

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Menurut Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 34 tahun 2019 tentang kategori pangan, 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 Tambah Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. PT Anugrah Cita Era Food (ACE Food) memproduksi makanan ringan keripik. Salah satunya adalah *tortilla* yang berbahan dasar dari jagung pipil. Keripik jagung terbuat dari olahan jagung yang dibuat tipis kemudian digoreng hingga renyah dengan tambahan aneka bumbu.

Produk pangan yang beredar di pasaran harus terjamin keamanannya agar tidak mengganggu kesehatan masyarakat luas. Sistem produksi yang tidak baik dapat menimbulkan kontaminasi pada produk. Kontaminasi di bagi menjadi tiga yaitu fisik, kimia, dan mikrobiologi. Proses produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir harus dikontrol dengan intensif sehingga produk yang dihasilkan terjamin keamanannya. Produk yang aman akan mendapat kepercayaan dari konsumen sehingga mendapatkan keuntungan dan dapat berkembang dengan pesat. Produk yang baik dan aman menunjukkan kualitas dari suatu perusahaan.

Perlunya sistem yang baik untuk menciptakan produk yang berkualitas sekaligus aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu sistem yang dapat menjamin produk aman dan berkualitas adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan (Yuniarti *et al.* 2015). Sistem ini bertujuan untuk mengidentifikasi resiko – resiko bahaya yang mungkin terjadi pada proses pengolahan pada produk pangan. Penerapan sistem HACCP dapat mengantisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengandalkan kepada pengujian produk akhir. Sistem HACCP meminimalkan resiko kesehatan yang berkaitan dengan konsumsi pangan.

Penerapan sistem HACCP dapat meningkatkan kepercayaan dan meningkatkan keamanan makanan olahan. Sistem HACCP dapat menjamin keamanan pangan secara efektif. Penerapan sistem HACCP dengan baik dan benar maka perusahaan dapat memberikan kepercayaan kepada pelanggan terhadap jaminan keamanan pangan, dan dapat memberi kesan bahwa perusahaan berkomitmen dan profesional dalam menjamin keamanan pangan. Dengan perusahaan menerapkan sistem HACCP dengan baik dapat



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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

membuktikan bahwa sistem keamanan pangan telah memenuhi persyaratan/regulasi dari pemerintah dalam menjamin produk yang dihasilkan berkualitas dan aman untuk dikonsumsi masyarakat

1.2 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu menerapkan ilmu dan keterampilan yang sudah diperoleh selama kuliah di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu untuk mengetahui proses produksi *tortilla* dan mempelajari sistem HACCP di PT Anugrah Cita Era Food, Jawa Barat.

2 METODE

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL

Kegiatan PKL akan dilakukan selama tiga bulan mulai tanggal 11 Februari sampai dengan 11 April 2020. PT Anugrah Cita Era Food terletak di Jl. Branta Mulla, RT.003/RW.009, Sukanati, Kec. Citeureup, Bogor, Jawa Barat 16810. Waktu PKL 07:00-15:30 WIB. Akibat dari pandemi yang mengakibatkan kegiatan PKL tidak dapat dilakukan sampai periode waktu yang telah ditentukan maka program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan memberikantugas tambahan untuk melengkapi waktu kekurangan PKL berupa pembuatan produk, analisis produk, pemasaran, dan presentasi. Tugas dikerjakan selama satu minggu dimulai pada tanggal 13 Mei hingga 18 Mei 2020.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan saat praktik kerja lapangan adalah dengan melakukan pengambilan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang didapatkan secara langsung, seperti observasi dan diskusi. Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung dan berperan aktif terhadap proses produksi. Diskusi dilakukan untuk memperoleh data dengan melakukan wawancara langsung dengan pembimbing lapang, operator, *staff QC* (*quality control*), *supervisor QC* dan pihak terkait untuk mendapatkan data dan pengamatan guna memperoleh data yang akurat. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari referensi informasi dan didapatkan dari pihak lain yang dapat di per tanggung jawabkan kebenarannya. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka dilakukan dengan mencari informasi yang diperlukan seperti jurnal, internet, dan buku. Selain itu, data sekunder juga diperoleh dari data yang telah ada di perusahaan dan mendapatkan izin untuk dipublikasikan di laporan tugas akhir.