

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingginya tingkat permintaan pasar terhadap produk yang dihasilkan membuat perusahaan harus menjaga kualitas dan keaslian produknya. Kualitas produk yang baik ditentukan oleh bahan baku yang baik pula. Untuk menjaga hal tersebut maka perusahaan dibidang pangan harus dapat meningkatkan mutu dan keaslian produk dengan mencegah terjadinya pemalsuan pangan. Pemalsuan pangan atau yang biasa disebut dengan *Food Fraud* merupakan upaya sengaja mengganti, menambah, mengubah atau merepresentasikan secara keliru suatu bahan dan/atau produk pangan, kemasan pangan, serta memberikan informasi tidak benar pada label, untuk tujuan menipu konsumen demi keuntungan ekonomi (Spink dan Moyer 2011). Salah satu komoditas pangan yang kerap dilakukan pemalsuan adalah komoditas *seafood*. *Seafood* adalah salah satu komoditas yang telah mengalami aktivitas penipuan yang luas karena meningkatnya permintaan konsumen, keterbatasan sumber daya alam, nilai tinggi dan rantai pasokan yang kompleks.

PT Pan Putra Samudra merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengalangan rajungan pasteurisasi atau disebut dengan *Pasteurized Crabmeat*. Produk ini merupakan produk ekspor, dengan negara tujuan ekspor utama adalah Amerika Serikat. Terdapat bahan baku yang digunakan yaitu antara lain, daging rajungan (*Portunus pelagicus*), *Sodium Acid Phosphate (SAPP)*, es batu dan kemasan kaleng. Pemalsuan daging rajungan yang sering sengaja dilakukan yaitu substitusi spesies misalnya daging rajungan (*Portunus pelagicus*) diganti dengan daging kepiting bakau (*Scylla serrata*). Pemalsuan SAPP yang terjadi adalah pelabelan yang tidak sesuai dengan isinya, contohnya ketidaksesuaian tanggal kadaluwarsa. Contoh pemalsuan es batu adalah *supplier* mengirim es batu yang terbuat dari air yang tidak sesuai dengan standar air minum. Pemalsuan pada kaleng yaitu penggantian dimensi kemasan kaleng oleh *supplier*. Oleh karena itu, untuk menjaga mutu dan keaslian produknya perusahaan harus mengambil tindakan pencegahan agar terhindar dari bahaya pemalsuan.

Salah satu tindakan yang dapat mencegah pemalsuan pangan yaitu dengan melakukan penilaian kerentanan risiko pemalsuan untuk bahan produk rajungan pasteurisasi. Penilaian kerentanan risiko pemalsuan ini disusun dalam suatu sistem yang disebut dengan VACCP (*vulnerability assessment and critical control point*). VACCP merupakan salah satu sistem manajemen mutu yang penerapannya berdampingan dengan HACCP (*hazard analysis and critical control point*) dan TACCP (*threat assessment and critical control point*). VACCP ini berupaya untuk mengendalikan suatu areal atau titik dalam sistem pangan yang mungkin berkontribusi terhadap suatu bahaya pemalsuan pangan. Selain itu penyusunan VACCP juga digunakan untuk merancang pengendalian yang harus dilakukan untuk mengendalikan potensi bahaya yang mungkin terjadi.



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.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu menerapkan ilmu yang telah didapat selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, menambah wawasan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja menjadi tenaga kerja yang berkualitas profesional serta dapat menjalin kerja sama antara pihak perguruan tinggi dengan perusahaan. Adapun tujuan PKL secara khusus yaitu untuk mempelajari proses perencanaan VACCP 4 bahan baku yaitu daging rajungan (*Portunus pelagicus*), *Sodium Acid Phosphosphate* (SAPP), es batu dan kemasan kaleng.

2 METODE KERJA

2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT Pan Putra Samudra yang beralamat di Jalan Kalijaga, Pegambiran, Lemahwungkuk, Cirebon, Jawa Barat. Kegiatan PKL ini berlangsung dari tanggal 10 Februari sampai dengan 30 Maret 2020. Waktu kegiatan PKL disesuaikan dengan jam kerja di PT Pan Putra Samudra. Adapun jam kerja Perusahaan yaitu hari Senin hingga Minggu mulai pukul 07.30 hingga selesai.

2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

2.2.1 Data Primer

Data Primer adalah data yang berasal dari sumber asli yaitu PT Pan Putra Samudra. Data primer diperoleh dengan cara pengamatan langsung atau observasi yang dilakukan berupa mengamati dan berperan aktif dalam proses produksi serta diskusi mengenai perencanaan program VACCP (*vulnerability assessment and critical control point*). Kegiatan observasi didukung dengan kegiatan wawancara. Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pihak-pihak tertentu, terkait hal yang berhubungan dengan tema laporan.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang mengacu pada informasi yang dikumpulkan dari sumber yang telah ada yang sifatnya mendukung keperluan data primer. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan cara studi pustaka, pencarian informasi dari sumber-sumber yang dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya. Studi pustaka adalah kegiatan mengumpulkan data dengan membaca dan mempelajari teori dan literatur terkait dengan dokumentasi perusahaan dan kegiatan PKL.