

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas unggas penghasil daging setelah ayam pedaging yaitu bebek peking (*Cherry valley*). Bebek peking beku siap olah di Indonesia ini masih sangat jarang ditemui, mayoritas bebek peking dijual di pasar tradisional sebagai bebek segar. Di era modern, masyarakat lebih menerapkan gaya hidup praktis salah satunya aktifitas dalam memenuhi kebutuhan pangan. Kemudahan tersebut didapati pada produk pangan beku dengan masa simpan yang lebih lama apabila dibandingkan dengan pangan segar, karena penyimpanan di suhu rendah, bersih, berkualitas, serta aman. Selain itu, di era modern ini, masyarakat mulai memperbincangkan terkait keamanan pangan suatu produk. Produk yang aman dan bermutu sampai ke tangan konsumen diperlukannya pengendalian di sepanjang rantai pangan. Industri pangan perlu memastikan produk yang dihasilkan bebas dari kontaminasi atau bahaya biologis, kimia, alergen, fisik ataupun benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Kebutuhan akan ketersediaan bebek peking ini tidak hanya pada konsumen tingkat akhir, melainkan adanya permintaan kebutuhan bebek peking di tingkat *primary consumer* atau produsen pangan olahan lainnya. Produsen pangan olahan yang telah menerapkan sistem jaminan keamanan pangan tentunya mempersyaratkan bahan baku yang masuk minimal harus menerapkan sistem jaminan keamanan pangan yang sama atau menjadikannya sebagai bagian standar mutu mereka. Selain itu, adanya rencana pengembangan bisnis yaitu ekspor produk ke beberapa negara importir, yang mana salah satu syarat wajib yang harus dipenuhi yaitu sistem jaminan keamanan pangan. Oleh karena itu, sistem manajemen keamanan pangan untuk bebek peking beku harus disiapkan agar dapat memenuhi kebutuhan pasar nasional maupun internasional. Pemenuhan standar keamanan pangan dapat dilakukan dengan perancangan suatu sistem manajemen keamanan pangan yaitu menganalisis bahaya dan menentukan cara mengendalikan bahaya yang teridentifikasi. Strategi dan konsep untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang telah dianggap efektif dan diakui secara internasional

adalah sistem manajemen keamanan pangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Sistem HACCP merupakan sistem untuk mengidentifikasi bahaya dan menetapkan sistem kendali yang berpusat pada tindakan pengendalian untuk bahaya yang signifikan di sepanjang rantai makanan (*Codex Alimentarius International Food Standards*, 2020).

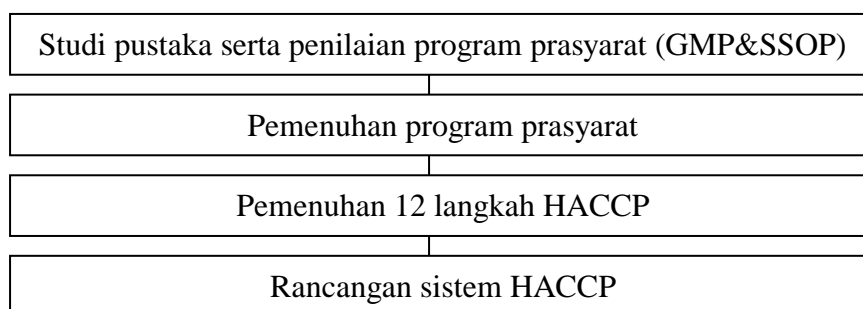
1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi permasalahan berdasarkan uraian pada latar belakang dan judul tersebut, sebagai berikut:

- a. Bagaimana kondisi kelayakan program prasyarat termasuk *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) di PT XYZ?
- b. Bagaimana perancangan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam produksi bebek peking beku di PT XYZ?

1.3 Kerangka Pemikiran

Pemenuhan standar keamanan pangan dapat dilakukan dengan perancangan suatu sistem manajemen keamanan pangan HACCP dengan cara menganalisis bahaya dan menetapkan sistem kendali yang berpusat pada tindakan pengendalian untuk bahaya yang signifikan di sepanjang rantai makanan. Langkah sebelumnya, dilakukan evaluasi terhadap program prasyarat yang sudah diterapkan di PT XYZ sebagai pemeliharaan preventif yang meletakkan dasar yang kuat untuk rencana yang lebih kompleks dengan kontrol yang ketat dan spesifik untuk keamanan pangan. Gambaran kerangka pemikiran disajikan pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini dirincikan sebagai berikut:

- a. Mengevaluasi kondisi kelayakan program prasyarat termasuk GMP dan SSOP sesuai persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- b. Melakukan perancangan sistem HACCP (penyusunan HACCP *Plan*) bebek peking beku di PT XYZ untuk direkomendasikan kepada PT XYZ sebagai pengembangan sistem manajemen keamanan pangan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna atau bermanfaat untuk pribadi, perusahaan dalam hal ini PT XYZ, program studi dan institusi terkait serta pembaca sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi dan pengetahuan terkait teknologi pangan khususnya mengenai sistem manajemen keamanan pangan HACCP dan GMP/PRP.
- b. Memberikan referensi ataupun sebagai bahan acuan dalam penjaminan keamanan produk dengan perancangan sistem manajemen keamanan pangan HACCP.
- c. Rekomendasi sistem HACCP bebek peking beku bagi PT XYZ untuk dapat diterapkan dalam rantai produksi sebagai pengembangan sistem manajemen keamanan pangan.