produk yang diproduksi oleh perusahaan tersebut adalah sosis. Produk sosis ini memiliki nilai tambah dan nilai jual yang tinggi bagi perusahaan. Bahan baku dalam pembuatan sosis yang paling sering dijumpai adalah daging sapi dan daging ayam. Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging giling dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis (BSN 2015). Selain itu, sosis adalah salah satu produk emulsi daging. Masalah yang sering timbul dalam pembuatan produk emulsi ini adalah sistem emulsi tidak stabil yang mengakibatkan pecahnya sistem emulsi pada saat pengolahan. Sosis sebagai salah satu produk olahan daging yang sangat bermanfaat dalam meningkatkan asupan gizi anak usia sekolah karena sosis mengandung protein dan lemak yang cukup bagus (Bulkaini *et al.* 2020). Perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan makanan harus selalu menjamin keamanan pangan produk agar layak untuk dikonsumsi. 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 (BPOM 2021). Sistem yang dapat diterapkan oleh perusahaan untuk menjamin mutu dan keamanan produk pangan melalui sistem HACCP.

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah suatu sistem untuk mengidentifikasi, penilaian, dan pengendalian suatu bahaya. Hal utama yang penting dari sistem HACCP adalah penentuan CCP (*Critical Control Point*) dari setiap tahapan dalam proses, yang perlu dikendalikan untuk memastikan suatu keamanan dari produk (Shrestha *et al.* 2016). Salah satu alasan dalam menerapkan sistem HACCP pada industri pangan adalah adanya potensi kontaminasi atau pencemaran yang dapat membahayakan konsumen jika produk tersebut dikonsumsi. Kontaminasi ini dapat terjadi melalui kontaminasi silang dari karyawan yang bekerja di industri pangan. HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai pada konsumen akhir dan penerapannya harus dipedomani dengan bukti secara ilmiah terhadap risiko kesehatan manusia (BSN 1998).



1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan sosis ayam selongsong kolagen di perusahaan?
2. Bagaimana penerapan HACCP pada produk sosis ayam selongsong kolagen di perusahaan?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui proses pembuatan sosis ayam selongsong kolagen di perusahaan
2. Untuk mengetahui penerapan HACCP pada produk sosis ayam selongsong kolagen di perusahaan

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL di perusahaan memberi manfaat bagi perusahaan, sebagai masukan atau informasi baru untuk menambah pengetahuan bagi seluruh karyawan perusahaan tentang penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

