

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia saat ini semakin berkembang dengan sangat pesat. Salah satu industri pangan yang dimaksud adalah jasa boga atau bisa disebut catering. Banyak catering bermunculan menawarkan bermacam-macam menu makanan yang beraneka ragam. Variasi menu bukan hanya menjadi daya tarik di dalam makanan tersebut, tetapi kandungan gizi yang ada dalam makanan juga berperan penting bagi kesehatan konsumen. Makanan yang kini bervariasi seharusnya bukan saja yang mempunyai kandungan gizi yang baik tetapi juga harus memiliki jaminan keamanan pangan.

Industri pangan dituntut memberikan jaminan keamanan kepada produk makanan yang di produksi. Ini menjadi salah satu langkah yang dilakukan agar produk yang dihasilkan diterima oleh konsumen. Keamanan pangan pada suatu produk menjadi jaminan untuk meningkatkan mutu dan kepercayaan konsumen kepada produk itu sendiri. Hilangnya kepercayaan konsumen sangat berpengaruh terhadap suatu perusahaan bahkan industri pangan. Maka dari itu diperlukannya sistem keamanan pangan yang dapat memberikan jaminan mutu dan keamanan serta kepercayaan konsumen terhadap suatu produk pada industri pangan.

Keamanan pangan sangat penting karena bisa terhindar dari berbagai penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme patogen, penyakit tersebut disebut *foodborne illness*. Keamanan pangan didefinisikan sebagai upaya untuk mencegah pangan terkontaminasi oleh cemaran kimia, fisik serta biologis yang membahayakan kesehatan manusia. Cara untuk menjamin keamanan produk yaitu dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP mempunyai peranan yang sangat penting untuk menjamin keamanan produk pangan yang dihasilkan industri pangan karena dijadikan sebagai salah satu standar dalam pengelolaan keamanan pangan di dunia.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, akan dilakukan penelitian terhadap penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang ada pada industri pangan. Penerapan sistem manajemen keamanan pangan yang terstandarisasi merupakan suatu kewajiban bagi semua pihak yang terlibat dalam industri pangan. Melalui kajian ini diharapkan dapat belajar dan mengetahui cara penerapan standar sistem keamanan pangan yang berlaku di dalam industri pangan.

## 12 Identifikasi Masalah

Data yang didapat dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) sekitar 43 catering di wilayah Jakarta terdapat kasus ditemukannya kuman *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada sampel makanan, ini menunjukkan bahwa kebersihan dan sanitasi pada usaha catering sangatlah penting. Penanganan produk harus dilakukan dengan baik dan benar agar produk aman dari berbagai macam resiko bahaya yang ada. Diperlukan pengawasan dan pemantauan ekstra dimulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk siap saji yang aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Perusahaan pengolahan makanan harus menjamin kualitas produknya agar layak dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Keamanan Pangan (*food safety*), menurut Undang- Undang nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan bahwa Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Industri catering, termasuk *inflight catering* mempunyai risiko penularan penyakit melalui makanan (*foodborne disease*) yang tinggi jika penanganan makanannya tidak dilakukan dengan baik (Handayani, 2012). Sumber kontaminasi yang potensial yaitu penjamah makanan, peralatan pengolahan dan peralatan makan, serta adanya kontaminasi silang (Ratnaningsih, 2010). Kontaminasi mikrobiologi pada industri catering penerbangan dapat mengakibatkan keracunan pada penumpang pesawat. Masalah ini menjadi sangat serius jika keracunan terjadi pada pesawat berada

diketinggian ribuan meter dan jauh dari bandara sehingga tidak terjangkau oleh pelayanan medis (Fitriana, 2012).

*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah sistem keamanan pangan yang menjadi jaminan suatu produk aman dari adanya potensi bahaya. Kejadian seperti keracunan atau *foodborne disease* dapat dicegah dengan sistem pengawasan yang ada pada HACCP. Suatu produk harus aman dari bahaya kimia, fisik dan biologis, untuk itu pada sistem HACCP dilakukan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin produk tersebut aman dikonsumsi. Sistem HACCP digunakan pada seluruh proses pengolahan pangan, seperti pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses produksi, sampai produk tersebut jadi dan siap untuk dikonsumsi harus dilakukan analisis terhadap titik kendali kritis yang ada pada proses pengolahan pangan.

### **13 Kerangka Pemikiran**

Sistem HACCP terdiri dari 5 langkah awal dan 7 prinsip penerapan. Lima langkah awal terdiri dari penyusunan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan produk, menyusun diagram alir, dan verifikasi diagram alir. Sedangkan tujuh prinsip HACCP terdiri atas analisis bahaya, penentuan titik kritis (CCP), penetapan batas kritis untuk setiap CCP (*Critical Limit*), menerapkan sistem pemantauan (*monitoring*), penetapan tindakan koreksi pada setiap CCP, penetapan prosedur verifikasi, dan penyimpanan catatan dan dokumentasi.

Mengendalikan atau mengontrol bahaya (*hazard*) yang ada di beberapa titik pada setiap tahap produksi merupakan upaya yang dilakukan sistem HACCP agar suatu produk aman. Melakukan tindakan pencegahan dan mengantisipasi timbulnya bahaya merupakan tujuan utama sistem HACCP. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir produk yang mengalami kerusakan karena dapat merugikan secara ekonomi bagi perusahaan.

Penelitian mengenai penerapan HACCP ini diharapkan dapat mengidentifikasi masalah yang terjadi pada produk yang dihasilkan, seperti *Critical Control Point* (CCP) yang harus dikontrol dengan ketat karena berpotensi menurunkan mutu produk, dan dapat terhindar dari kontaminasi biologis, fisik maupun kimia, sehingga produk yang dihasilkan aman.

Observasi Lapangan dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kondisi lingkungan kerja dan proses produksi yang meliputi proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan atau pemasakan, sampai siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

#### **14 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud penelitian ini adalah mempelajari penerapan HACCP pada produksi di PT. XYZ. Tujuan Penelitian ini adalah mengevaluasi penerapan sistem manajemen keamanan pangan secara terpadu di PT. XYZ dengan cara mengkaji implementasi sistem HACCP.

#### **15 Manfaat Penelitian**

Implementasi HACCP ini diharapkan menjadi solusi untuk perusahaan dalam meminimalkan risiko terkontaminasinya makanan dan meningkatkan kinerja yang terkait dengan keamanan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

#### **16 Hipotesis**

Penerapan HACCP di PT XYZ pada produk Ayam Saus Tiram telah sesuai dengan SNI 01-4852-1998.

