

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kini masyarakat sudah menyadari bahwa pangan yang dikonsumsi perlu terjamin keamanannya, serta masih banyaknya kasus temuan penyimpangan pada produk pangan. Sehingga, industri pangan berlomba-lomba untuk memenuhi keinginan konsumen dalam terpenuhinya pangan yang bermutu, aman dan halal untuk konsumsi. Karena itu, pemantauan titik kritis menjadi sangat penting bagi industri pangan. Titik kritis merupakan titik yang harus dikendalikan karena jika kurangnya pengendalian dapat membahayakan produk pangan. Hal tersebut dilakukan untuk menghilangkan penyimpangan dalam produk pangan. PT Anugrah Cita Era Food memproduksi beberapa makanan ringan seperti *Corn Chips*, *Twist Corn*, *Tortilla Chips*, *Stik stik* dan *Cassava Chips*. Pada umumnya PT. Anugrah Cita Era Food ini menggunakan bahan baku utama yaitu singkong dan jagung.

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Jagung dapat dinikmati dengan banyak cara bahkan dapat digunakan menjadi bahan baku pembuatan makanan ringan. Semakin berkembangnya teknologi, terdapat banyak permintaan akan produk baru. Sehingga muncul upaya-upaya dari para produsen untuk menghasilkan produk baru dengan mutu dan keamanannya terjamin. Keamanan pangan yang diaplikasikan pada PT Anugrah Cita Era Food diantaranya adalah pemenuhan persyaratan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB) adalah suatu sistem atau pedoman yang bertujuan untuk memastikan bahwa konsistensi dan mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan. *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) adalah prosedur tertulis yang diterapkan dalam industri untuk memenuhi persyaratan mengenai penerapan sanitasi yang diterapkan industri untuk mencapai tujuan penerapan persyaratan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB) yang kemudian SSOP dijadikan tahapan dalam mengaplikasikan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di industri. HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu pangan dengan cara mengidentifikasi bahaya yang dapat timbul dari bahan maupun proses serta menetapkan titik kritis bahaya yang dapat timbul baik dari bahan maupun lingkungannya. PT Anugrah Cita Era Food telah menerapkan HACCP produk-produknya. Pada proses produksi terdapat titik kritis yaitu pada produk *corn chips* dan *tortilla*. Dalam menerapkan HACCP banyak aspek yang harus di analisis bahayanya dari penerimaan bahan baku sampai proses distribusi.

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 menggunakan 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 memperluas wawasan berpikir mahasiswa terhadap permasalahan yang dihadapi dunia industri pangan di Indonesia, mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, memberikan kesempatan mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja, serta meningkatkan komunikasi dan kerjasama antara Mahasiswa Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dengan PT Anugrah Cita Era Food dalam memberikan informasi dan pengetahuan mengenai perkembangan teknologi yang ada di dunia industri pangan.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKL dilaksanakan selama tiga bulan. Waktu pelaksanaan mulai dari 11 Februari 2020 hingga 23 Maret 2020 di PT Anugrah Cita Era Food yang beralamat di J. Branta Mulia, RT.003/RW.002, Sukahati, Kec. Citeureup, Bogor, Jawa Barat 16810. Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan memberikan tugas tambahan untuk melengkapi waktu kekurangan PKL berupa pembuatan produk, analisis produk, pemasaran, dan presentasi. Tugas dikerjakan selama satu minggu dimulai pada tanggal 13 Mei hingga 18 Mei 2020.

2.2 Metode Praktik Kerja Lapang

Metode yang digunakan saat Praktik Kerja Lapang yaitu praktik langsung, observasi, wawancara dan studi pustaka. Metode pertama yang dilakukan adalah praktik langsung, yaitu dengan turut berpartisipasi aktif dalam pengawasan mutu produksi *corn chips*. Metode kedua adalah observasi, yaitu dengan mengamati kegiatan-kegiatan yang terjadi di perusahaan. Metode ketiga adalah diskusi atau wawancara yang dilakukan dengan karyawan di ruang produksi, QC/QA, serta pembimbing lapangan. Data yang didapat dari ketiga metode tersebut adalah data primer. Metode keempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang berupa studi pustaka dan literatur yang diperoleh dari artikel, buku, jurnal, laporan tugas akhir dari skripsi, serta sumber yang dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya. Informasi dari studi tersebut akan diperoleh data sekunder.