

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Peningkatan taraf kemakmuran dan taraf konsumsi masyarakat terhadap pangan mendorong perkembangan perusahaan pengolahan pangan, khususnya pengolahan daging. Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap daging juga membuka peluang bagi perusahaan pengolahan pangan secara luas serta memiliki prospek yang menjanjikan, karena industri ini memiliki arti penting dalam memenuhi konsumsi gizi berupa protein.

Menurut *Office of Agricultural Economic* pada Tahun 2013, tingkat konsumsi daging merah (sapi, kambing, domba, dan kerbau) di Thailand sebesar 24,96 kg per kapita per tahun. Tahun 2012, produksi daging sapi sebesar 0,2 juta ton, sedangkan produksi daging ayam mencapai 1,4 juta ton dan merupakan peringkat no.1 produk daging di Thailand.

Daging adalah jaringan otot dari hewan yang berbentuk serat-serat otot yang panjang dan tipis yang diikat menjadi satu oleh lapisan tipis dari jaringan ikat yang menyambung antara satu dengan yang lain. Daging adalah sumber daya yang sangat melimpah. Daging juga memiliki kekurangan yaitu mudah membusuk. Hal itu disebabkan karena komposisi gizinya yang baik untuk manusia maupun mikroorganisme, dan juga karena pencemaran permukaan pada daging oleh mikroorganisme perusak. Sampai saat ini, suhu rendah selalu digunakan untuk memperlambat kecepatan berkembangnya mikroorganisme. Waktu yang diperlukan untuk perkembangan mikroorganisme semacam itu merupakan ukuran ketahanan penyimpanan (Buckle, *et al*, 1987). Salah satu cara untuk memanfaatkan daging segar menjadi produk olahan adalah dengan pembuatan bakso.

Pengolahan daging menjadi bakso di Thailand umumnya dilakukan oleh perusahaan-perusahaan besar dan juga beberapa pabrik atau industri rumah tangga. Namun, sebagian besar produsen pada umumnya tidak dapat menjamin

keamanan produk-produknya kepada konsumen. Meskipun produsen telah mendapat sertifikat, akan tetapi keadaan lapangan bisa berbeda untuk mengecilkan biaya produksi. Maka dari itu, untuk menjaga keamanan pangan dari produsen makanan perlu adanya penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Sistem HACCP telah diakui oleh masyarakat Internasional sebagai salah satu tindakan sistematis yang mampu memastikan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh industri pangan secara global. Seluruh kegiatan HACCP dilakukan untuk mencegah dan mengurangi bahaya yang timbul berdasarkan kesadaran bahwa bahaya dapat timbul pada setiap titik atau tahapan produksi. Menurut Winarno dan Suroso (2004), agar sistem HACCP dapat berfungsi dengan baik dan efektif perlu diawali dengan program *pre-requisite*, yang berfungsi melandasi kondisi lingkungan dan pelaksanaan tugas dan kegiatan lain dalam suatu pabrik atau industri. Sistem ini harus dibangun atas landasan yang kokoh untuk melaksanakan dan tertibnya *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan penerapan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP). GMP dan SSOP merupakan *pre-requisite* program dalam sistem keamanan pangan berdasarkan HACCP.

M&R Halal Food Limited Partnership adalah industri pengolahan makanan yang bergerak dalam pengolahan daging terutama bakso. M&R Halal Food Limited Partnership juga merupakan salah satu industri yang sangat memperhatikan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Sehingga dalam industri tersebut, sistem HACCP diperlukan untuk keamanan makanan selama proses agar produk yang dihasilkan mampu bersaing di pasar global dan kemampuan yang diperlukan untuk mewujudkan produk pangan akan memiliki sifat yang aman (tidak berbahaya).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di MRHalal Food Limited Partnership adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan daging.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di M.R. Halal Food Limited Partnership ini adalah:

- a. Mengetahui keadaan umum pabrik M&R Halal Food Limited Partnership.
- b. Mengetahui proses produksibakso di M&R Halal Food Limited Partnership.
- c. Mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)dilingkungan pabrik M&R Halal Food Limited Partnership.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja di M&R Halal Food Limited Partnership, Thailand antara lain :

- a. Mahasiswa dapat memiliki wawasan dan pengetahuan terhadap penerapan *Hazard Analysis critical Control Point* (HACCP)dilingkungan pabrik M&R Halal Food Limited Partnership.
- b. Mahasiswa dapat melakukan dan membandingkan penerapan teori yang didapat di bangku perkuliahan dengan penerapannya secara nyata di industri pangan.
- c. Mahasiswa dapat mengembangkan kreativitas dan pola pikirnya.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kerja Lapangan (PKL)

1.4.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan selama 3 bulan yang dimulai pada Tanggal 18November 2013 sampai dengan 19 Februari 2014 di M&R Halal Food Limited Partnership. Lokasi terletak di 110/37 Moo 9 Tambon Bang Phli district, Samut Prakan 10540, Thailand.

1.4.2 Kegiatan Pelaksanaan

Kegiatan PKL dilakukan sesuai dengan jadwal masuk pekerja M&R Halal Food Ltd yaitu dari pukul 08.00 hingga 17.00. Kegiatan PKL bertempat di Ruang Pengemasan dan Ruang Produksi bakso, M&R Halal Food Ltd. Rincian kegiatan praktek kerja lapangan antara lain adalah mempersiapkan dan menata keranjang plastik, melakukan pengemasan dengan *Automatic Machine*, *Semi- Automatic*

Machine, dan Manual Clipping, menyiapkan peralatan dan mesin, melakukan pengadukan pada saat pemasakan bakso, mensortir bakso pada saat pemasakan, mengontrol suhu, dan mengontrol HACCP, (*cleaning, personal hygiene, maintenance, pest control*). Pelaksanaan produksi pada penelitian Tugas Akhir juga dilakukan di M&R Halal Food Ltd yaitu pembuatan sosis bologna.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di M&R Halal Food Limited Partnership menggunakan metode antara lain :

a. Metode Orientasi

Metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang dibantu oleh supervisor.

b. Metode Praktek Kerja Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja dan pegawai untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

c. Metode Diskusi

Mencari informasi melalui diskusi dengan pembimbing, diskusi dilakukan hampir setiap hari bersama supervisor. Dengan metode diskusi pembimbing lebih mengerti hal-hal apa saja yang masih belum diketahui selama Praktek Kerja Lapang (PKL)