

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging dikategorikan sebagai *perishable food* (bahan pangan yang mudah rusak) serta mudah terurai akibat aktivitas mikroorganisme. Berdasarkan keadaan fisik, daging dapat dikelompokkan menjadi daging segar, daging dingin, daging beku, daging masak, daging asap dan daging olahan. Proses pengolahan daging sapi maupun ayam memiliki potensi yang besar dalam menghasilkan produk olahan berprotein tinggi. Produk olahan daging sapi dan ayam yang diproses melalui berbagai proses pengolahan yang benar dan berkualitas akan menghasilkan suatu produk dengan mutu yang terjamin dan aman. Pembekuan adalah salah satu cara pengolahan hasil peternakan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim (Ristyanadi dan Hidayati 2012). Di samping itu, pembekuan diyakini merupakan cara pengawetan pangan yang aman karena tidak memerlukan penambahan bahan pengawet. Seiring perkembangan pengetahuan dan kesadaran konsumen tentang produk hewani yang aman dan bermutu, maka para produsen daging dituntut lebih profesional dalam penyediaan bahan produk pangan hewani yang aman dan berkualitas.

Untuk memenuhi tuntutan tersebut diperlukan program kelayakan dasar di industri pangan yaitu cara produksi pangan olahan yang baik (GMP). Penerapan GMP di industri pangan memberikan pedoman dalam mengolah, menjamin keamanan pangan dan memenuhi persyaratan produksi pangan yang baik dimulai dari persiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir. GMP adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan tersebut mencakup persyaratan produksi, lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan. GMP telah dijadikan pedoman penuntun bagi produsen makanan dan minuman dengan tujuan untuk meningkatkan mutu hasil produksinya dan dengan demikian masyarakat dapat dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produksi dan peredaran makanan yang telah memenuhi syarat (Bimantara dan Triastuti 2018).

Menurut Permenperin No. 75/M-IND/PER/2010 terdapat 18 ruang lingkup yang wajib diterapkan di industri pangan dalam mengolah dan memproduksi pangan yang baik untuk menjamin kualitas dan keamanannya yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi, pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan GMP yang telah dilakukan serta tindakan perbaikan apa saja yang telah dilakukan oleh perusahaan?

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



2

### 1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Saung Mirwan, Bekasi adalah untuk memenuhi persyaratan akademik Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dalam rangka menyelesaikan tugas akhir pendidikan vokasi. Tujuan lainnya yaitu untuk menambah wawasan, keterampilan, mendapat pengalaman baru dan bekal untuk bekerja di perusahaan terutama di bidang pangan serta memberi gambaran nyata sekaligus mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah mengetahui proses produksi daging MDM, mempelajari dan mengevaluasi penerapan GMP serta melakukan tindakan perbaikan yang diperlukan.

### 1.4 Manfaat

Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat menjalin kerja sama dengan perusahaan sehingga dapat menciptakan mahasiswa yang berkompeten di bidangnya. Adanya kegiatan PKL ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas lulusannya dan dapat dijadikan evaluasi untuk peningkatan akreditasi bagi program studi maupun kurikulum di masa depan. Manfaat bagi perusahaan dengan adanya kegiatan PKL ini yaitu dapat membantu dalam menerapkan, mengevaluasi aspek GMP yang belum berjalan dengan baik serta membantu melakukan tindakan perbaikan dari solusi yang telah diberikan dapat dijadikan sebagai bahan referensi.

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.

