

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan proses produksi yang dilakukan oleh suatu perusahaan tidak terlepas dari ketidak pastian atau peristiwa yang tidak terencana sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan atau dapat terjadi penyimpangan produk. Resiko tersebut tidak dapat dihindari namun dapat diminimalisir dengan melakukan penanganan resiko yang tepat. Produsen pangan dapat memberikan jaminan keamanan produk kepada konsumen dan mengambil tindakan yang tepat jika adanya suatu kasus produk yang tidak aman di industri pangan, dengan demikian diperlukan sistem ketertelusuran atau *traceability*. *Traceability* merupakan kemampuan untuk melacak dan mengikuti seluruh tahapan produksi, pengolahan dan distribusi mulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan menjadi produk makanan. *Traceability* dibutuhkan oleh perusahaan atau produsen, sehingga jika terjadi suatu permasalahan selama proses produksi berjalan maka produsen dapat menarik kembali produk pada *batch* yang mengalami masalah bukan keseluruhan produk yang diproduksi pada saat itu. *Traceability* sendiri bukan merupakan informasi dari produk dan prosesnya, melainkan sebuah alat yang dapat digunakan untuk kembali mengakses informasi tersebut di waktu yang akan datang.

Traceability merupakan salah satu cara untuk menjamin mutu produk dengan melacak informasi mengenai asal usul atau posisi suatu produk dan jalur distribusi. Tujuan utama *traceability* dilandaskan sebagai alat atau kebutuhan untuk menarik produk pangan dari pasar atau konsumen (*recall procedures*) terutama pada produk yang diduga memiliki potensial bahaya bagi kesehatan konsumen. *Traceability* dianggap sebagai alat manajemen resiko bagi suatu organisasi atau perusahaan pangan untuk menarik kembali suatu produk yang teridentifikasi tidak aman dikonsumsi bagi konsumen. Sistem *traceability* merupakan satu tahapan dalam pelaksanaan persyaratan standar ISO 22000:2009 terdapat hubungannya dengan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang menunjukkan bahwa dibutuhkan tahapan dokumentasi dan perekaman. Sistem ketertelusuran pangan harus dapat diverifikasi, diterapkan secara konsisten, berorientasi pada hasil, mempunyai biaya yang efektif, praktis untuk diimplementasikan dan sesuai dengan peraturan perundangan serta kebijakan yang berlaku. Pada saat akan dilakukannya penarikan produk dari konsumen perusahaan membutuhkan sistem ketertelusuran produk yang dipercaya mampu mengidentifikasi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi sampai distribusi. Implementasi sistem *traceability* di suatu perusahaan dibutuhkan dokumen dan rekaman sebagai salah satu syarat dalam pelaksanaan HACCP yang berkaitan dengan analisis bahaya.

PT Aerofood Indonesia menerapkan standar yaitu ISO 22000:2009 (tentang sistem manajemen keamanan pangan) untuk menjaga kualitas produk dan menjamin keamanan konsumennya. Standar ini berfokus pada manajemen

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 IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.



keamanan pangan yang berkaitan dengan unsur penerapan metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan ISO 9001:2008 (tentang sistem manajemen kualitas) upaya meminimalisir resiko bahaya pada sistem, yang berisi penjelasan, penerapan sistem, manajemen kualitas pada suatu organisasi atau perusahaan. Penerapan ISO 22000:2009 dan ISO 9001:2008 pada suatu industri dapat menjaga dan meningkatkan kualitas produk serta menjamin keamanannya pada konsumen. Kedua standar ini juga berfokus pada ketertelusuran produk atau *traceability*. Keamanan pangan terutama pada produk catering penerbangan sangat penting, hal tersebut untuk mencegah terjadinya kejadian yang tidak diinginkan misalnya keracunan makanan yang mengakibatkan kejadian luar biasa saat berada di dalam pesawat. Sistem *traceability* membantu mengidentifikasi dengan cepat bahan yang berbahaya sehingga perusahaan dapat segera menarik kembali produknya. Industri pangan minimal harus mampu mengidentifikasi siapa pemasoknya dan kepada siapa produk tersebut didistribusikan, sistem ketertelusuran memiliki prinsip satu langkah ke depan (*one step forward*) dan satu langkah ke belakang (*one step backward*). ISO 22000:2009 juga menyebutkan bahwa setiap organisasi atau industri harus membuat dan melaksanakan *traceability* yang dapat mengidentifikasi unit produksi dan kode *batch* produk yang menghubungkan rekaman bahan baku, proses dan distribusi. Namun dalam implementasinya belum ada metodologi mengenai *traceability* yang spesifik, yang dapat diikuti oleh seluruh organisasi atau industri pangan. Suatu industri pangan bebas memilih mekanisme yang cocok untuk memastikan sistem *traceability* yang efisien untuk produk yang dihasilkan. Efisiensi dari suatu sistem *traceability* sangat bergantung dari kemampuan pengumpulan informasi mengenai mutu dan keamanan dari suatu produk.

Perkembangan dari sistem *traceability* harus didukung dengan peningkatan efisiensi dan proses pengumpulan data, pengontrolan proses, dan sistem penjamin mutu. Tanpa adanya sistem *traceability* maka kegiatan seperti pemenuhan tuntutan konsumen maupun pengurangan jumlah *product* dalam kegiatan *recall* akan menjadi sulit. Jika sistem *traceability* di suatu perusahaan tidak berjalan dengan baik dapat merugikan perusahaan atau konsumen sebagai korban, yang berakibat perusahaan akan kehilangan pelanggan, tingkat kepercayaan konsumen kepada produsen akan berkurang yang pada akhirnya akan menurunkan tingkat penjualan produk. Kerugian yang akan dialami dapat berupa kerugian materi serta kesehatan konsumen sebagai korban.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) terbagi menjadi dua yaitu, tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan kegiatan PKL di PT Aerofood ACS Garuda Indonesia Group, Jakarta adalah untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama masa perkuliahan, menambah pengetahuan dan pengalaman kerja di industri pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mempelajari tentang sistem ketertelusuran yang diterapkan di PT Aerofood ACS Garuda Indonesia Group, Jakarta.

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.

