

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia memproduksi sebanyak 6,20% dari total produksi pisang dunia, dan 50% produksi pisang Asia berasal dari Indonesia (Suyanti Sahatu dan Supriadi, 2008). Melimpahnya pisang di Indonesia menjadikan buah ini memiliki nilai ekonomis rendah. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang dapat dibuat berbagai macam produk olahan yang sekaligus menjadi salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang.

Produksi pisang di Sumatera Barat terus mengalami peningkatan setiap tahunnya mulai dari tahun 2010 jumlah produksi pisang yaitu 94.920 ton, pada tahun 2011 yaitu 121.800 ton, pada tahun 2012 yaitu 137.317 ton, pada tahun 2013 yaitu 144.214 ton, pada tahun 2014 yaitu 190.012 ton, dan pada tahun 2015 jumlah produksi pisang yaitu 190.559 ton. (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat, 2016)

Banyaknya jumlah produksi pisang di Sumatera Barat ini membuat masyarakat mendirikan industri walaupun masih berskala rumah tangga. Hasil olahan masyarakat Sumatera Barat dengan bahan baku pisang diantaranya yaitu pisang rebus, kolak pisang, pisang goreng, lemang pisang, keripik pisang, pisang sale, dan aneka olahan kue tradisional lainnya. Salah satu produsen olahan pisang di Sumatera Barat adalah CV. KIN-NIKKIKO dengan produk keripik pisang dan pisang sale. Jumlah produksi pisang sale di CV. KIN-NIKKO bisa mencapai 6-8 kilogram per harinya. Namun, karena masih berada pada level industri kecil CV. KIN-NIKKO belum menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses produksi pangannya.

Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 menyatakan bahwa setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan agar terjamin keamanan pangannya. Penyelenggaraan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan dan keselamatan manusia.

Menurut Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara budidaya yang baik, cara produksi pangan segar yang baik, cara produksi pangan olahan yang baik, cara distribusi pangan yang baik, cara ritel pangan yang baik, dan cara produksi pangan siap saji yang baik. Pangan yang beredar tidak boleh mengandung atau melebihi batas maksimum cemaran mikroba yang ditetapkan dalam standar.

Penerapan jaminan mutu pangan harus didukung oleh penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) sebagai sistem yang mendeteksi adanya cacat dan bahaya dalam suatu produk pangan setelah produk selesai diproses. GMP menetapkan kriteria untuk menghasilkan produk mutu yang baik. Sedangkan HACCP memfokuskan perhatian terhadap masalah pengawasan dan pengendalian keamanan pangan melalui identifikasi, analisis dan pemantauan terhadap titik-titik kritis pada keseluruhan bahan yang digunakan dan tahapan proses pengolahan yang dicurigai akan menimbulkan bahaya bagi konsumen. CCP (*Critical Control Point*) atau titik kritis didefinisikan sebagai setiap tahap didalam proses dimana apabila tidak diawasi dengan baik, kemungkinan dapat menimbulkan tidak amannya pangan, kerusakan dan resiko kerugian ekonomi.

Industri Pengolahan Pisang CV. KIN-NIKIKO saat ini memang belum menerapkan standar keamanan pangan sesuai dengan HACCP, namun industri pengolahan pisang CV. KIN-NIKKO sedang berusaha memenuhi standar yang ada pada poin-poin kritis sesuai dengan standarisasi HACCP sehingga dapat meningkatkan daya saing produk. Untuk mewujudkan sistem HACCP diperlukan komitmen yang tinggi dari pihak manajemen dan karyawan yang bersangkutan.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui mutu produk, proses pengolahan, serta penentuan terhadap titik-titik kritis pada keseluruhan bahan dan setiap tahapan proses pada pembuatan keripik pisang dan pisang sale yang diproduksi oleh CV KINIKO dengan judul penelitian **“Identifikasi Bahaya dan Penentuan Titik Kritis Pada Proses Pengolahan Pisang (*Musa paradisiaca*) di CV. KIN-NIKKO Batusangkar”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengidentifikasi titik kritis pada proses pengolahan pisang (*Musa paradisiaca*) di CV. KIN-NIKKO dengan mengacu pada HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
2. Mengetahui mutu produk olahan pisang yang diproduksi oleh CV. KIN-NIKKO dengan mengacu pada GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

## 1.3 Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi tentang pentingnya penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses pengolahan pisang di CV. KIN-NIKKO.
2. Diharapkan pihak CV. KIN-NIKKO dapat melaksanakan proses pengolahan sesuai dengan sistem keamanan pangan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sehingga produk hasil olahan terjamin keamanannya serta dapat meningkatkan daya saing produk.

