



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan produk yang memiliki risiko tinggi dari kemungkinan tercemar oleh cemaran fisik, kimiawi, dan biologis. Keamanan pangan diupayakan untuk menurunkan kemungkinan pangan terkontaminasi. Keamanan pangan adalah kondisi di mana produk pangan terhindar dari cemaran fisik, kimiawi, dan biologis sehingga produk pangan tidak menjadi sumber kontaminasi dan membahayakan kesehatan konsumen. Penyelenggaraan keamanan pangan diperlukan untuk menjamin ketersediaan produk pangan yang aman di sepanjang rantai pangan, dimulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan produk diterima oleh konsumen. Produsen bertanggungjawab sepenuhnya untuk menjamin keamanan pangan.

Produsen produk pangan yang dimaksud adalah industri pangan, tidak hanya industri pangan skala menengah ke atas, namun juga skala menengah ke bawah atau biasa disebut Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). IRTP adalah perusahaan dengan peralatan pangan manual hingga semi otomatis yang berlokasi di rumah pemilik atau tidak memiliki lahan produksi yang besar.

Suatu keamanan pangan pada produk pangan yang diproduksi oleh IRTP perlu diwujudkan dengan mengikuti pedoman-pedoman yang berlaku. Salah satu pedoman yang berlaku bagi suatu IRTP untuk menjamin keamanan pangan produk yang dihasilkan adalah Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Peraturan ini merupakan pedoman yang mengatur IRTP untuk memproduksi pangan yang bermutu dan aman melalui 14 aspek yang terdapat di dalam peraturan ini.

Penerapan CPPB-IRT menentukan level penerapan CPPB-IRT suatu IRTP berdasarkan temuan-temuan ketidaksesuaian yang diklasifikasikan menjadi 4 kriteria, yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Level minimum penerapan CPPB-IRT suatu IRTP adalah di level II, oleh sebab itu penerapan CPPB-IRT di Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astarti dinilai masih kurang karena ketiga IRTP ini masing-masing berada di level III, level IV, dan level III. Tindakan perbaikan dinilai sangat diperlukan untuk menaikkan level penerapan CPPB-IRT di 3 IRTP.

1.2 Rumusan Masalah

Penerapan CPPB-IRT berfungsi sebagai pedoman bagi IRTP untuk memenuhi standar mutu keamanan pangan. Standar mutu keamanan pangan di IRTP ditentukan berdasarkan 14 aspek untuk mengukur level suatu IRTP berdasarkan jumlah ketidaksesuaian yang terdapat di IRTP. Kondisi ideal yang mengindikasikan suatu IRTP telah menerapkan CPPB-IRT dengan baik adalah level penerapan CPBB-IRT suatu IRTP berada di level II, dengan begitu akan tercipta produk pangan yang aman, layak dikonsumsi, dan bermutu.

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



Penerapan CPPB-IRT di 3 IRTP berangsur menurun karena tidak ada kontrol untuk mempertahankan penerapan pedoman ini. Penurunan penerapan CPPB-IRT dapat mempengaruhi standar mutu keamanan produk sehingga kondisi produk pangan yang aman, layak dikonsumsi, dan bermutu tidak lagi tercapai. Tindakan perbaikan ketidaksesuaian di 14 aspek CPBB-IRT harus dilakukan dalam rangka memperbaiki penerapan CPPB-IRT, dengan begitu diharapkan level penerapan CPPB-IRT akan meningkat dan dapat memperbaiki standar mutu keamanan produk yang dihasilkan.

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dilaksanakannya kegiatan PKL ini adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, memperoleh pengalaman belajar bekerja, dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari penerapan CPPB-IRT di Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astari.

1.4 Manfaat

Manfaat dilaksanakannya kegiatan PKL bagi mahasiswa adalah dapat memberikan pengalaman sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perusahaan, yaitu, dapat memberikan masukan positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perguruan tinggi, yaitu, dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan mahasiswa, dan menambah literatur di perpustakaan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

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

