

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak memasuki era globalisasi kesadaran konsumen semakin meningkat akan permasalahan mutu produk pangan, membuat para konsumen semakin kritis dalam memilih produk yang akan dikonsumsi. Salah satu pertimbangan yang digunakan sebagai dasar pemilihan adalah faktor keamanan. Hal tersebut mendorong industri pangan untuk bersaing menghasilkan produk yang bermutu baik dan aman dikonsumsi pada tingkat harga yang sesuai.

Dalam mendukung terlaksananya jaminan mutu dan keamanan pangan, PT Multi Star Rukun Abadi perlu menyusun dokumen *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP). HACCP adalah sistem jaminan keamanan pangan yang mengidentifikasi bahaya-bahaya dan menempatkan sistem pengendalian untuk mencegahnya. HACCP ini juga merupakan salah satu bukti bahwa perusahaan sudah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).

Roti tawar adalah produk makanan yang diperoleh dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau pengembang lainnya yang kemudian dipanggang. Roti tawar dapat dinikmati dengan berbagai cara, misalnya sebagai *sandwich*, roti bakar, dan hidangan manis seperti *pudding* roti. Roti tawar memerlukan jaminan mutu dan keamanan pangan karena merupakan produk jadi yang akan didistribusikan.

PT Multi Star Rukun Abadi merupakan industri yang memproduksi berbagai macam roti dan kue yang cocok dengan selera Indonesia. Pengawasan mutu dan keamanan dengan sistem HACCP sangat penting bagi industri ini untuk menjaga produk *bakery* yang dihasilkan dapat memenuhi harapan konsumen. Dalam penerapan HACCP banyak hal yang harus dianalisis bahayanya mulai dari penerimaan bahan hingga proses distribusi. Pada saat Praktik Kerja Lapangan PT Multi Star Rukun Abadi belum mempunyai dokumen HACCP, sehingga penulis membuat salah satu dokumen HACCP roti tawar yang dijadikan bahan Tugas Akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* di PT Multi Star Rukun Abadi, maka dapat dirumuskan beberapa masalah berikut:

1. Apakah dokumen HACCP yang dibuat terlaksana dengan baik?
2. Bagaimanakah hubungan antara penerapan dokumen HACCP dengan produk roti tawar yang dihasilkan di PT Multi Star Rukun Abadi?
3. Adakah CCP pada proses produksi roti tawar?
4. Bagaimanakah tindakan koreksi dan pemantauan CCP pada proses produksi roti tawar?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu untuk memperluas wawasan berpikir mahasiswa terhadap permasalahan yang dihadapi dunia industri pangan di Indonesia, serta mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi. Kegiatan PKL memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan observasi secara



langsung ke lapangan dan menjalin hubungan komunikasi dalam hubungan dan suasana dunia kerja. Selain itu, perguruan tinggi dapat menjalin hubungan kerja sama dengan pihak perusahaan yang menjadi lokasi PKL dilaksanakan. Tujuan pelaksanaan PKL secara khusus yaitu untuk mempelajari proses pembuatan roti tawar secara langsung di ruang produksi serta membuat perancangan HACCP dan penerapannya secara aktual di perusahaan mulai dari penerimaan bahan hingga proses distribusi produk.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah menambah khazanah ilmu pengetahuan sebagai referensi dalam bentuk pustaka. Bagi perusahaan dapat mengetahui penerapan HACCP di industri pangan khususnya produksi roti tawar dan perbedaan antara aspek produksi yang menerapkan sistem HACCP dengan yang tidak menerapkan sistem HACCP. Bagi penulis yaitu dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama kegiatan perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB dan memperoleh gambaran secara langsung tentang pengolahan pangan dan memberi pengalaman dalam dunia kerja di industri pangan.

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.

