

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap makhluk hidup memiliki kebutuhan primer yang salah satunya adalah kebutuhan akan asupan nutrisi yang dapat diperoleh dari makanan dan minuman sebagai sumber utama bagi tubuh. Makan dan minum adalah sebuah respons seseorang terhadap makanan dan minuman sebagai kebutuhan vital bagi kehidupan yang dipengaruhi oleh persepsi dan pengetahuan terhadap makanan dan minuman (Gibney 2008)

Makanan dan minuman yang tidak aman dapat memicu kesehatan. Penyakit bawaan makanan (foodborne disease) disebabkan oleh makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, atau bahan kimia berbahaya dan dapat terjadi pada setiap tahap proses makanan seperti produksi, pengiriman, dan rantai konsumsi (WHO 2015). Ada lebih dari 200 penyakit yang disebabkan karena makanan yang terkontaminasi (WHO 2015). Gejala umum yang muncul ketika seseorang mengalami penyakit bawaan makanan antara lain mual, muntah, kram perut, dan diare (CDC 2001)

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan langkah preventif dalam bentuk sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan yang bersifat ilmiah, rasional, sistematis, kontinyu, dan komprehensif. Sistem HACCP ini bertujuan untuk mengidentifikasi, mengawasi, serta mengendalikan bahaya dari tahapan bahan baku hingga pengemasan produk untuk menjamin keamanan produk bila dikonsumsi (Stevenson 1990). Menurut Bryan, Konsep HACCP disebut ilmiah dikarenakan dalam perancangannya harus disesuaikan dengan produk yang dihasilkan serta dalam menyesuaikan dengan produk tersebut harus didasari pada studi ilmiah. Konsep HACCP disebut rasional dikarenakan dalam menentukan analisisnya didasarkan pada nilai historis tentang penyebab suatu penyakit yang timbul (illness) dan kerusakan pangannya (spoilage). Konsep sistematis dikarenakan HACCP merupakan tahapan perencanaan yang teliti, cermat, meliputi analisis kegiatan setiap tahapnya, serta harus memiliki ukuran dan standar dalam menentukan tindakan pengendaliannya. Konsep HACCP bersifat kontinyu dikarenakan sistem dirancang apabila ditemukan ketidaksesuaian maka langkah yang bersifat segera atau mendesak harus dilaksanakan untuk memperbaikinya. Sifat komprehensif dalam perencanaan dan penerapan HACCP dikarenakan setiap tahapannya memiliki korelasi mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga tujuan penggunaan produknya.

Keberadaan HACCP dalam industri pengolah pangan adalah memastikan mutu dan keamanan produk yang diproduksi sebelum dikonsumsi oleh masyarakat (Daulay 2000). Salah satu industri yang menerapkan HACCP adalah PT Suntory Garuda Beverage. PT. Suntory Garuda Beverage merupakan salah satu industri yang menghasilkan produk minuman ready to drink. Oleh karena itu, penulis ingin melihat gambaran HACCP yang dilakukan oleh PT Suntory Garuda Beverage terhadap produk minumannya yaitu Okky Jelly Drink Big.

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

1.2 Rumusan Masalah

PT Suntory Garuda Beverage merupakan perusahaan *joint venture* yang terbentuk antara Suntory di Jepang dengan Garuda Food di Indonesia. Sebagai salah satu perusahaan yang terkemuka di bidang minuman dan digemari oleh masyarakat Indonesia, produsen menerapkan proses produksi dengan jaminan kualitas yang tinggi dengan menerapkan berbagai standar terkait kualitas dan keamanan yang salah satu programnya adalah penerapan HACCP. Oleh karena itu, penulis ingin melihat penerapan program HACCP yang dilakukan oleh PT. Suntory Garuda Beverage terhadap salah satu produk minumannya yaitu Okky Jelly Drink Big.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada produk Okky Jelly Drink Big di PT. Suntory Garuda Beverage.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mempelajari sistem HACCP yang diterapkan di PT. Suntory Garuda Beverage
2. Menganalisis kesesuaian penerapan sistem HACCP yang diterapkan di PT. Suntory Garuda Beverage sesuai dengan standar yang berlaku
3. Memberikan rekomendasi terkait hasil analisis penerapan HACCP di PT. Suntory Garuda Beverage

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Mahasiswa

1. Memperoleh pengalaman sebagai bentuk bekal sebelum memasuki dunia kerja
2. Mendapatkan pengalaman langsung dalam menerapkan bagian dari mata kuliah HACCP di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan
3. Memperoleh relasi dan ilmu praktik langsung dari staff di PT. Suntory Garuda Beverage

1.4.2 Bagi Perusahaan

1. Mendapatkan hasil laporan yang dapat digunakan sebagai rekomendasi untuk peningkatan dalam penerapan sistem HACCP.
2. Menjalin kerjasama dengan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan SV IPB dalam hal pengembangan ilmu pengetahuan terkhususnya di bidang HACCP.

1.4.3 Bagi Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan SV IPB

1. Meningkatkan kualitas pendidikan dalam menghasilkan lulusan yang terampil.
2. Menjadikan hasil laporan kerja lapangan sebagai referensi untuk pengembangan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan



1.5 Ruang Lingkup

Mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* di PT. Suntory Garuda Beverage Bogor Plant dengan melakukan observasi langsung, analisis data sekunder, dan berdiskusi dengan pihak yang bertanggung jawab dalam penerapan sistem HACCP di PT. Suntory Garuda Beverage guna mengetahui komitmen, perencanaan, pelaksanaan, pemantauan, serta dokumentasi yang berkaitan dengan sistem HACCP.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies