

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan olahan berbasis telur memiliki potensi pasar yang cukup besar karena karakteristiknya yang bergizi tinggi, mudah dikonsumsi, dan digemari oleh berbagai kelompok usia. Salah satu produk yang berkembang dalam industri pangan tradisional adalah pengalengan telur bacem yaitu proses pengolahan telur bacem dengan menggunakan telur jenis telur bebek yang memiliki kriteria dan jenis yang sesuai dengan SOP. Telur itik (*Anas domesticus*) memiliki berat 64-88 gram dengan proteininya yang mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh (sumaryani & permatasari, 2020). Bagian putih telur mengandung 12% protein, 10% lemak, 1% karbohidrat, dan 11% abu. Bagian kuning telur mengandung 48% air dan 33% lemak (Fajarwati et al., 2020).

Meskipun memiliki potensi pasar yang menjanjikan, proses pengolahan dan pengalengan telur bacem masih menghadapi tantangan terkait keamanan pangan. Telur merupakan bahan pangan yang rentan terhadap kontaminasi mikrobiologis terutama bakteri yang sering terkontaminasi pada telur yaitu bakteri patogen seperti *Salmonella spp* dan *Staphylococcus aureus*. Selain itu tahap – tahap kritis seperti proses pemasakan, pengisian, hingga proses sterilisasi memerlukan pengendalian yang tepat untuk mencegah terhadap bahaya biologis, kimia, dan fisik. Kurangnya sistem control dan pengendalian risiko yang sistematis dapat menyebabkan kerusakan pada produk seperti penurunan mutu, atau kegagalan pada saat proses sterilisasi yang akan menyebabkan umur simpan produk lebih pendek dan dapat terjadi kontaminasi pada produk pangan.

Untuk menyelesaikan masalah tersebut, penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) adalah pendekatan yang strategis dan sudah terbukti berhasil dalam memastikan keamanan makanan. Pendekatan ini melibatkan identifikasi bahaya, menentukan titik kendali kritis, serta melakukan pemantauan dan verifikasi secara terus menerus. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada produk makanan olahan, baik yang menggunakan bahan dasar telur maupun makanan dalam kemasan, dapat mengurangi risiko kontaminasi, meningkatkan konsistensi kualitas, serta memperbaiki dokumen proses. Penelitian

terkait dengan pengalengan makanan tradisional juga menegaskan bahwa kombinasi antara analisis bahaya dan pengendalian proses pemanasan dapat memastikan keamanan dan stabilitas produk selama disimpan.

Mengenai penerapan HACCP pada proses pengolahan telur bacem dalam gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa sangatlah berperan penting dalam sistem pengendalian dan sistem pemantauan untuk menjamin keamanan produk dan tahapan pengolahan yang sesuai dengan SOP. Melalui analisis penerapan HACCP dapat menjadikan gambaran komprehensif mengenai upaya peningkatan keamanan pangan serta rekomendasi perbaikan untuk mendukung mutu dan keamanan produk telur bacem kaleng yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa yaitu :

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan terkait proses pengolahan dan pengalengan.
- b. Memahami rangkaian proses pengolahan gudeg dan memahami fungsi dari setiap proses.
- c. Mampu melakukan proses pengolahan gudeg dengan baik dan sesuai dengan prosedur pengolahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Secara umum tujuan khusus magang di CV Buana Citra Sentosa yaitu :

- a. Menganalisis bahaya dan menilai tingkat resiko pada bahan baku serta tahapan proses pengolahan telur bacem.
- b. Menetapkan CCP beserta batas kritis dan sistem monitoring untuk memastikan proses pengolahan berjalan aman terkendali.
- c. Mengevaluasi efektivitas tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi dalam mendukung implementasi HACCP di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang didapat dari kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa yaitu :

- a. Melatih mahasiswa dalam melakukan serangkaian keterampilan dalam pengolahan pangan.
- b. Membantu mahasiswa dalam mengembangkan sikap kedisiplinan dalam bekerja.
- c. Mahasiswa mampu mengetahui langkah tahapan dalam proses sterilisasi dan titik kritis dalam proses sterilisasi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang mahasiswa dilaksanakan di Rumah Produksi Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 atau CV. Buana Citra Sentosa yang berada di JL. Kenangan No. 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus – 31 November, dengan jadwal kerja sesuai dengan jam kerja karyawan di CV. Buana Citra Sentosa. Jadwal kerja dibagi menjadi 2 waktu berdasarkan tempat kerja karyawan. Berikut jadwal kerja yang dilaksanakan selama kegiatan magang.

Tabel 1.1 jadwal Kerja Karyawan CV. Buana Citra Sentosa

Hari	Tempat Produksi	Kantor dan Gudang
Senin	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Selasa	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Rabu	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Kamis	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Jum'at	07.00 – 11.30	08.00 – 11.30
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Sabtu	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat

Hari	Tempat Produksi	Kantor dan Gudang
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00

Sumber: CV. Buana Citra Sentosa, 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data dalam kegiatan magang ini diantaranya:

1.4.1 Observasi

Proses pengamatan secara langsung yang dilakukan untuk mengumpulkan data dengan menggunakan mata tanpa adanya bantuan alat lain untuk keperluan tersebut. Data yang diperoleh merupakan data primer yang didapatkan secara langsung dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain yakni proses produksi pembuatan gudeg dan data prosedur tahap proses sterilisasi dan pengaruh terhadap produk makanan.

1.4.2 Wawancara

Metode pengumpulan data atau informasi penting dilakukan dengan cara berinteraksi secara langsung dengan pemilik usaha, pembimbing lapang dan karyawan. Tujuannya untuk memperoleh informasi penting serta wawasan dan pemahaman yang lebih dalam terkait proses pengolahan. Teknik ini memungkinkan penggali informasi secara rinci dan memberi fleksibilitas bagi peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan berdasarkan jawaban yang diberikan, sehingga dengan metode wawancara dapat meningkatkan suatu kepercayaan responden dalam memperoleh data informasi.

1.4.3 Praktik lapang

Metode pengumpulan data dengan praktik lapang adalah suatu pendekatan secara langsung dalam mengumpulkan informasi melalui keterlibatan secara aktif di lingkungan yang sedang diteliti. Tujuan pengumpulan data dengan kegiatan magang yaitu untuk mendapatkan data nyata dan kontekstual, serta dapat memahami proses secara langsung.

1.4.4 Studi Pustaka

Suatu metode pengumpulan data dengan memanfaatkan dari berbagai sumber literatur yang relevan dengan mencari, membaca, dan menganalisis literatur yang sudah ada seperti jurnal, buku, laporan penelitian, artikel, tesis, dukomentasi resmi, disertai dari sumber lainnya.

1.4.5 dokumentasi dan data data

Dokumentasi dan data adalah proses mencatat dan mengumpulkan informasi yang ada selama masa magang. Dokumentasi dan data ini digunakan sebagai bahan pendukung dalam membuat laporan magang.