

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Margarine dan *shortening* merupakan produk turunan dari *crude palm oil* (CPO). *Margarine* merupakan produk industri pangan berupa lemak plastis yang terdiri dari emulsi air dalam minyak (Fellows 2000). Bahan baku *margarine* adalah *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* (RBDPO) dan *Refined Bleached Deodorized Palm Stearin* (RBDPS), Air, bahan tambahan pangan pewarna, dan vitamin. Berbeda dengan *margarine*, *shortening* merupakan minyak nabati yang dihidrogenasi dan tidak menggunakan air dalam bahan bakunya (Hasibuan 2018). Pada umumnya *margarine* memiliki warna kekuningan sedangkan *shortening* memiliki warna putih *translucent* (Hasibuan 2012).

Margarine dan *shortening* merupakan bahan baku dari berbagai produk pangan lainnya dan memiliki banyak aplikasi dalam pembuatan produk *bakery* seperti kue dan biskuit (Rios *et al.* 2014). Fungsi *margarine* dan *shortening* dalam pembuatan produk *bakery* adalah sebagai peningkat cita rasa, memperbaiki tekstur produk, sebagai *stabilizer* dan *emulsifier*. *Shortening* dapat digunakan untuk proses *deep fat frying*. *Margarine* juga dapat digunakan sebagai substitusi *butter* untuk pembuatan produk *bakery*, sehingga kedua jenis bahan baku ini harus dijaga mutu dan kualitasnya (Hasibuan dan Hardika 2015).

Syarat mutu pada produk *margarine* dan *shortening* telah ditentukan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN) yaitu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 3541:2014 untuk *margarine* (Lampiran 1) dan SNI 3718:2018 untuk *shortening* (Lampiran 2). Selain kedua standar tersebut, dalam proses produksi harus diterapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang ditentukan. Salah satu hal yang menentukan standar mutu produk *margarine* dan *shortening* adalah adanya kontaminasi *foreign object* dalam makanan. *Foreign object* merupakan benda yang tidak seharusnya ada di dalam makanan karena bersifat sebagai kontaminan yang mempengaruhi kualitas produk. Keberadaan *foreign object* dalam produk dapat mengakibatkan akibat serius dari melambatnya aktivitas produksi sampai pada komplain konsumen yang dapat mengakibatkan kerugian besar bagi perusahaan (James 2005). Contoh *foreign object* antara lain kerikil, sepihan logam dan plastik.

Penerapan pengendalian mutu untuk memitigasi kemungkinan adanya potensi *foreign object* plastik sangat penting untuk dilakukan. Menganalisis kemungkinan potensi dan penyebab dari *foreign object* plastik sangat penting untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan tersebut. Pemetaan kemungkinan potensi yang dilakukan dapat menjadi acuan untuk melakukan tindakan pencegahan dan penanggulangan sehingga kemungkinan adanya potensi *foreign object* plastik dalam produk *shortening* dan *margarine* dapat diminimalisasi. Selain itu, melakukan identifikasi penyebab dan faktor-faktor yang menyebabkan adanya potensi tersebut meningkatkan efektifitas pencegahan yang dilakukan dan termasuk dalam bentuk pengendalian mutu produk.

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



1.2 Rumusan Masalah

Apa penyebab adanya kemungkinan potensi sumber *foreign object* plastik di PT. SMART Tbk dan cara untuk menanganinya?

1.3 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki dua tujuan yakni tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL atau Praktik Kerja Lapangan adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, memberi praktik dan gambaran lapangan bekerja, dan mengembangkan ilmu dan keterampilan dalam metode pengolahan pada industri pangan. Selain tujuan umum terdapat tujuan khusus dari praktik kerja lapangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk menganalisis kemungkinan adanya potensi sumber *foreign object* plastik dan penanganan yang dapat diambil untuk meminimalisir kemungkinan potensi adanya *foreign object* plastik.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan institusi. Manfaat bagi mahasiswa dapat mengetahui proses pengolahan pangan dan juga mempelajari kemungkinan potensi sumber *foreign object* plastik dan penanganannya serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan. Manfaat bagi perusahaan mendapat masukan serta relasi pada institusi. Manfaat bagi institusi dapat mempromosikan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB dan IPB pada umumnya.