

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengawasan keamanan dan mutu pangan merupakan hal yang penting dalam menjamin bahwa suatu bahan atau produk pangan terjamin kualitasnya. Kegiatan yang terkait pada pengawasan mutu bertujuan untuk terciptanya produk pangan yang terjamin keamanan dan kualitas mulai dari sebelum diedarkan, diproses, dan setelah diedarkan. Pengawasan mutu tersebut dapat dilakukan dimulai dari pelaku usaha seperti industri kecil UMKM dimana pengawasan mutu proses produksi dapat berjalan dengan baik dan pengawasan dari suatu instansi pemerintahan daerah dimana dapat melakukan pengawasan *post market*, salah satu contohnya pengawasan pangan segar asal tumbuhan (PSAT).

Pemerintah pusat dan daerah menjamin bahwa terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pangan termasuk pelaku usaha wajib mengikuti aturan yang berlaku, hal ini sesuai dengan amanat pada Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Undang-undang tersebut sejalan dengan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yaitu pada pasal 4 ayat 1 yang berbunyi setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, dan/atau peredaran pangan wajib menjamin sanitasi, keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia. Oleh karena itu pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan yang baik terwujud dengan adanya pengawasan keamanan dan mutu.

Pengawasan mutu di tingkat perusahaan sangat berkaitan erat dengan pola pengelolaan dalam industri. Hal tersebut dapat dilihat dari citra produk yang terus dijaga dan dipertahankan, hasil produksi yang tidak hanya memenuhi kebutuhan tetapi juga dikatakan aman dan tidak membahayakan konsumen. Pengawasan mutu dengan melakukan sistem dengan tujuan, sasaran dan cara pengoperasian yang tepat maka mutu akan terus dapat dijaga dan dipertahankan (Mamuaja 2016).

Pengawasan mutu dapat dilakukan seluruh industri pangan tak terkecuali dalam industri kecil. Salah satu industri kecil yang telah menerapkan pengawasan mutu adalah Rumah Tempe Indonesia. Rumah Tempe Indonesia merupakan wujud unit usaha yang juga merupakan pusat inovasi dan edukasi tentang produk olahan kedelai yaitu tempe. Tempe yang dihasilkan oleh Rumah Tempe Indonesia merupakan tempe yang telah memiliki sertifikasi SNI, BPOM MD, dan juga proses produksinya telah menerapkan GMP, SSOP serta HACCP.

Hasil pertanian berupa pangan segar asal tumbuhan (PSAT) yang telah beredar, dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat mendorong pemerintah daerah untuk sigap dalam keamanan dan mutu terhadap pangan segar tersebut. Pangan segar asal tumbuhan (PSAT) merupakan bahan pangan yang berasal dari tumbuhan dapat berupa buah dan sayur yang belum mengalami pengolahan dan dapat dikonsumsi secara langsung (Salamah 2012). Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan merupakan salah satu instansi pemerintahan daerah yang memiliki tugas dan fungsi untuk menjamin dan menjaga keamanan pangan segar asal tumbuhan. Program kegiatan yang berkaitan dengan pengawasan pangan segar asal tumbuhan mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 53 Tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan.

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 IPI.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diambil dalam kegiatan PKL di Rumah Tempe Indonesia dan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana pengawasan mutu proses produksi tempe yang dilakukan di Rumah Tempe Indonesia?
- 2) Apakah pengawasan mutu proses produksi tempe sudah berjalan dengan baik?
- 3) Bagaimana sistem pengawasan *post market* pangan segar yang telah berjalan di Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan?
- 4) Apa saja kendala terkait dengan sistem pengawasan pangan segar?

1.3 Tujuan

Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mengetahui pengawasan mutu proses produksi tempe yang sudah berjalan di Rumah Tempe Indonesia serta mempelajari pengawasan *post market* pangan segar oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di Rumah Tempe Indonesia dan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan diharapkan dapat memberi manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, instansi dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, PKL dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa mengenal dunia kerja secara langsung sehingga memotivasi mahasiswa siap bekerja secara jujur dan bertanggungjawab. Bagi perusahaan/instansi, diharapkan mahasiswa dapat berkontribusi memberikan input, manfaat positif, dan bantuan tenaga terampil kepada perusahaan selama PKL. Bagi perguruan tinggi, dengan dilaksanakannya PKL dapat terjalin hubungan timbal balik yang bermanfaat antara perusahaan/instansi dan perguruan tinggi.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang menjadi batasan pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah kegiatan pengawasan mutu proses produksi di Rumah Tempe Indonesia dan kegiatan pengawasan *post-market* pangan segar asal tumbuhan (PSAT) oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKPPP) Kota Tangerang Selatan.

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