

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan yang memenuhi standar dan persyaratan sesuai dengan ketentuan undang-undang dan peraturan tentang pangan yang berlaku akan menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia serta suatu tuntutan dari konsumen yang harus dipenuhi oleh produsen. Produsen harus menjamin mutu dan keamanan dari produk yang dihasilkan untuk memperoleh kepercayaan dari konsumen dan mengembangkan bisnis dengan cakupan produksi yang semakin meningkat.

Pengertian keamanan pangan merujuk pada UU RI Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan fisik atau benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan atau mengubah bentuk pangan. Pangan IRT adalah pangan olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel (PKBPOM 2012).

Keuntungan memiliki nomor izin edar produk adalah produk dapat beredar secara legal sesuai ketentuan yang berlaku di Indonesia, produk pangan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan, meningkatkan daya saing produk pangan, meningkatkan kepercayaan masyarakat, memperluas pemasaran produk pangan, serta mendapatkan nilai tambah pada produk pangan. Namun demikian, masih banyak pelaku Industri Rumah Tangga atau yang belum melakukan pendaftaran produk pangan dikarenakan kurangnya pengetahuan dan informasi akan perizinan yang dianggap sulit dan rumit, keterbatasan dalam sumber daya manusia, lokasi serta biaya pengurusan. Pengertian Cara Produksi Pangan yang Baik menurut PKBPOM No HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi. Industri Rumah Tangga atau IRT adalah tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

IRT Kejambon Snack merupakan industri rumahan yang bergerak dalam pengolahan produk olahan keripik, industri ini belum lama didirikan namun produk sudah beredar di luar daerah, serta sedang proses pengajuan nomor P-IRT. IRT Giar Sale merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan produk pisang dan telah berjalan selama 5 tahun serta produk sudah beredar diluar daerah bahkan luar kota dengan metode pesan antar. IRT Kopi Pulosari Tugu Juang merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan produk kopi bubuk dan biji kopi yang telah berjalan selama 4 tahun dan sudah memiliki nomor izin edar P-IRT. Untuk menjamin proses produksi sehingga berjalan dengan baik, maka perlu adanya penerapan CPPB-IRT yang baik agar menjamin kualitas produk selama proses produksi sampai produk akhir.



1.2 Rumusan Masalah

Keadaan IRT Kejambon Snack, Giar Sale dan Kopi Pulosari Tugu Juang yang belum memenuhi persyaratan CPPB-IRT berdasarkan penilaian ketidaksesuaian terhadap CPPB sesuai ketentuan yang tertera. Kurangnya pemahaman terhadap CPPB-IRT sehingga masih adanya ketidaksesuaian yang ditemukan pada letiga IRT tersebut.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan meliputi kegiatan proses produksi pada industri pangan di Pematang, dari pengolahan bahan baku (*raw material*) sampai produk jadi (*finish good*). Tujuan umum dilakukan PKL yaitu untuk menjalin kerjasama antar pihak institusi dengan pihak industri, mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari diperkuliahan, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja serta memperoleh gambaran langsung tentang penerapan disiplin ilmu mengenai pengolahan produk pangan di industri. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu mempelajari penerapan CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah) pada industri pangan di Pematang.

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 penerapan CPPB-IRT secara langsung serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan. Manfaat bagi perusahaan mendapat masukan serta relasi pada industri. Manfaat bagi institusi dapat mempromosikan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB dan IPB pada umum.

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.