

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan produk yang rentan tercemar atau terkontaminasi. Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam. Pangan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). 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 dikonsumsi (Pangestuti *et al.* 2017).

Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing IRTP dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen. IRTP merupakan perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dapat mengurangi resiko pencemaran, meningkatkan mutu produk dan menjamin keamanan pangan. CPPOB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang maupun yang berskala besar. Melalui CPPOB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Produksi pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang tidak dapat terpisahkan dengan dunia industri pengolahan dan pemasaran produk. Industri mempunyai hubungan yang erat sekali dengan pengawasan mutu karena hanya produk hasil industri yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar, yaitu masyarakat konsumen. Seperti halnya proses produksi, pengawasan mutu sangat berlandaskan pada ilmu pengetahuan dan teknologi

Unit Usaha Tom's Burger, memiliki beberapa produk diantaranya produk roti, *frozen food* dan abon. Abon merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan. (Fachruddin, 2007). Badan Standardisasi Nasional Indonesia (2013), mendefinisikan abon sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres dengan berbagai cara pengolahan lain.

Unit Usaha Kue Bolu Dila dan Usaha Kue Bolu Ade merupakan IRTP yang bergerak dibidang produksi Kue Bolu. Kue bolu Bolu merupakan produk yang terbuat dari terigu, gula, dan telur. Pembuatan bolu membutuhkan pengembangan gluten dan biasanya digunakan bahan pengembang kimiawi serta dibutuhkan pembentukan emulsi kompleks air dalam minyak dimana lapisan air terdiri dari gula



terlarut dan partikel tepung terlarut. Perbedaan yang paling utama antara bolu dengan produk lain adalah ada tekstur adonan, adonan bolu bertekstur kental (Sunaryo 1985 dalam Rakhmah, 2012)

1.2 Rumusan Masalah

Banyaknya industri rumah tangga pangan (IRTP) menjadikan tantangan tersendiri bagi seluruh masyarakat karena masih banyaknya berita yang menginformasikan pangan yang tidak layak konsumsi. Pengawasan mutu pada IRTP sangat penting dilakukan agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, untuk menghindari dampak negatif dari pangan tidak layak konsumsi, sangat perlu dilakukan penerapan dan pengawasan mutu terutama pada produk akhir yang di produksi oleh IRTP.

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Tom Burger, Kue Bolu Dila dan Kue Bolu Ade terdiri dari dua bagian yaitu tujuan umum dan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja dan meningkatkan *soft skill* mahasiswa. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari pengawasan mutu akhir produk di Tom's Burger, Kue Bolu Dila dan Kue Bolu Ade.

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