Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan produk yang rentan tercemar atau terkontaminasi. Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam. Pangan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Keamanan pangan adalah kondisi dan tapaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan denan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (Pangestuti *et al.* 2017).

Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing IRTP dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan consumen (BPOM 2012). IRTP merupakan perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual langga semi otomatis. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dapat mengurangi resiko pencemaran, meningkatkan mutu produk dan menjamin keamanan pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang maupun yang berskala besar. Melalur CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Nastar merupakan kue kering yang banyak disukai masyarakat. Cara pembuatan kue nastar mudah dan bahan-bahan yang digunakan banyak ditemukan di pasaran. Menurut Putri (2015) nastar mempunyai warna kuning keemasan, tekstur remah dan berasa manis. IRTP Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Bakery merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan kue, roti dan *pastry*. Salah satu produk yang dihasilkan adalah nastar yang dikemas menggunakan toples plastik. Proses produksinya masih secara tradisional dan mengikuti resep turun temurun dari keluarga. Ketiga IRTP perlu menerapkan CPPB dalam proses produksinya untuk menjamin keamanan produk. Ketiga IRTP sudah melakukan pendaftaran nomor izin edar yang diperlukan antuk menjamin keamanan produk yang saat ini pasarkan. Masih ditemukan beberapa temuan ketidaksesuaian yang belum memenuhi kriteria CPPB-IRT Perka BPOM tahun 2012 diketiga IRTP. Ketiga IRTP perlu melakukan tindakan perbaikan. Pemilik atau penanggung jawab IRTP harus memelihara penerapan CPPB-IRT untuk menjamin keamanan dan mutu.

BOKAGE QUITAL University



1.2 Tujuan

Tujuan dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di IRTP Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Bakery terdiri dari dua bagian yaitu tujuan umum dan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja dan meningkatkan soft skill mahasiswa. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari penerapan cara produksi pangan yang baik di IRTP Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Baker Baker



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: