

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sterilisasi merupakan suatu cara yang dilakukan untuk inaktivasi mikroba. Sterilisasi komersial merupakan suatu kondisi yang dicapai dengan perlakuan panas dengan tujuan membuat produk bebas dari mikroba yang tumbuh dan berkembang pada produk pangan yang disimpan pada kondisi normal atau berada di suhu ruang. Pada industri pangan khususnya pada makanan kaleng, sterilisasi memiliki tujuan untuk menjaga keamanan pangan dari bahaya mikrobiologi, dan untuk memperpanjang umur simpan dari produk tersebut. Teknik yang paling sering digunakan oleh industri makanan kaleng yaitu sterilisasi dengan pemanasan. Praktiknya sterilisasi perlu dilakukan validasi kecukupan panas berdasarkan kombinasi suhu dan waktu yang tepat.

Validasi merupakan pembuktian suatu tindakan bahwa tiap prosedur, proses, atau kegiatan telah sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan. Validasi terhadap kecukupan panas perlu dilakukan, terutama untuk alasan menjaga keamanan pangan serta menjaga kesehatan konsumen. Selain itu validasi diperlukan untuk menjaga standar keamanan pangan, jaminan keamanan pangan, dan kepastian tercapainya kinerja proses tanpa harus melakukan pemanasan berlebihan (Hariyadi 2014). Hal tersebut dilakukan untuk menentukan nilai F0 berdasarkan pada hasil uji penetrasi panas terhadap produk makanan kaleng. Dengan demikian maka sterilisasi produk makanan kaleng dapat tercapai pada tingkat sterilisasi yang diinginkan. Dengan tercapainya tingkat sterilisasi yang ditargetkan dapat menjamin keamanan makanan kaleng dari mikroba yang membahayakan kesehatan konsumen.

Salah satu produk makanan kaleng yang cukup populer diolah dan dikemas dengan menggunakan kaleng adalah produk dengan bahan baku daging. Salah satu industri yang mengolah produk pangan kaleng tersebut yaitu CV Mitra Tani Farm dimana produk yang dihasilkan diantaranya rendang domba, rendang sapi, gulai domba, gulai kambing, dan kari domba. CV Mitra Tani Farm melakukan validasi proses kecukupan panas untuk mengetahui kombinasi suhu dan waktu yang tepat pada proses sterilisasi untuk menginaktivasi mikroba target *C. botulinum* serta untuk menjamin proses produksi yang dilakukan sudah baik sehingga produk dapat dipastikan telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh regulasi dan dinyatakan aman.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang diperoleh dan melakukan observasi secara langsung di lapangan, serta untuk menjalin kerja sama dengan pihak industri yang menjadi lokasi PKL. Tujuan secara khusus pelaksanaan PKL yaitu untuk mengetahui proses produksi kari domba kaleng secara langsung di industri, serta mempelajari validasi kecukupan panas proses sterilisasi yang dilakukan oleh perusahaan pada kari domba dalam kaleng.