

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pangan olahan adalah salah satu bidang industri yang cukup dinamis perkembangannya. Dalam bidang pangan olahan, wafer adalah salah satu komoditi yang cukup banyak di pasaran. Dalam perkembangannya, sistem manajemen keamanan pangan adalah hal yang wajib dijalankan oleh produsen pangan olahan. Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan dalam industri pangan olahan. Penerapan HACCP mengacu pada lima langkah dan tujuh prinsip HACCP seperti yang diatur dalam *CODEX Alimentarius Commission* (CAC) yang merupakan standar dasar dalam penerapan sistem HACCP dalam produk pangan olahan.

Hermawan (2005)^a menjelaskan Publikasi sistem HACCP telah diperkenalkan *CODEX Alimentarius Commission* (CAC) tentang lima langkah dan tujuh prinsip HACCP, pedoman penerapannya yang diadopsi oleh Badan Standarisasi Nasional (SNI). Sistem HACCP bersifat pencegahan yang berupaya untuk mengendalikan suatu area atau titik dalam sistem pangan yang mungkin berkontribusi terhadap kondisi bahaya baik kontaminasi organisme patogen, objek fisik, kimiawi terhadap bahan baku, suatu proses, penggunaan langsung ataupun kondisi penyimpanan.

Pengakuan atau sertifikasi penerapan sistem keamanan pangan HACCP ada bermacam macam diantaranya:

1.1.1. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standar CXC CODEX HACCP: 2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

1.1.2 International Organization for Standardization 22.000 (ISO: 22.000)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Sistem Menegemen Mutu ISO 9001.

1.1.2. Food Safety System Certification (FSSC 22.000)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, Menegemen Mutu ISO 9001 dan ISO/ TS 22002-1: 2009

1.1.3. British Retail Consortium (BRC)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan *BRC Global Standard for Food Safety issue 07: 2016*.

1.1.4. International Food Standard (IFS)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan *International Food Standard (IFS)*.

1.1.5. Safe Quality Food (SQF)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan *Safe Quality Food (SQF) Standard*.

1.1.6. Food Safety Modernization Act (FSMA)

Merupakan sertifikasi HACCP dikeluarkan oleh Badan Sertifikasi dimana apabila perusahaan sudah menerapkan System HACCP sesuai dengan Standard CXC CODEX HACCP:2020, *Good Hygiene Practice (GHPs) and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan *Standard Voluntary Module 13-FSMA Preventive Control and Preparedness*.

1.1.7. Dan lain sebagainya

Salah satu sertifikasi keamanan pangan yang digunakan sebagai salah satu persyaratan apabila produk pangan olahan tersebut akan dipasarkan ke negara-negara di kawasan Eropa, Asia dan Australia. adalah *British Retail Consortium (BRC)*. BRC adalah sistem manajemen keamanan pangan yang sudah diakui oleh *Global Safety Food Initiative (GSFI)*. Ada beberapa sertifikasi yang diakui GSFI yaitu:

- a. *International Food Standard (IFS)*.
- b. *British Retail Consortium (BRC)* .
- c. *Safe Quality Foods (SQF)*.
- d. *Food Safety System Certification (FSSC 22.000)*.
- e. *Global Good Agricultural Practice (GAP)*.
- f. *Best Agricultural Practice (BAP)*.
- g. *Global Market Program (GMP)*.
- h. *Canada Agricultural Practice (GAP)*.

BRC menjadi salah satu persyaratan untuk dapat memasarkan produk pangan olahan ke negara-negara di benua Eropa, Asia dan Australia sehingga penerapan dan serifikasi BRC merupakan hal yang wajib bila sebuah perusahaan akan memasarkan produknya ke negara Eropa.

1.2. Identifikasi Masalah

Standar BRC mengalami beberapa kali revisi yang meliputi:

- a. Tahun 2008 diterbitkan BRC edisi ke lima.
- b. Tahun 2011 diterbitkan BRC edisi ke enam.
- c. Tahun 2015 diterbitkan BRC edisi ke tujuh.

Penerapan BRC edisi ke tujuh sudah harus dijalankan oleh perusahaan pemegang sertifikat BRC mulai tahun 2018. Dalam BRC ini ada beberapa pengembangan aturan dari aturan sebelumnya. Dengan adanya pengembangan aturan ini, perlu dilakukan pengkajian apa saja yang baru dan harus diterapkan. Ada beberapa pengembangan aturan BRC edisi ke tujuh dari aturan sebelumnya dengan perbedaan yang dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

Tabel 1.1. Tabel Perbandingan Standar BRC Edisi ke Enam dan Edisi ke Tujuh

Standar BRC	Edisi ke enam	Edisi ke tujuh
Jumlah bagian (<i>section</i>)	7	7
Jumlah dari sub bagian (<i>sub section</i>)	55	59
Jumlah dari pasal (<i>clauses</i>)	238	256
Jumlah dari persyaratan pokok (<i>fundamental requirement</i>)	10	12

PT XYZ sudah menerapkan sistem manajemen mutu Pangan BRC edisi ke enam dari tahun 2011 dan perlu menerapkan perubahan sistem manajemen mutu pangan BRC edisi ke tujuh mulai tahun 2018. Aturan BRC ini harus dikaji dan diaplikasikan sebelum dilakukan audit oleh badan sertifikasi karena aturan baru tersebut sudah masuk dalam penilaian yang akan ditinjau pada saat audit berlangsung.

1.3 Kerangka Pemikiran

Penerapan sistem manajemen mutu pangan BRC tidak lepas dari prinsip HACCP dengan penambahan pra-syarat (*pre-requisite program*) yang meliputi kebersihan dan sanitasi (*cleaning and sanitation*), pengendalian hama (*pest control*), program maintainen (*maintenance programe*), higiene karyawan (*personal hygiene*), training karyawan (*staff training*), pembelian (*purcasing*), pengangkutan (*transportation*), pencegahan kontaminasi silang (*cross contamination prevention*), pengendalian alergen (*allergen control*) yang harus tercatat dan terdokumentasi dengan baik (SGS academy: 2016).

Kajian terhadap aturan BRC Edisi tujuh diharapkan dapat disimpulkan apa saja yang baru dalam persyaratan BRC tersebut dan apa saja yang harus diterapkan agar PT XYZ lebih siap untuk audit sertifikasi BRC sehingga tidak ada kendala pada saat audit berlangsung.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji aturan terbaru dari BRC edisi tujuh dan penerapannya dalam sistem manajemen keamanan pangan di PT XYZ, sebagai sarana untuk persiapan audit BRC yang dilakukan satu tahun sekali oleh badan sertifikasi.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat dikaji dan segera diaplikasikan berkaitan dengan terbitnya aturan terbaru tentang BRC, dengan harapan proses sertifikasi akan berlangsung dengan lancar.

1.6 Hipotesis

PT XYZ telah memenuhi persyaratan standar keamanan pangan BRC edisi ke tujuh.