

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara maritim terbesar di dunia karena potensi kekayaan sumberdaya perikanan yang relatif besar. Produk olahan laut menjadi bahan pangan yang cukup penting bagi ketersediaan pangan di Indonesia, didukung juga dengan keberadannya sebagai bahan pangan yang dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat, suku, dan agama. Produk olahan pangan yang bermutu dan aman pada industri pangan di Indonesia akan mampu menjaga pasaran dan kontinuitas usaha yang pada akhirnya mampu memberikan devisa bagi negara (Utari 2016).

Surimi merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang berbentuk pasta daging ikan beku. Seperti produk perikanan lainnya, surimi yang berbahan dasar ikan sangat mudah rusak akibat komponen penyusunnya yang selaras menjadi media pertumbuhan mikroorganisme, sehingga diperlukan pengendalian dan pengawasan pada proses pengolahan produk berbahan dasar surimi untuk meminimalisir bahaya yang mungkin terjadi.

Salah satu cara menjamin keamanan produk yang akan dipasarkan yaitu dengan menggunakan sistem pengendalian mutu keamanan pangan yang mempunyai tujuan dan tahapan rinci, yaitu sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Menurut Muhandri dan Kadarisman (2012) HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk meng kategorikan bahaya dan menentukan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. Salah satu alasan mengenai pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan khususnya pangan dengan risiko tinggi adalah karena setiap proses produksi memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen (Utari 2016). Sistem HACCP juga dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproteksi rantai pasokan pangan dan proses produksi terhadap kontaminasi bahaya biologi, kimia dan fisik.

PT Citra Dimensi Arthali merupakan sebuah usaha berbadan hukum yang bergerak di bidang olahan pangan dan telah memproduksi berbagai jenis produk olahan ikan beku berbahan dasar surimi sejak tahun 1995. Dalam upaya mempertahankan kepercayaan masyarakat dan eksistensinya, perusahaan setiap tahunnya selalu memberikan inovasi produk baru yang didukung dengan penerapan sistem keamanan pangan universal, seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP), HACCP, ISO 22000, BPOM, dan Halal.

Sistem manajemen keamanan pangan bila diterapkan dengan baik mampu membantu meminimalisir risiko kesehatan yang berkaitan dengan konsumsi makanan, oleh karena itu perlu dilakukan observasi terhadap penerapan sistem manajemen keamanan pangan, salah satunya HACCP untuk menilai kesesuaian penerapan di lapangan dengan standar internasional Codex, tersedianya standar yang sesuai untuk pengauditan, baik secara internal maupun sertifikasi pihak ketiga, dan kesesuaian struktur standar dengan ISO 9001:2000 dan ISO 14001:2004 (Thaheer 2008).

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 meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.



2

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan HACCP pada produk *chikuwa mini* di perusahaan?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah meningkatkan kerja sama, mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi IPB, memperoleh pengalaman bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja yang sebenarnya serta menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman sebagai bekal untuk terjun dalam lingkungan industri. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mengetahui proses produksi dan mempelajari penerapan HACCP produk *chikuwa mini* di perusahaan.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL di perusahaan memberikan manfaat untuk mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa yaitu pengalaman nyata sebagai pribadi yang siap kerja, terampil, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri dalam melaksanakan pekerjaan serta dapat menguji kemampuan diri atas ilmu yang diperoleh di perkuliahan. Manfaat bagi perusahaan yaitu mendapatkan masukan serta meningkatkan relasi yang baik dengan institusi. Bagi perguruan tinggi dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas dan mengetahui *skill* yang dibutuhkan oleh industri.

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.

