

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan yang aman adalah suatu konsep utama dalam proses produksi pangan walaupun proses produksi telah menggunakan teknologi canggih dan mutakhir. Keamanan pangan sampai saat ini adalah sebagai tolak ukur dalam kaitannya dengan kesehatan. Pangan dapat menjadi sumber penyakit, baik dari bahan baku maupun saat pengolahannya. Terkait dengan isu adanya sumber pangan dapat menyebabkan suatu penyakit yang serius jika tidak tepat pada proses pengolahannya, para pelaku proses produksi pangan selalu berusaha meningkatkan kualitas produk pangannya yang aman. Konsumen produk pangan menginginkan produk pangan itu tidak hanya lezat dan bergizi, akan tetapi aman untuk dikonsumsi dari bahaya cemaran kimia, fisik dan biologis. Pratidina dkk, (2019) melaporkan bahwa kontaminasi bahan kimia pada produk pangan jadi biasanya disebabkan oleh bahan pewarna, pengawet, ataupun pemanis yang berlebihan, sedangkan Winarno (2002) dalam Surono dkk, (2018) melaporkan bahwa terdapat lebih dari 90% penyakit yang diderita manusia bersumber dari makanan yang berasal dari kontaminasi biologis (*food born disease*) dan dapat menyebabkan penyakit seperti hepatitis A, disentri bakteri, botulisme (keracunan bakteri *Clostridium botulinum*) dan intoksikasi bakteri lainnya.

Terkait hal diatas, saat ini telah ada kesepakatan untuk keamanan pangan melalui penerapan sistem manajemen risiko yang dikenal dengan HACCP (Taylor, 2002). HACCP atau yang lebih dikenal dengan Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis merupakan sebuah keharusan yang dimiliki oleh suatu pelaku usaha yang berkaitan dengan produk pangan. HACCP adalah sistem manajemen di mana keamanan pangan ditangani melalui analisis dan pengendalian bahaya biologis, kimia, dan fisik dari produksi bahan mentah, pengadaan dan penanganan, hingga pengolahan, distribusi dan konsumsi produk jadi (Sauer, 1998, Sohrab, 2000).

HACCP dirancang untuk digunakan di semua segmen industri pangan mulai dari penanaman, pemanenan, pengolahan, produksi, distribusi dan pemasaran produk pangan untuk konsumsi. Dalam pembentukan sistem HACCP tak lepas juga dari beberapa persyaratan yang harus dipenuhi, diantaranya adalah program prasyarat seperti GMP

dan SSOP. Dua hal tersebut adalah prasyarat penting untuk pengembangan dan implementasi HACCP.

Menanggapi hal tersebut maka para pelaku usaha produksi pangan dituntut mengikuti standar produksi keamanan pangan yang baik, melalui implementasi HACCP, sesuai dengan regulasinya. Implementasi HACCP pada unit usaha yang bergelut dibidang produksi produk pangan dianggap sangat perlu, terutama pada produk konsumsi instan. Produk konsumsi instan adalah produk yang dapat langsung dikonsumsi apabila telah mengalami satu atau dua proses tambahan, dapat berupa proses pengolahan suhu tinggi atau penambahan bahan lain, seperti misalnya air atau bahan lainnya.

Minuman serbuk instan adalah produk yang memerlukan adanya implementasi HACCP. Hal ini karena dalam proses produksinya, minuman instan melalui beberapa tahapan proses yang berisiko menimbulkan kontaminasi silang. Setiap tahapan tersebut merupakan titik kritis yang perlu dikontrol dengan bahaya – bahaya kontaminan yang telah teranalisis.

