

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi manusia yang harus dipenuhi setiap saat (Farid *et al.* 2018). Pada era modern ini masyarakat cenderung lebih kritis dan lebih berhati-hati dalam memilih produk pangan. Masyarakat menuntut pangan yang aman dan higienis dibandingkan menarik dari segi tampilan maupun rasa. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang pangan dijelaskan bahwa 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.

Bumbu dan rempah-rempah merupakan hasil kekayaan alam yang ada dan banyak dijumpai di Indonesia. Bumbu dan rempah-rempah biasanya digunakan untuk bahan penyedap masakan. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, ikut serta merubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk juga dengan kebutuhan bumbu yang menyebabkan perubahan pada bentuk produk bumbu dan rempah dalam bentuk instan.

Keamanan pangan yang diaplikasikan pada PT Selaras Rasakoe Indonesia diantaranya adalah pemenuhan persyaratan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB), Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SPOS) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). SPOS adalah prosedur tertulis yang diterapkan industri untuk mencapai tujuan penerapan persyaratan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

PT Selaras Rasakoe Indonesia telah menerapkan 8 aspek SPOS pada produk bumbu instan “RasaKoe”. Aspek tersebut ialah keamanan air, permukaan alat yang kontak dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan personel dan fasilitas sanitasi, proteksi dari bahan kontaminan, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya, kesehatan personel dan pengendalian hama.

## 1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini secara umum bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi dan mempelajari aspek-aspek yang berhubungan dengan industri pangan. Selain itu terdapat tujuan khusus, yaitu mempelajari penerapan Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SPOS) pada Produk Bumbu Instan di PT Selaras Rasakoe Indonesia.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies