

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu sumber pemenuhan bagi masyarakat terhadap kebutuhan asupan protein hewani. Tingginya permintaan terhadap daging sapi sehingga diperlukan penanganan yang tepat untuk menjaga keamanannya. Penanganan yang baik terhadap daging sapi diperlukan agar tidak membahayakan kesehatan yang dikonsumsi. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan dengan ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lestari 2020). Penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi bahan pangan dan produk pangan yang aman bagi kesehatan serta keselamatan jiwa. Menjamin pangan yang tersedia di masyarakat senantiasa aman dikonsumsi diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen. Meningkatnya keamanan pangan akan berjalan lurus dengan tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Olahan daging pada kemasan kaleng menjadi salah satu produk inovasi untuk mempertahankan produk olahan daging agar dapat lebih tahan lama. Kemasan kaleng merupakan salah satu teknologi yang sudah lama dimanfaatkan sebagai kemasan yang dapat membantu makanan lebih tahan lama karena kondisinya kedap terhadap udara. Kemasan ini sangat cocok diaplikasikan pada makanan yang memiliki kandungan air yang tinggi dimana rentan terhadap kontaminasi mikroba. Selain itu, penerapan pada proses pengalengan harus dalam kondisi steril dan memiliki suhu ketahanan panas yang sesuai. Setiap produk makanan kaleng yang akan didistribusikan kepada masyarakat harus memenuhi standar keamanan, mutu dan gizi pangan dengan melakukan pemeriksaan di BPOM RI. Pemeriksaan tersebut mencakup mengukur cemaran mikroba, cemaran kimia dan cemaran bahan berbahaya lainnya dalam suatu produk yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Penilaian standar mutu pangan dilakukan dengan menilai proses produksi makanan harus sesuai sehingga terjamin mutunya (Noor 2015). Penilaian standar gizi pangan dilakukan dengan menilai informasi nilai gizi dan angka kecukupan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Selain itu, pemenuhan standar keamanan mutu dan gizi pangan suatu produk juga harus memenuhi standar label pangan. Pemberian label membantu masyarakat dapat mengetahui kegunaan, mutu dan manfaat dari suatu produk.

Keamanan pangan ini dapat berlangsung dikarenakan adanya pengawasan mutu selama alur proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan terciptanya standar yang sudah ditetapkan oleh perusahaan yang telah tertuang pada standar operasional prosedur sehingga terciptanya produk yang aman dan berkualitas bagi konsumen. Mengawasi setiap alur proses merupakan cara pengawasan mutu yang dilakukan untuk terciptanya mutu yang sesuai dengan keinginan konsumen.



## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah ini berlandaskan dari latar belakang terhadap pengawasan mutu proses produksi produk rendang sapi kaleng ialah sebagai berikut:

- Bagaimana penerapan pengawasan mutu produk rendang sapi kaleng yang dilakukan oleh CV Mitra Tani Farm?
- Bagaimana hasil pengawasan mutu produk rendang sapi kaleng yang dilakukan oleh CV Mitra Tani Farm?
- Bagaimana upaya peningkatan pengawasan mutu produk rendang sapi kaleng yang dilakukan oleh CV Mitra Tani Farm?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa peruliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan, serta meningkatkan *softskill* dan *hardskill* mahasiswa dalam pengolahan pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu mempelajari mengenai pengawasan mutu proses produksi produk rendang sapi kaleng di CV. Mitra Tani Farm.

## 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi perusahaan, perguruan tinggi, dan mahasiswa. Bagi perusahaan sendiri bermanfaat untuk meningkatkan kualitas produk yang akan dihasilkan perusahaan, meningkatkan sumber daya manusia yaitu pekerja yang memiliki keahlian profesional, meningkatkan kepercayaan terhadap pelanggan, dan perusahaan dapat menjalin hubungan kerja sama yang baik dengan institusi pendidikan. Bagi perguruan tinggi bermanfaat untuk menjalin kerja sama yang saling menguntungkan antara perguruan tinggi dan perusahaan sehingga terciptanya sebuah relasi yang baik kedepannya. Manfaat bagi mahasiswa sendiri sebagai sarana memperluas pengetahuan dan pola pikir mahasiswa di dunia kerja, memahami dan melatih keterampilan mengenai penerapan pengawasan mutu proses produksi dan penyelesaian di lapangan, dan memahami lingkungan perusahaan secara langsung dan nyata.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup PKL di CV Mitra Tani Farm terkait pengawasan mutu proses produksi produk rendang sapi kaleng mencakup penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan produk akhir.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies