

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi yang semakin pesat membuat konsumen berpikir lebih cerdas. Aktivitas dan jadwal yang padat membuat konsumen menginginkan sesuatu yang instan termasuk makanan. Konsumen mulai menuntut makanan yang mereka konsumsi harus berkualitas. Dengan adanya kesadaran dari konsumen ini membuat industri pangan berlomba-lomba untuk selalu meningkatkan, menjaga mutu dan keamanan pangan yang industri hasilkan. Ketika perkembangan industri pangan tidak sebanding dengan peningkatan dan penjaminan mutu produk, maka industri pangan akan mengalami kerugian. Hal ini disebabkan menurunnya mutu produk yang dihasilkan menyebabkan menurunnya kepercayaan konsumen pada industri tersebut. Maka dari itu, hal yang diperlukan adalah peningkatan sistem yang menjamin mutu dan keamanan produk dari industri pangan tersebut. Salah satu sistem yang menjamin mutu dan keamanan pangan dan sudah diakui secara internasional adalah HACCP.

*Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) merupakan suatu program pengawasan, pengendalian, dan prosedur pengaturan yang dirancang untuk menjaga agar makanan tidak tercemar sebelum disajikan. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan dengan mengutamakan tindakan pencegahan dibandingkan mengandalkan pengujian produk akhir. Penerapan HACCP pada industri pangan bertujuan untuk mencegah terjadinya bahaya. HACCP selayaknya diterapkan pada semua industri pangan supaya konsumen bisa mendapatkan produk dengan mutu dan keamanan yang terjaga. Menurut Fardiaz (1996) ada 7 prinsip HACCP, yaitu analisis bahaya, menetapkan titik kritis (CCP), menetapkan batas kritis, menetapkan prosedur pemantauan untuk setiap CCP, menentukan tindakan koreksi, menetapkan prosedur penyusunan sistem pencatatan sebagai dokumentasi, dan menetapkan prosedur verifikasi.

Penerapan HACCP pada industri pangan sangat penting karena jaminan tingkat keamanan yang tinggi. Karena keamanannya menjadikan sistem HACCP standar yang diacu bagi keamanan pangan secara internasional. Bahkan Codex Alimentarius Commission (CAC) WHO/FAO menjadikan sistem HACCP rekomendasi bagi setiap industri pengolahan pangan. Menurut BSN (1998) sistem HACCP bukan merupakan jaminan keamanan pangan yang *zero-risk* atau tanpa resiko, tetapi sistem ini dirancang untuk meminimalkan resiko terhadap bahaya keamanan. HACCP bisa diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer hingga mencapai tangan konsumen dengan penerapan harus dipandu bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pangan sehingga mutu suatu produk menjadi hal penting dan utama bagi perusahaan ini. Produk yang dihasilkan CV. Buana Citra Sentosa adalah gudeg kaleng yang dimana mempunyai sifat sangat peka terhadap bahaya kimia dan biologi. Bahaya yang dihasilkan akan menyebabkan beberapa penyakit dan keracunan bagi konsumen. Karena hal ini membuat CV. Buana Citra Sentosa harus mempunyai penanganan dan pengolahan yang baik supaya bisa mencegah timbulnya resiko bahaya yang terjadi. Salah satu program yang bisa menjamin yaitu HACCP.

HACCP merupakan sistem yang harus diterapkan pada semua aspek yang ada di industri. Saat ini CV. Buana Citra Sentosa belum menerapkan sistem manajemen keamanan pangan. Untuk tetap bersaing dengan industri lainnya CV. Buana Citra Sentosa perlu menerapkan sisteem HACCP. Karena kurangnya kesadaran akan keamanan pangan dan sanitasi lebih memungkinkan produk gudeg kaleng terkontaminasi bahaya fisik, kimia, dan biologi. Tingginya harapan konsumen pada industri maka secara tidak langsung membuat industri memiliki tanggung jawab untuk memenuhi harapan tersebut.

Berdasarkan uraian diatas tentang pentingnya menjaga dan menjamin kualitas mutu produk maka penulis melakukan observasi dan analisis dengan judul “Penentuan Pengendalian Titik Kritis Pada Sistem Keamanan Pangan HACCP di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta”.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan
2. Meningkatkan softskill mahasiswa sebagai salah satu upaya dalam mengembangkan potensi diri
3. Menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Menetapkan CCP pada proses produksi pengolahan gudeg di CV. Buana Citra Sentosa
2. Menganalisis faktor penyebab bahaya pada proses produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa
3. Menentukan pengendalian bahaya pada proses produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa

### 1.2.3 Manfaat

- a. Manfaat untuk Mahasiswa
  1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai keahliannya
  2. Mahasiswa berkesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga menambah kepercayaan diri
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
  1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
  2. Membuka kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma
- c. Manfaat untuk lokasi PKL
  1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
  2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 4 bulan pada 1 september sampai 31 Desember 2021 bertempat di rumah produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jalan Kenanga, Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Karyawan CV. Buana Citra Sentosa

No	Nama Divisi	Jam Kerja					
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
1.	Office	08.00 – 16.00 WIB					08.00 – 15.00 WIB
2.	Marketing						
3.	Gudang						
4.	Dapur	07.00 – 15.00 WIB					07.00 – 14.00 WIB
5.	Canning						

Sumber: CV. Buana Citra Sentosa, 2021

Adapun jadwal pelaksanaan PKL dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2 Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang

No.	Kegiatan	September		Oktober				November				Desember					
		Minggu Ke-															
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Pengenalan lokasi PKL	■															
2.	Pemasaran gudeg kaleng bu tjitro 1925 secara online dan offline		■	■									■	■			
3.	Pembersihan kaleng, pelabelan, dan penyimpanan gudeg kaleng				■	■									■	■	
4.	Packing				■	■									■		
5.	Pemasakan gudeg						■	■								■	
6.	Pengalengan							■	■								
7.	Administrasi									■	■						

Sumber: Data primer Praktik Kerja Lapang, 2021

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan untuk pengumpulan data pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yaitu:

1. Metode Observasi (pengamatan)

Metode observasi merupakan suatu cara pengambilan data melalui pengamatan langsung terhadap situasi atau peristiwa yang ada dilapangan. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang.

2. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses konsultasi. Komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya jawab secara tatap muka. Pertanyaan yang diajukan mengenai bahan baku, proses produksi, pengalengan, dan pendistribusian gudeg kaleng.

3. Metode Praktik Lapangan

Metode yang bertujuan untuk melatih dan meningkatkan kemampuan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di kampus. Metode ini dilakukan dengan cara terjun langsung mencoba menjadi karyawan dengan mengikuti alur kerja di perusahaan.

4. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam melaksanakan menyesuaikan teori dan praktik yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi melakukan pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto, video, dan form yang digunakan untuk menunjang sebagai informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa.