

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi masyarakat untuk dikonsumsi, terkait hal itu dibutuhkan keamanan pangan. Suatu produk harus memiliki keamanan pangan yang selalu dikembangkan, dimana setiap produk harus memiliki tingkat kualitas, kebersihan, dan kesehatan yang baik. Kondisi dari mutu makanan bias dilihat dari proses yang dilakukan atau dilalui selama proses pembuatan makanan tersebut. Permasalahan keamanan pangan pada umumnya terletak pada kelemahan perusahaan dalam menjamin kewanamanan produk terhadap bahaya mikrobiologi, kimia, dan fisik. Risiko dari bahaya tersebut seringkali ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, serta masih banyak yang belum melakukan system sanitasi dan higienitas yang memadai, serta kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen terhadap keamanan pangan. (Mamuaja, 2016)

Dari banyaknya olahan pangan masih seringkali ditemukan keamanan pangan yang tidak memenuhi syarat, hal tersebut disebabkan kurangnya pengawasan, tanggung jawab serta rendahnya pengetahuan produsen mengenai pentingnya keamanan pangan pada suatu produk yang bias menyebabkan pangan tersebut memiliki risiko yang tinggi sehinggalah pangan tersebut tidak aman. Dari masalah tersebut perusahaan perlu menerapkan system yang menjamin kewanamanan pangan dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu sistem pengawasan untuk mencegah kemungkinan terjadinya keracunan atau *foodborne disease*. HACCP meliputi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin produk yang dikonsumsi aman dari bahaya fisik, kimia (pestisida), dan mikrobiologi. Penerapan system *Hazard Analysis Critical Control Point* dalam sebuah perusahaan akan lebih efektif apabila perusahaan menerapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dengan baik dan optimal. (Kanza & Umar, 2015)

PT. Asal Seiya Sekata merupakan salah satu produsen yang mengolah makanan tradisional Minangkabau yang menepkan HACCP . Sejarah PT. Asal

Seiya Sekata atau yang dikenal dengan Rendang Asese didirikan di Padang sejak tanggal 23 Maret 2003 beralamat di Jl. Thamrin No. 14, Alang Laweh, Kecamatan Padang Selatan, Kota Padang. Rendang Asese tidak hanya menjual rendang tetapi juga berbagai macam oleh-oleh khas minangkabau. Keberadaan Rendang Asese sangat dirasakan manfaatnya terutama bagi pengunjung yang mau pergi keluar kota maupun pulang kampung. Karena tanpa membuat rendang terlebih dahulu mereka dapat membeli rendang siap saji untuk dijadikan oleh-oleh. Selain harganya terjangkau, produk yang bervariasi serta rasa dari rendang yang dijual di Rendang Asese merupakan hal yang menjadi alasan konsumen menyukai Rendang Asese. Adapun produk rendang yang diproduksi langsung oleh Rendang Asese seperti : Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Lokan, Rendang Paru Basah, Rendang Paru Kering, Rendang Telur, Rendang Ayam, Rendang Jengkol, Rendang Ubi Kering dan Rendang Belut.

Rendang Asese selalu melakukan upaya untuk menjaga keamanan pangan dengan cara melakukan pengawasan pada proses produksi. Pengawasan berfungsi untuk mengidentifikasi kemungkinan adanya kontaminasi yang dapat merusak keamanan produk (*Food safety*) dan kualitas produk (*Food quality*) rendang yang di produksi perusahaan. Proses produksi diawali dengan mempersiapkan bahan baku hingga menghasilkan produk akhir yang aman dan siap untuk dikonsumsi. Terdapat kemungkinan kontaminasi yang terjadi pada produksi sehingga dapat mengubah karakteristik produk dan merusak kualitas produk yang dihasilkan. Perusahaan telah mendapatkan sertifikat HACCP dalam memproduksi rendang. Penerapan HACCP didukung dengan melaksanakan penerapan persyaratan dasar yaitu *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating* (SSOP).

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa terjadinya potensi bahaya dalam proses produksi saat penerapan HACCP di perusahaan seperti kelalaian karyawan, menghilangkan langkah-langkah yang harusnya dilakukan, tidak menjalankan ketentuan yang ditetapkan perusahaan dan beberapa faktor lainnya dilihat dari pada tabel 1.1 dibawah ini.

Tabel 1.1 Potensi Bahaya

No.	Potensi Bahaya	Akibat
1.	Penyimpanan rak-rak masih menempel pada dinding	Dapat mengakibatkan terkontaminasinya kuman ataupun partikel kecil ke produk
2.	Belum tersedia indentifikasi bahaya terhadap kemasan (penerimaan kemasan dan penyimpanan kemasan).	Dapat mempengaruhi keamanan dan kualitas mutu produk
3.	Dalam SSOP kebersihan belum menjelaskan metode pembersihan langit-langit kompor (sesuai yang telah ditetapkan).	Dapat mengakibatkan terkontaminasinya kuman ataupun partikel kekecil ke produk
4.	Pengukuran suhu belum sesuai dengan standar yang ditetapkan.	Kuman yang terkandung dalam bahan baku belum bisa dipastikan mati sehingga dapat terkontaminasi.

(Sumber : Rendang Asese, 2022)

Dari tabel diatas diketahui masalah yang ditemukan selama penelitian awal penulis berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan bahwa terdapat beberapa indikasi penerapan HACCP yang belum dilakukan, sedangkan pelaksanaan HACCP yang sudah dilakukan dan di audit hingga di evaluasi oleh perusahaan tidak mengarah pada masalah yang penulis temukan, sehingga masalah ini sangat penting untuk dilakukan kajian dalam evaluasi penerapan HACCP kedepannya agar menghilangkan atau mengurangi tingkat risiko yang terjadi dan menambahkan batas bahaya kritis (CCP). Untuk data pengawasan rencana HACCP dari Rendang Asese dapat dilihat pada lampiran E.

Dari penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Horax & Sutapa (2018) yang dilakukan Untuk menerapkan HACCP dalam menganalisis bahaya, dan menentukan titik kendali kritis , menentukan batas kendali, sistem pemantauan dan prosedur verifikasi menggunakan metode HACCP dan hail yang didapatkan bahwa menunjukkan bahwa penerapan HACCP tidak ditemukan komponen berbahaya dalam CCP, namun masih ada dalam OPRP, dimana bahaya yang terkandung sudah memiliki PRP yang merupakan persyaratan dasar yang

digunakan dalam menghilangkan bahaya. pencemaran aflatoksin masih dalam batas kendali sehingga tetap bisa digunakan. Yang selanjutnya penelitian lain dilakukan oleh Rohmah (2019) tentang Penerapan HACCP pengolahan makanan dengan angka kuman pada makanan ketoprak. Penerapan HACCP dalam proses produksi ketoprak selama proses produksi untuk mencegah pertumbuhan mikroba dalam makanan.. Dengan tujuan untuk mengevaluasi penerapan HACCP dalam proses produksi ketoprak. Hasil penelitian mendapatkan sebanyak 18,8% (N=32) sampel makanan mengandung bakteri, dan 21,9% pedagang belum menerapkan pengamanan makanan. Risiko pedagang tidak menerapkan pengamanan makanan dengan baik meningkatkan risiko 60,0 (4,52-97,08) kali.

Pada penelitian lain yang dilakukan tentang Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point terkait faktor biologi, fisik dan kimia. Untuk melakukan pencegahan kontaminasi makanan dari bahaya potensial dengan mengidentifikasi titik kendali kritis di setiap tahapan proses pengolahan masakan. Berdasarkan hasil penelitian, produsen disarankan untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan dengan membentuk tim HACCP dan penjamah makanan yang dapat memberi hygiene yang baik dan benar. (Irmayanti, 2021; Prasetyanto, 2018; Laksana & Soemirat, 2022; Asmadi & Nadhilah, 2020; Salsabila & Mahmud, 2021)

Penelitian lain yang dilakukan oleh Jumiono dkk (2020) tentang studi penerapan HACCP pada produsen mi glosor di kota bogor, karena Penelitian ini bertujuan untuk meneliti penerapan HACCP pada industri rumah tangga mi glosor di CV Taruna yang berlokasi di Kota Bogor dengan menganalisis tahapan aktivitas pekerjaan pada produsen mi glosor. Dan hasil penelitian ini memberikan beberapa rekomendasi dalam perbaikan penerapan HACCP pada proses produksi mi glosor di CV Taruna untuk memperbaiki program penerapan keamanan pangannya. Dan penelitian lain juga sepakat upaya menerapkan HACCP pada proses produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP hasil yang didapatkan yaitu bahwa analisis bahaya berdasarkan hasil penelitian, pemilik rumah makan disarankan untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan dengan membentuk tim HACCP dan penjamah makanan dapat memb hygiene yang baik

dan benar. (Narastyawan dkk, 2021; Ponda dkk, 2019)

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan sistem HACCP dalam menganalisa bahaya dan sebagai keamanan pangan menggunakan metode HACCP dan hasil yang didapatkan bahwa pada analisis bahaya bahan baku dan selama langkah-langkah produksi yang berbeda ditetapkan dengan tindakan pengendalian yang berbeda dapat digunakan dalam mengendalikan berbagai bahaya yang teridentifikasi. (El-Razik dkk, 2018; Auliya & Handoko, 2020; Wahyuni dkk, 2019; Szyrocka & Abbase, 2020; Ndiaye dkk, 2018)

Di dalam penelitian yang dilakukan oleh Ar'evalo dkk (2022) untuk menganalisa risiko mikroorganisme yang merupakan bahaya biologis dalam makanan dan berbagai jenis allergen serta bahaya kimia dan fisik selama produksi. Dan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa bahaya yang terkait dengan produksi tepung molitor tenebrio dapat dikendalikan melalui penerapan sistem HACCP yang efektif. Di dalam penelitian lain Trakia (2019) yang dilakukan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem kontrol yang berfokus pada pencegahan dan pengendalian produk akhir menggunakan metode HACCP dan hasil yang didapatkan bahwa HACCP dapat meningkatkan keamanan pangan dan manfaat lainnya. Metode ini juga membantu inspeksi dan mempromosikan perdagangan Internasional.

