

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah suatu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai cemilan. Indonesia mengalami pertumbuhan konsumsi makanan ringan, termasuk biskuit, sebesar 2,21% per tahun dari 2011 hingga 2015 (Kementan RI, 2016). Peningkatan konsumsi ini sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang tinggi di Indonesia. Biskuit sebagai makanan ringan menjadi populer, terbuat dari tepung terigu dan diolah melalui proses pengovenan (Wulandari et al., 2010; Mamat dan Hill, 2018). Biskuit kini hadir dalam berbagai inovasi, mulai dari jenis sehat untuk diet hingga jenis yang kaya nutrisi. Camilan ini cocok untuk semua usia. Makanan ringan yang beredar harus memenuhi standar yang telah ditetapkan dan aman dikonsumsi. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan keracunan atau bahkan kematian. Pengolahan makanan yang bersih dan higienis sangat penting untuk menjaga kesehatan konsumen. Makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri, virus, zat kimia, atau benda asing. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 menggaris bawahi pentingnya upaya pencegahan untuk melindungi konsumen dari risiko bahaya tersebut.

Salah satu perusahaan yang memproduksi biskuit di Indonesia adalah PT. Dua Kelinci. PT Dua kelinci ini mampu menghasilkan berbagai macam produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat, salah satunya adalah wafer crepes. Wafer adalah suatu makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur dan lainnya. Wafer crepes adalah jenis wafer yang dibuat dari lembaran kulit tipis. Salah satu sisi lembaran ini diberi adonan pita dan diisi pasta lalu digulung membentuk tabung panjang. Wafer yang berbentuk tabung panjang ini kemudian dipres hingga menjadi pipih. Wafer crepes termasuk pada wafer yang memiliki kandungan gula yang tinggi (*higher-sugar wafers*) dengan persentase gula tertinggi dibanding dengan jenis wafer lainnya (Andriani *et.al.*, 2018).

Suatu perusahaan khususnya di bidang pangan pasti mempunyai jaminan mutu untuk menghindari adanya resiko bahaya yang muncul bisa dari bahan baku,

proses produksi dan lainnya. HACCP adalah suatu jaminan mutu yang kompleks dalam upaya pencegahan dan memperkecil resiko bahaya yang ditimbulkan dari tiap tahapan proses yang ditinjau dari identifikasi titik kritis. Sistem HACCP untuk wafer crepes sedang dikembangkan berdasarkan sistem yang telah ada untuk biskuit. Penerapan HACCP di PT. Dua Kelinci untuk produksi wafer crepes mengacu pada program prasyarat (PRP). PRP adalah serangkaian persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri pangan untuk memastikan keamanan produksi (Pardo, et al., 2013; Wicaksani dan Ariyani, 2017). PRP meliputi praktik produksi yang baik (GMP) dan prosedur operasional standar sanitasi (SSOP). Sistem HACCP didasarkan pada pendekatan sistimatis untuk mengantisipasi kemungkinan terjadinya bahaya (*Hazard*) selama proses produksi dengan menentukan titik pengendalian kritis (*Critical Control Point/CCP*) yang harus diawasi secara ketat (CXC, 2020).

PT. Dua Kelinci tidak hanya mengadopsi sistem keamanan pangan HACCP, tetapi juga berupaya mencapai sertifikasi ISO 22000 dan FSSC 22000. Langkah ini sejalan dengan persyaratan global yang semakin ketat dalam menjaga keamanan pangan. Standar internasional seperti Codex Alimentarius Commission (CAC) menjadi acuan bagi banyak negara. Dengan memenuhi standar ini, produk dapat dipasarkan secara lebih luas di tingkat internasional. Namun, persaingan yang ketat di pasar global memunculkan berbagai bentuk kecurangan yang dapat mengancam reputasi perusahaan. Ancaman ini dapat diidentifikasi dan dikelola melalui penerapan sistem TACCP dan VACCP.