

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Standarisasi keamanan pangan dalam sebuah Industri pangan merupakan hal yang mutlak untuk di tetapkan sebagai penunjang keselamatan dan kenyamanan konsumen. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen. Pada penyelenggaraan keamanan pangan, semua kegiatan atau proses produksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi harus melalui penerapan persyaratan keamanan pangan.

Biskuit menurut SNI adalah produk bakery kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh banyak kalangan mulai dari balita hingga lanjut usia dengan kuantitas yang semakin meningkat dari tahun ke tahun, bahkan sejak tahun 2008, permintaan pasar ekspor terhadap biskuit terus meningkat. Biskuit banyak dikonsumsi dan disenangi karena enak, jenis dan bentuknya beragam, serta cukup mengenyangkan. Dengan semakin meningkatnya konsumsi biskuit oleh banyak kalangan masyarakat, sebaiknya diikuti dengan jaminan kualitas akan produk tersebut yang dilaksanakan melalui kegiatan Analisa mikrobiologi.

Syarat mutu SNI Biskuit dengan kriteria uji yang meliputi keadaan,

cemaran logam, dan cemaran mikroba. Kriteria Uji Keadaan meliputi bau, rasa, warna, kadar air, protein, serta asam lemak bebas (sebagai asam oleat). Adapun kriteria uji Cemaran logam meliputi timbal, cadmium, timah, merkuri, arsen, serta cemaran mikroba yakni angka lempeng total, coliform, *Eschericia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, serta kapang dan khamir.

Badan Standardisasi Nasional sebagai lembaga pemerintah non kementerian yang bertanggung jawab menetapkan SNI (Standar Nasional Indonesia), baru-baru ini merilis revisi SNI Biskuit, Rancangan SNI atau RSNi3 2973:2018. Revisi ini sebagai upaya untuk menyesuaikan dengan perkembangan teknologi, terutama dalam persyaratan mutu dan cara uji. Selain itu juga untuk mendukung perkembangan dan diversifikasi produk industri biskuit. maka dari itu, pemerintah melalui Peraturan Kementerian Perindustrian No. 60/M-IND/PER/7/2015 memberlakukan wajib SNI 2973:2011, Biskuit. Selain pertimbangan melindungi konsumen karena biskuit merupakan produk pangan yang banyak dikonsumsi, peraturan ini juga untuk menjamin keamanan, gizi dan mutu produk biskuit, serta meningkatkan daya saing usaha biskuit yang sehat dan adil.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas keamanan biscuit Richwell variant coconut yang telah diproduksi guna memastikan tingkat keamanan konsumsi sebelum di edarkan ke tangan konsumen. Atas dasar pemikiran tersebut, peneliti membuat laporan mengenai “Analisis Cemaran Bakteri (*Salmonella Sp. Dan Yeast And Moulds*) Dalam Menentukan Kualitas Keamanan Biskuit Richwell variant Coconut Di PT. Satoria Agro Industri”.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Adapun tujuan khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Satoria Agro Industri adalah sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui dan memahami aplikasi ilmu analisa mikrobiologi yang didapat pada saat kuliah untuk diterapkan pada dunia kerja sehingga dapat berasosiasi dengan baik dan lancar.
3. Terciptanya hubungan kerjasama yang baik dan selaras antara perguruan tinggi dengan dunia kerja.
4. Memahami sistem kerja di dunia kerja dan berbagai manajemen persyaratan yang telah ditetapkan.
5. Menambah wawasan berfikir solutif melalui pendekatan masalah yang terjadi di lingkungan kerja.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus Praktik Magang di PT Satoria Agro Industri adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi beban satuan kredit semester (SKS) yang harus ditentukan sebagai persyaratan akademik di jurusan D3 Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui prosedur kerja pengujian mikrobiologi produk pangan hewani mulai dari penerimaan sampel hingga pembuatan hasil uji akhir di PT Satoria Agro Industri.
3. Memahami pengaplikasian sistem manajemen yang telah diterapkan dilaboratorium yaitu sesuai ISO/IEIC17025 : 2017
4. Mengetahui metode pengujian mikrobiologi berdasarkan Standar mutu yang ditetapkan perusahaan
5. Mempelajari dalam memberi hasil akhir pengujian sampel produk biscuit berdasarkan persyaratan mutu yang telah ditetapkan oleh masing-masing spek produk.

### 1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat khusus Praktik Magang di PT Satoria Agro Industri adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh pengalaman kerja dan keterampilan proses pengujian mikrobiologi pada produk pangan, khususnya bahan pangan nabati dan berbagai olahan produk lainnya sesuai ketetapan perusahaan.
2. Menciptakan relasi yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Satoria Agro Industri
3. Meningkatkan keterampilan dengan mengaplikasikan teori melalui praktik pengujian yang nyata.

### 1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2022 hingga 11 Desember 2022 di PT Satoria Agro Industri yang berada di Jalan Raya Kejayan – Purwosari KM. 16, Sambisirah Selatan, Kecamatan Wonorejo Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Berikut ini merupakan peta lokasi PT Satoria Agro Industri.



**Gambar 1. 1** Peta lokasi PT Satoria Agro Industri

Sumber : <https://www.google.co.id/maps/place/PT+Satoria+Agro+Industri/>

Adapun jadwal jam kerja di Departemen Quality Control Mikrobiologi PT Satoria Agro Industri ini terbagi menjadi dua shift, yakni shift 1 dan non-shift. Shift 1 dimulai pukul 06.00 WIB. Sampai dengan 15.00 WIB. Dari hari senin - minggu Jam kerja non-shift dimulai pukul 08.00 sampai dengan 17.00 WIB. Dari hari senin – jumat.

#### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Magang di PT Satoria Agro Industri untuk mengumpulkan data dan informasi adalah:

##### **1. Wawancara**

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, analis laboratorium dan karyawan Laboratorium PT Satoria Agro Industri yang bersangkutan mengenai latar belakang berdirinya perusahaan, struktur organisasi, kegiatan dan obyek-obyek kegiatan yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan.

##### **2. Observasi**

Melakukan pengamatan secara langsung di laboratorium dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan PKL berlangsung. Data yang diperoleh yaitu data primer dari lembar hasil uji mikrobiologi (*Salmonella* sp dan *Yeast and Mold*) dari sampel uji Biskuit Richwell.

##### **3. Praktik langsung**

Melakukan Praktik pengujian mikrobiologi produk biskuit secara langsung di laboratorium Quality Control microbiology PT Satoria Agro Industri sesuai dengan acuan Standar pengujian yang telah ditetapkan.

##### **4. Studi literatur**

Cara ini dilakukan dengan mencari studi pustaka dimana mahasiswa mengumpulkan data dan informasi penunjang berupa arsip yang terdapat di laboratorium serta mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan

dengan proses pengujian mikrobiologi dan pokok permasalahan yang masih berhubungan dengan pengendalian mutu pengujian mikrobiologi sesuai standart mutu pada pangan hewani dan berbagai olahannya.

#### 5. Dokumentasi

Mengumpulkan dokumentasi data-data alat, bahan, metode dan prosedur yang dibutuhkan serta foto hasil uji yang berhubungan dengan pengujian mikrobiologi di laboratorium selama kegiatan PKL berlangsung.