Kemudian penelitian lainnya yang dilakukan untuk mengamati penerapan HACCP pada produk makanan dan memberi solusi mengenai hambatan-hambatan yang ditemukan menggunakan metode HACCP dan hasil yang didapatkan bahwa pengendalian bahaya dari resiko melalui HACCP tidak serta merta menjamin kualitas produk, tetapi juga dapat memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan. (Susanto dkk, 2021; Mousavi & Borujeni, 2020; Chemova, 2020)

Dari pembahasan pada penelitian terdahulu diatas dapat disimpulkan bahwa peran HACCP dalam menangani masalah bahaya biologi, kimia, dan fisik memiliki peran sangat penting, dimana pengendalian bahaya dari resiko melalui HACCP tidak serta merta menjamin kualitas produk, tetapi juga dapat memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan seperti penelitian yang dilakukan oleh Prasetyanto dimana penerapan HACCP sudah berjalan dengan baik dan dapat

menjaga keamanan makanan terhadap pelanggan. Akan tetapi dari banyak kasus diatas, juga masih banyak dari perusahaan yang belum menerapkan sistem HACCP secara baik dan benar. Jika dilihat pada Rendang Asese, dalam proses produksi masih terdapat resiko-resiko bahaya baik biologis, kimia, dan fisik yang pada akhirnya menyebabkan kurangnya mutu dari produk, yang mana akan berakibat terjadinya keracunan makanan (*Foodborne Disease*) dan kerusakan produk. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai evaluasi penerapan sistem keamanan pangan yaitu HACCP baik dari segi kelengkapan panduan HACCP, menilai persyaratan dasar yaitu GMP dan SSOP dengan panduan yang tersusun, menilai dan melihat penerapan serta konsistensi sistem HACCP pada produksi Rendang Daging serta merumuskan rekomendasi tindak lanjut untuk perbaikan dan penyempurnaan sistem HACCP dalam perusahaan.

## **I.2 Identifikasi Masalah**

Dari beberapa uraian yang dikemukakan pada latar belakang maka dapat diidentifikasi masalah-masalahnya sebagai berikut:

1. Ada risiko bahaya dalam proses produksi rendang sehingga mengalami kontaminasi pada produk di Rendang Asese.
2. Ada masalah ketidaksesuaian dalam penerapan HACCP di PT. Asal Seiya Sekata.

## **I.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang terdapat batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilaksanakan pada produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata.
2. Evaluasi penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) digunakan untuk mengidentifikasi penyebab bahaya dan mencegah terjadinya bahaya pada produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata.

#### **I.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan HACCP dalam mencegah bahaya pada proses produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata?
2. Bagaimana perbaikan penerapan HACCP pada proses produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata?

#### **I.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi penerapan HACCP dalam mencegah bahaya pada proses produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata.
2. Mengevaluasi penerapan HACCP dalam proses produksi rendang daging di PT. Asal Seiya Sekata.

#### **I.6 Manfaat Penelitian**

Dengan adanya penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
  - a. Dapat melihat keadaan perusahaan dari sudut pandang mahasiswa yang melakukan penelitian.
  - b. Dapat memperhatikan pengawasan dalam penyelenggara makanan yang diproduksi memiliki kualitas mikrobiologi yang baik sehingga kontaminasi dapat dihindarkan.
2. Bagi Kampus
  - a. Menambah referensi ilmu pengetahuan pada universitas terkait penerapan HACCP.
  - b. Menjadikan sebagai literatur universitas yang berguna sebagai referensi mahasiswa lainnya.

3. Bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh dari bangku perkuliahan dalam penerapan kerja nyata.
  - b. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori-teori dalam penerapan HACCP pada pangan, serta menambah keterampilan dan pengalaman dalam menganalisis masalah serta memecahkan masalah sebelum menghadapi dunia kerja.

#### **I.7 Sistematika Penulisan**

Pada penulisan skripsi ini terdapat enam bab yang saling berkaitan, berikut ini adalah sistematika penulisan:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini secara umum mengenai latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

##### **BAB II LANDASAN TEORI**

Pada bab ini menjelaskan tentang teori-teori yang mendasari penelitian, menunjang dalam pemecahan masalah.

##### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini menguraikan jenis penelitian, waktu dan tempat penelitian, pengumpulan data, teknik pengolahan data serta menggambarkan bagan alir metodologi penelitian yang dilakukan lebih terarah dan terstruktur dengan baik.

##### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Pada bab ini menjelaskan mengenai objek penelitian dalam pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan sesuai apa yang dibutuhkan, penjabaran variabel-variabel yang diteliti dan metode yang digunakan dalam memecahkan masalah.



## **BAB V ANALISIS**

Pada bab ini membahas mengenai analisis setiap bagian yang ada pada pengolahan dan sehingga dapat digunakan dalam menyimpulkan hasil penelitian di Rendang Asese.

## **BAB VI PENUTUP**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan-kesimpulan yang diperoleh dari pembahasan bab-bab sebelumnya. Dalam bab ini penulis juga menyampaikan saran-saran untuk perbaikan yang lebih lanjut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**