

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan, khususnya di sektor produksi makanan. Keamanan pangan diperlukan untuk memastikan makanan aman, berkualitas, dan bebas dari kontaminasi serta komponen berbahaya. Keamanan pangan adalah tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan, dan konsumen. Pemerintah bertanggung jawab untuk menerapkan sistem pemantauan keamanan pangan melalui regulasi, standarisasi, evaluasi, dan inspeksi keamanan pangan, serta mendidik konsumen dan industri pangan tentang keamanan pangan. Industri pangan bertanggung jawab menjaga mutu dan keamanan produk yang dihasilkannya.

Industri pangan merupakan sektor perekonomian yang bergerak pada bidang pengolahan dan produksi bahan pangan. Industri pangan merupakan bagian dari proses pembangunan pemerintah daerah dan berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi dan kualitas sumber daya manusia. Sebagai produsen dan distributor pangan, industri pangan mempunyai peranan penting dalam membentuk kualitas sumber daya manusia suatu negara. Pemberlakuan peraturan keamanan pangan bertujuan untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan yang dapat mengakibatkan berjangkitnya penyakit keracunan pangan yang berpotensi fatal (keracunan makanan).

Salah satu cara untuk menjaga jaminan keamanan produk yang akan dihasilkan yaitu dengan menggunakan sistem pengendalian kualitas keamanan pangan yang tujuan dan tahapannya jelas, yaitu metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan suatu piranti (sistem) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan resiko kerusakan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan. Salah satu alasan mengenai pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan adalah untuk mengetahui adanya peluang terjadinya pencemaran selama proses produksi yang dapat membahayakan konsumen.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan. Bakso ikan merupakan salah satu produk premium di PT. Indo Lautan Makmur dari olahan surimi. Produk bakso ikan yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Indonesia. Sehingga mutu produk yang dihasilkan menjadi hal yang paling utama dalam mempertahankan keamanan pangan. Bahan baku yang berasal dari bahan perikanan merupakan produk pangan yang bersifat rentan atau sangat peka terhadap bahaya mikrobiologi serta mudah rusak karena komponen penyusunnya yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme panthogen sehingga diperlukan penanganan yang baik untuk mencegah resiko hal ini terjadi. PT. Indo Lautan Makmur memiliki sertifikasi HACCP dalam produksi bakso ikan, tetapi masih ada masalah yang perlu ditangani pada masalah yang terjaid selama proses produksi berlangsung yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk bakso ikan yang dihasilkan.

Oleh karena itu, evaluasi perlu dilakukan mengenai penerapan sistem keamanan pangan, khususnya mengenai penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam proses pengolahan bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur. Ini dilakukan untuk memastikan bahwa kualitas atau mutu produk tetap terjaga dan dipertahankan hingga ke tangan konsumen serta untuk menjaga keamanan pangan produk yang dihasilkan. Berdasarkan keadaan di atas, penelitian yang berjudul "Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur" dilakukan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis kesenjangan dari *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur?
2. Apa rekomendasi tindakan lanjut yang dilakukan dalam perbaikan sistem HACCP Pada Proses Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari penelitian yaitu:

1. Mengetahui kesenjangan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Merumuskan rekomendasi tindakan lanjut yang dilakukan dalam perbaikan sistem HACCP Pada Proses Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur.

### 1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah dijelaskan di atas, maka penelitian diharapkan memiliki manfaat yaitu:

#### 1. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu bentuk untuk menyelesaikan penelitian tugas akhir di perguruan tinggi untuk memenuhi syarat kelulusan. Selain itu, penelitian ini membantu peneliti dalam menambah wawasan dan pengetahuan terkait dengan perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

#### 2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini sebagai menjadi bahan masukan serta informasi untuk mengambil keputusan perusahaan agar lebih baik dalam menerapkan sistem HACCP serta dalam menghasilkan produk bakso ikan dengan dengan meningkatkan mutunya sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

#### 3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Hasil dari penelitian yang telah dipaparkan, diharapkan dapat menjadi acuan dan referensi bagi penelitian selanjutnya terlebih pada fokus penelitian mengenai penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada industri pengolahan bakso ikan.