Seperti yang telah dijelaskan diatas, HACCP adalah bagian dari sebuah sistem pengawasan mutu produk pangan dari segi keamanan pangannya. Untuk dapat menerapkan HACCP pada minuman serbuk instan harus diterapkan terlebih dahulu sistem GMP dan SSOP pada minuman serbuk instan. Unit usaha mikro dan kecil XYZ di Jakarta adalah salah satu unit usaha yang memproduksi minuman serbuk instan. Unit usaha mikro dan kecil XYZ di Jakarta sebagai salah satu produsen minuman serbuk instan yang belum menerapkan HACCP dengan baik, walaupun program prasyaratnya, yaitu GMP dan SSOP, telah diterapkan

1.2. Identifikasi Masalah

Pada umumnya banyak timbul permasalahan yang terjadi terkait keamanan pangan adalah tidak menerapkan sistem HACCP. Penelitian tentang HACCP pada umumnya telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelum ini. Dalam penelitian ini dilakukan untuk perancangan sistem HACCP pada usaha mikro dan kecil XYZ yang memproduksi minuman serbuk instan dan memang belum menerapkan sistem HACCP. Permasalahan yang pernah terjadi di usaha mikro kecil XZY ini adalah hasil Analisis Laboratorium yang melebihi standar batas maksimal kandungan, bahan kimia yang

merupakan BTP sesuai Peraturan Kepala BPOM, dan kebersihan mesin *mixing* yang kurang maksimal setelah mesin digunakan sehingga pada saat digunakan, serta kembali timbul kontaminasi dari sisa kotoran yang masih ada di mesin tersebut. Untuk mengidentifikasi dari masalah - masalah tersebut, maka perlu untuk dilakukan penelitian perancangan HACCP pada usaha mikro dan kecil XZY.

1.3. Kerangka Berpikir

Suatu pedoman/ prinsip sistem HACCP merupakan tindakan untuk pencegahan terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi/ penyimpangan baik dari bahan baku, proses produksi maupun produk jadi hingga distribusinya. Dalam pengolahan pangan, parameter kebersihan juga menjadi *concern* untuk menjamin kualitas dan keamanan dari produk yang di olah, sehingga perancangan HACCP penting untuk diterapkan dalam industri pangan. Untuk mendukung perancangan HACCP berjalan dengan efektif, maka harus menerapkan persyaratan dasar yaitu GMP dan SSOP.

Prinsip dalam sistem HACCP adalah suatu proses tindakan pengendalian/ pencegahan terjadinya kontaminasi baik dari bahan baku, penerimaan bahan baku, proses produksi maupun produk jadi serta distribusinya. Pencegahan kontaminasi tersebut untuk bahan baku dimulai dari: 1. Titik (*point*) pengecekan bahan baku minuman instan (gula, ekstrak teh, bubuk kakao, bubuk kopi, dan Bahan Tambahan Pangan lainnya); 2. Titik (*point*) produksi (penimbangan formulasi dan pencampuran antar bahan); serta 3. Titik (*point*) pengemasan. Dari urutan titik (*point*) tersebut terdapat titik kritis peluang kontaminasi, perlu dilakukan pemantauan yaitu berupa tindakan pengecekan tiap titik kritis. Produk yang dihasilkan adalah minuman serbuk instan. Minuman serbuk ini adalah minuman serbuk siap minum ketika telah diseduh dengan air. Pelaksanaan sistem HACCP ini penting untuk diterapkan dalam model pengolahan minuman serbuk instan di unit usaha XYZ ini. HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai produksi pangan dari produk primer (mentah/segar) sampai pada tingkat konsumsi akhir dan penerapannya harus dipandu oleh bukti secara ilmiah terhadap risiko kesehatan manusia yang mengacu pada SNI No. 01-4852-1998 yang merupakan SNI sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis HACCP serta pedoman penerapannya.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk perancangan penerapan HACCP pada suatu usaha mikro dan kecil produksi minuman serbuk di XYZ, Jakarta Pusat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi-potensi bahaya yang timbul pada suatu rantai proses produksi sampai menjadi produk yang aman dengan implementasi sistem GMP dan SSOP serta dapat dilakukan penerapan sistem HACCP dari perancangan yang telah dibuat.

1.5. Manfaat Penelitian

Perancangan penerapan HACCP ini diharapkan dapat menjadikan proses produksi sesuai dengan standar regulasi sehingga dapat menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi dan juga dapat sebagai referensi untuk penerapan pada pelaku usaha atau produsen minuman serbuk instan tingkat kecil hingga menengah.

1.6. Hipotesis

Penerapan perancangan HACCP pada produksi minuman serbuk instan diasumsikan dapat mengurangi potensi kontaminasi dari rantai pasok awal bahan baku datang hingga akhir proses produksi, khususnya dari bahan tambahan pangan kimia.