

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan di Indonesia semakin tahun terus meningkat seiring dengan permintaan kebutuhan pangan oleh konsumen. Hal ini menuntut industri untuk terus menghasilkan produk pangan yang berkualitas. Industri pangan di Indonesia perlu mengantisipasi tuntutan akan jaminan keamanan pangan yang tinggi. Penjaminan keamanan pangan ini dilakukan tidak hanya semata-mata karena demi memenuhi persyaratan dan regulasi untuk memproduksi suatu produk pangan, akan tetapi industri harus menyadari bahwa jaminan keamanan pangan bagi konsumen memang sangat penting. Keamanan pangan telah diatur sedemikian rupa di dalam peraturan perundangan. Undang-undang terkait keamanan pangan yaitu UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Tidak hanya itu, masalah keamanan pangan dan penyimpangan mutu, serta beberapa faktor dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri dan konsumen. Keamanan pangan menangani keberadaan unsur bahaya yang terkandung dalam bahan pangan.

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan menyebutkan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Terdapat beberapa parameter yang dapat digunakan sebagai pertimbangan untuk memilih produk pangan yang aman yaitu mutu bahan baku, proses pengolahan, kontaminasi pasca proses, dan pengendalian titik kritis di setiap prosesnya. Industri pangan tidak hanya bertanggung jawab untuk memproduksi makanan yang aman tetapi juga dapat menunjukkan secara transparan bagaimana keamanan pangan telah direncanakan dan terjamin. Hal ini dapat dicapai melalui pengembangan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) sebagai bagian dari sistem jaminan keamanan pangan perusahaan (Motarjemi dan Mortimore 2005)

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan sistem yang mengendalikan keamanan pangan mulai dari bahan mentah hingga menjadi produk siap saji. Sistem ini menekankan pentingnya pemilihan teknologi pengolahan yang tepat dan bagaimana cara melakukan validasi terhadap teknologi pengolahan tersebut. Dengan adanya sistem ini industri pangan tidak hanya bertanggung jawab untuk memproduksi makanan yang aman tetapi juga dapat menunjukkan secara transparan bagaimana keamanan pangan telah direncanakan dan terjamin. Penerapan HACCP di Indonesia di latarbelakangi oleh isu globalisasi perdagangan bebas dalam kompetisi menghasilkan produk yang berkualitas, kemudian tuntutan konsumen mengenai jaminan mutu dan keamanan pangan, serta perkembangan regulasi keamanan pangan.

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan makanan makanan ringan terbesar di Indonesia. PT. Dua kelinci telah menghasilkan banyak produk yang di pasarkan di dalam maupun di luar negeri. Oleh karena itu PT. Dua Kelinci ikut berperan aktif dalam menerapkan dan menjamin keamanan produknya. Salah satu langkah untuk menjamin keamanan produk yaitu dengan menerapkan sistem HACCP pada proses produksi kacang atom.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 Rumusan Masalah

Setiap kegiatan dalam proses produksi harus dapat menjamin keamanan dan kualitas produk yang akan dihasilkan. Salah satunya dengan mengendalikan bahaya yang mungkin muncul di dalam bahan baku maupun proses produksi. Bahaya yang dimaksud meliputi kimia, fisik maupun biologi. Dibutuhkan tindakan pengendalian dan pencegahan yang ketat supaya bahaya tersebut dapat diminimalisir keberadaannya. Keterlibatan manajemen dengan komitmen tinggi juga diperlukan dalam menjamin keamanan dan kualitas produk dengan menetapkan sistem manajemen keamanan pangan yang tepat.

1.3 Tujuan

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa terhadap dunia kerja yang profesional, menjalin hubungan dan kerjasama antara perguruan tinggi dan industri, dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan. Adapun tujuan khusus dalam PKL kali ini yaitu untuk mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada produk kacang atom di PT Dua Kelinci, Pati.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) sangat bermanfaat bagi penulis. Dalam pelaksanaannya penulis mendapatkan pengalaman dalam dunia kerja, mengikuti proses produksi, dan menganalisis potensi bahaya dalam proses produksi. Tidak hanya itu, perusahaan juga mendapatkan manfaat yaitu referensi dalam menetapkan potensi bahaya pada bahan baku dan setiap proses produksinya melalui karya ilmiah yang disusun oleh penulis. Bagi institusi manfaat yang diperoleh yaitu hubungan yang terjalin baik dengan perusahaan sehingga dapat bekerjasama untuk masa yang akan datang.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan PKL dilakukan pada seluruh tahapan dalam memproduksi kacang atom di PT Dua Kelinci. Tahapan ini meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi, dan penanganan produk akhir. Sehingga dapat dilakukan proses analisis potensi bahaya yang harus dicegah dan dikendalikan.