



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayonnaise merupakan produk pelengkap makanan yang terkenal di Eropa, Jepang, dan juga Amerika. *Mayonnaise* tersebut biasa digunakan untuk olesan roti atau sebagai *dipping sauce*. *Mayonnaise* pertama kali diperkenalkan ke Indonesia melalui produk *import* seperti *mayonnaise* dengan *brand* Hellmann's dan juga Kraft (Fernandez 2017). Saat ini penggunaan *mayonnaise* di Indonesia sudah mulai berkembang. *Mayonnaise* sebagai emulsi (o/w) memiliki beberapa tahapan yang harus dikontrol agar *mayonnaise* yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan dapat diterima oleh konsumen. Pengontrolan tersebut dapat dilakukan dengan melakukan pengawasan mutu dan identifikasi bahaya selama kegiatan produksi.

Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor membuat program kerja praktik lapangan atau magang di industri pangan yang menjadi salah satu syarat kelulusan. Kerja praktik ini merupakan mata kuliah yang wajib dilakukan. Kerja praktik ini merupakan mata kuliah yang wajib dilakukan. Kerja praktik dapat dilakukan dalam bidang *Quality Control* (QC) atau produksi produk pangan. Kerja praktik ini dilaksanakan agar mahasiswa dapat menambah pengetahuan, keterampilan, dan juga pengalaman bekerja di industri setelah melakukan kegiatan perkuliahan di kelas.

PT Intan Kenkomayo Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi *mayonnaise*, *salad dressing*, produk olahan telur, dan berbagai *sauce* lainnya. PT Intan Kenkomayo Indonesia merupakan perusahaan kerja sama antara perusahaan Indonesia dan juga perusahaan Jepang yaitu PT So Good Food dengan KENKO *Mayonnaise Co. Ltd* yang berdiri pada tahun 2013. Produk *mayonnaise* "KENKO" menjadi produk terbaik kedua yang ada di Jepang. Produk *mayonnaise* PT Intan Kenkomayo Indonesia yaitu "O-Mayo" mulai diproduksi pada tahun 2013. Kegiatan produksi dalam perusahaan ini sangat mengutamakan kualitas bahan yang digunakan, keamanan, kebersihan, serta mutu produk yang dihasilkan. PT Intan Kenkomayo Indonesia sebagai salah satu perusahaan yang besar juga membuka kegiatan praktik kerja lapangan bagi mahasiswa. Hal tersebut yang menjadi alasan dalam memilih PT Intan Kenkomayo Indonesia sebagai tempat kerja praktik yaitu untuk mengetahui bagaimana cara memproduksi produk *mayonnaise* dengan mutu yang baik dan dalam skala yang besar.

1.2 Rumusan Masalah

Setiap kegiatan dalam proses produksi harus menjamin keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Salah satunya dengan mengendalikan bahaya yang mungkin muncul di dalam bahan baku atau proses produksi. Bahaya yang dimaksud meliputi bahaya fisik, kimia maupun biologi. Dibutuhkan tindakan pengendalian dan pencegahan yang ketat agar bahaya tersebut dapat diminimalisir keberadaannya dan biaya yang dikeluarkan industri juga berkurang. Keterlibatan departemen dengan komitmen yang tinggi sangat diperlukan dalam menjamin keamanan dan kualitas produk pangan dengan menetapkan sistem manajemen keamanan pangan yang tepat.



1.3 Tujuan

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa terhadap dunia kerja yang profesional, menjalin hubungan dan kerjasama antara perguruan tinggi dan industri, dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan. Adapun tujuan khusus dalam PKL kali ini yaitu untuk mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada produk *mayonnaise* di PT Intan Kenkomayo Indonesia.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) sangat bermanfaat bagi penulis. Dalam pelaksanaannya penulis mendapatkan pengalaman dalam dunia kerja, mengikuti proses produksi, dan menganalisis potensi bahaya dalam proses produksi. Tidak hanya itu, perusahaan juga mendapatkan manfaat yaitu mendapatkan referensi dalam menetapkan potensi bahaya pada bahan baku dan setiap proses produksinya melalui karya ilmiah yang disusun oleh penulis. Bagi instansi manfaat yang diperoleh yaitu hubungan yang terjalin baik dengan perusahaan sehingga dapat bekerja sama untuk masa yang akan datang.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan PKL dilakukan pada seluruh tahapan dalam memproduksi *mayonnaise* di PT Intan Kenkomayo Indonesia. Tahapan ini meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi dan penanganan produk akhir, sehingga dapat dilakukan proses analisis potensi bahaya yang harus dicegah dan dikendalikan.