

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Manajemen mutu untuk mengatur keamanan produk pangan yang terus berkembang dan konsumen yang membutuhkan kebersihan, kesehatan, serta kualitas taraf tinggi dan menilai setiap produk yang dikonsumsi dengan memperhatikan mutu produk tersebut. Ketidakmampuan perusahaan untuk memastikan keamanan produknya terhadap bahaya fisik, biologis, dan kimia umumnya adalah penyebab persoalan paling awam yang ada di bidang keamanan pangan. Bahaya tersebut tak jarang ditemui sebab kualitas bahan baku serta teknologi pengolahan yang masih rendah. Selain itu, kurangnya penerapan sanitasi dan *hygiene* yang memadai, disisi lain rendahnya tingkat wawasan pekerja perihal keamanan pangan.

Cara produksi makanan yang baik (*good manufacturing practice*) merupakan sebuah prosedur, proses, aturan dan aktivitas tentang apa yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan dalam pelaksanaan produksi bahan pangan di perusahaan. Tujuan mengatur tentang keamanan pangan ialah untuk mengurangi kemungkinan konsumen mengalami dampak gangguan kesehatan serta mencegah kontaminasi yang ditimbulkan oleh zat-zat berbahaya lainnya. Pemanfaatan sistem pengendalian mutu keamanan pangan yang memiliki tujuan serta tahapan tertentu, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) bisa sebagai sebuah acuan pada pengendalian keamanan suatu produk pada perusahaan pangan.

Tuntutan akan jaminan keamanan pangan yang tinggi, perlu diantisipasi oleh industri pangan di Indonesia, tidak hanya dalam rangka mengantisipasi meningkatnya persyaratan keamanan pangan yang akan diberlakukan oleh negara pengimpor tetapi terutama dalam rangka memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen.

Saat ini, industri pangan tidak hanya bertanggung jawab untuk memproduksi makanan yang aman tetapi juga dapat menunjukkan secara transparan bagaimana keamanan pangan telah direncanakan dan terjamin. Hal ini dapat dicapai melalui pengembangan *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)* sebagai bagian dari sistem jaminan keamanan pangan perusahaan.

Banyak peneliti telah mengkaji beberapa faktor yang mungkin berdampak pada efektivitas sistem keamanan pangan. Faktor-faktor ini diidentifikasi sebagai hambatan dari pelaksanaan sistem yang efektif. Fotopoulos *et.al* (2009), menyatakan dalam penelitiannya bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan HACCP yaitu atribut manusia, atribut sistem, atribut eksogen dan atribut perusahaan. Menurut Bas *et al* (2007), hambatan potensial yang mempengaruhi efektifitas penerapan HACCP perlu diidentifikasi dan diuji sebagai langkah awal dalam mengembangkan sistem HACCP. Hambatan tersebut dapat berbeda tiap negara dan tiap sektor.

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan suatu sistem jaminan keamanan pangan yang mendasarkan kepada suatu kesadaran bahwa bahaya pada pangan dapat timbul pada berbagai titik atau tahapan proses produksi. HACCP juga dapat diartikan sebagai suatu alat manajemen yang digunakan untuk mencegah bahaya mikrobiologi, kimia dan fisik. Metode ini sudah dikenal dan digunakan sebagai dasar dalam sistem keamanan pangan.

Di Indonesia terdapat kurang lebih 113 industri pangan yang mendapatkan sertifikasi HACCP sesuai SNI/CAC RCP:1, dari Lembaga Sertifikasi Sistem HACCP (LSSHACCP) yang diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional. Untuk tetap mendapatkan sertifikasi HACCP, industri harus dapat memastikan keefektifan dari sistem HACCP yang telah ditetapkan. Untuk dapat mencapai efektifitas penerapan HACCP maka perlu diidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan HACCP, sehingga dapat menjadi masukan strategi bagi perusahaan untuk mengatasinya.

Terdapat 11 langkah yang terlibat pada penerapan HACCP, yang masing-masing didasarkan di salah satu dari 7 prinsip HACCP yaitu Analisa bahaya, penentuan titik kritis, penetapan batas kritis, menetapkan prosedur monitoring, menetapkan Tindakan koreksi, menetapkan prosedur verifikasi dan mengembangkan sistem rekaman atau dokumentasi.

PT ABC didirikan tahun 2005 dan berlokasi di Sukodono, Sidoarjo. Tata letak pabrik yang digunakan PT ABC adalah tata letak proses. Struktur organisasi dari PT ABC adalah struktur organisasi fungsional dengan jumlah pekerja sebanyak 218 orang. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan krimer nabati adalah sirup glukosa dan minyak nabati terhidrogenasi. Tahapan proses pengolahan krimer nabati meliputi pencampuran, pasteurisasi, homogenisasi, pengeringan, dan pengemasan. PT ABC telah mendapatkan sertifikat ISO 22000:2018 untuk sistem manajemen keamanan pangan dan ISO 9001:2015 untuk sistem manajemen mutu serta telah menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang ketat untuk proses produksi dan sanitasi. Sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja yang telah sesuai dengan SSOP (*Standard Sanitation Operational Procedure*). Pengendalian mutu yang dilakukan meliputi bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, dan produk akhir.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat ditentukan rumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses penerapan HACCP pada proses produksi krimer di PT ABC ?
2. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan sistem HACCP ?

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang dan juga rumusan masalah, maka batasan masalah adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilakukan di area produksi PT ABC
2. Pengambilan data diambil dari divisi produksi PT ABC
3. Penelitian ini tidak keluar dari tema yaitu penerapan HACCP di PT ABC

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui penerapan HACCP terhadap keamanan produk di PT ABC
2. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas dalam penerapan HACCP di PT ABC

### **1.5 Manfaat Penelitian**

#### **1.5.1 Bagi Mahasiswa**

Menambah pengetahuan bagi mahasiswa tentang hubungan antara HACCP dengan manajemen mutu keamanan pangan

#### **1.5.2 Bagi Universitas**

Sebagai bahan untuk evaluasi seberapa jauh kurikulum dalam sistem perkuliahan yang dapat diterapkan sesuai dengan penelitian yang sedang dikerjakan, selain itu penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi penelitian di masa yang akan datang

#### **1.5.3 Bagi Perusahaan**

Mengetahui seberapa pengaruh penerapan HACCP terhadap keamanan pangan