. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik diolah maupun tidak diolah. Industri pangan baik dalam skala kecil, sedang dan besar memiliki pedoman yang harus di terapkan. Sarana produksi di industri pangan harus memenuhi standar agar produk yang dihasilkan terjamin mutu dan keamanannya.

Roti merupakan makanan fermentasi berbahan dasar tepung terigu yang sering dikonsumsi masyarakat (Sitepu 2019). Pada roti terjadi proses pembakaran karbohidrat yang diurai menjadi dekstrin sehingga mudah dicerna (Saepudin *et al.* 2017). Terdapat dua jenis roti yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat yaitu roti manis dan roti tawar. Roti manis biasanya lebih banyak variasi *topping* dan isian dibandingkan roti tawar.

Bolu gulung merupakan produk olahan yang berbahan dasar tepung terigu, telur, gula dan lemak. Tahapan proses pembuatan bolu antara lain persiapan bahan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pemanggangan, pengisian, penggulungan dan pengemasan. Bolu gulung pada umumnya terdiri dari dua jenis yaitu swiss roll dan suffle roll. Jenis bolu gulung ini terdapat perbedaan pada cara penggulungan bolu.

Pedoman penerapan CPPB-IRT yaitu Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012a) yang mengatur tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk tudustri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB-IRT merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk produk pangan. Tujuan penerapan CPPB-IRT ini agar menghasilkan produk pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Pangan yang diproduksi harus bermutu dan aman agar meningkatkan kepercayaan masyarakat sehingga industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat.

Pemeriksaan dilakukan pada sarana produksi menggunakan formulir pemeriksaan yang mengikuti Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 (2012b) tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Pemeriksaan dilakukan terhadap 14 elemen sarana produksi dengan empat kategori ketidaksesuaian. Setiap kategori ketidaksesuaian memiliki dampak yang berbeda terhadap produk pangan. Ketidaksesuaian kategori minor (MI) dapat memengaruhi mutu produk, kategori mayor (MA) dapat memengaruhi efesiensi pengendalian keamanan, kategori serius (SE) dapat memengaruhi keamanan produk, dan kategori kritis (KR) dapat memengaruhi keamanan pangan secara langsung dan elemen pada kategori ini merupakan syarat wajib suatu industri untuk dipenuhi.

I.2 Rumusan Masalah

Kurangnya pengawasan terhadap sarana produksi pada UKM dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap produk. Kontaminasi dapat membahayakan konsumen dan menyebabkan mutu produk yang dihasilkan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

menurun. Penerapan CPPB-IRT ini menggunakan formulir tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang bertujuan untuk mengetahui ketidaksesuaian pada sarana produksi sehingga dapat dilakukan perbaikan. Perbaikan bertujuan agar sarana produksi memenuhi persyaratan dan menghasilkan produk yang lebih aman untuk dikonsumsi.

1.3 Tujuan

Tujuan umum dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk memperluas pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai cara pengolahan dan pengawasan mutu pangan. Kegiatan ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah serta agar mahasiswa dapat belajar bagaimana cara berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus dari kegiatan PKL ini yaitu mempelajari cara produksi roti dan bolu, mengamati bagaimana penerapan CPPB-IRT dan melakukan penilaian pada sarana produksi di UKM Intan Bakery & Cafe dan Toko Kue Darrell.

Institut Pertanian Bogor)



Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: