

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan dalam dunia usaha telah merambah ke berbagai negara termasuk Indonesia. Dampak dari persaingan tersebut memberikan konsekuensi yang positif bagi perusahaan, karena mereka dituntut untuk dapat bersaing guna mempertahankan kelangsungan usaha mereka, terutama perusahaan yang bergerak pada bidang olahan makanan baik perusahaan kecil maupun perusahaan besar. Hal ini dapat memacu perusahaan untuk meningkatkan prestasi kerja dan meningkatkan produktifitas yang diimbangi dengan peningkatan kualitas.

Pertumbuhan penduduk yang sangat tinggi akan berdampak pada perkembangan ekonomi. Hal ini disebabkan oleh semakin meningkatnya kebutuhan akan barang dan jasa yang diperlukan masyarakat. Dengan kondisi tersebut, tentu saja sangat menguntungkan bagi dunia bisnis dan kesempatan ini dimanfaatkan oleh para produsen untuk menghasilkan produk baru dengan kualitas yang baik (Seanewati, 2011).

Industri pangan di Indonesia semakin berkembang pada berbagai level industri pangan dengan tujuan memenuhi kebutuhan domestik maupun orientasi pasar ekspor. Tuntutan menghadapi pasar bebas tersebut menjadi alasan penting bagi industri pangan di Indonesia untuk semakin meningkatkan mutu dan jaminan keamanan akan produk-produk olahannya, dengan menghasilkan produk olahan pangan yang bermutu dan aman maka citra Indonesia pada lingkungan masyarakat internasional akan meningkat.

Tingkat kebutuhan masyarakat akan bahan pangan yang semakin tinggi, jumlah penduduk Indonesia yang besar dan terus bertambah, maka terjadi peningkatan daya beli masyarakat seiring pertumbuhan ekonomi, dan kenaikan upah menjadi pemicu utama pertumbuhan permintaan industri makanan dan minuman olahan. Konsumen menginginkan pangan yang tidak hanya menarik dan nikmat, namun juga aman untuk dikonsumsi dari aspek kimia, fisik, dan biologis. Hal ini menyebabkan masalah pangan menjadi sangat vital bagi industri dan bisnis pangan (Winarno, 2004).

Menurut UU Pangan No.18 tahun 2001, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemara biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

HACCP merupakan suatu sistem kontrol dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis (CCP) di dalam tahap penanganan dan proses produksi suatu produk. HACCP bersifat sangat penting utamanya pada produk pangan, karena apabila tidak ditangani dengan baik akan menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan. (Winarno dan Sunarno, 2002)

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pertama kali diperkenalkan pada pengawas keamanan pangan di AS pada 1971 dan kemudian dikeluarkan tahun 1998 oleh *National Advisory Commite on Microbiological Cruteria for Foods* (NACMCF) USA, sistem manajemen khusus bagi industri produk makanan yaitu bertujuan untuk melindungi produk makanan dari bahaya mikrobiologi, kimia, serta secara fisik.

HACCP memberikan elemen-elemen penting dalam sistem manajemen mutu dengan cara yang sistematis dan mudah diterapkan, sehingga sangat mungkin diterapkan dalam industri pangan dan seluruh rantai produksi pangan. Kehidupan manusia modern saat ini tidak terlepas dari berbagai jenis makanan salah satunya adalah rendang yang diolah dari bahan baku daging sapi. (Winarno dan Sunarno, 2002)

Rendang merupakan salah satu makanan tradisional khas Minangkabau yang berbahan utama santan dan daging serta dicampurkan dengan bumbu dan rempah-rempah khusus. Rendang memiliki rasa yang gurih sehingga banyak disukai masyarakat pada umumnya. Oleh karena itu, rendang tersebut tidak hanya diminati oleh konsumen dari lokal, tetapi juga ke berbagai daerah hingga mancanegara. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional. (Astawan, 2004)

Industri rendang tersebar luas di seluruh Indonesia, baik industri berskala besar maupun berskala kecil, atau yang biasa disebut Usaha Kecil Menengah (UKM). Setiap perusahaan tentu memiliki cara dan resep khusus yang membuat

produknya berbeda dengan produk perusahaan lain agar menjadi khas. Perbedaan ini secara tidak langsung akan berpengaruh terhadap kandungan gizi produk yang dihasilkan, yang nantinya akan didistribusikan dan dikonsumsi oleh konsumen. Oleh sebab itu, perlunya pengendalian mutu untuk mempertahankan mutu dari bahan yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan perusahaan maupun lembaga/institusi yang legal. Misalnya untuk produk rendang daging sapi, pemerintah melalui Badan Standarisasi Nasional mengeluarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7474-2009 untuk rendang daging sapi.

Rendang terbuat dari banyak bahan baku. Beberapa bahan baku utama pada rendang yaitu daging sapi. Daging sapi yang tidak sempurna dalam proses pengolahannya, akan menimbulkan resiko bahaya terhadap kesehatan konsumen seperti terdapatnya mikroba yang akan mengganggu kesehatan manusia dan tercampurnya bahan lain ke dalam proses pengolahan seperti bahan kimia, ataupun bahaya fisik.

Kota Payakumbuh terkenal dengan kulinernya, salah satu kuliner yang diminati oleh konsumen yaitu rendang. Kota Payakumbuh memiliki kampung rendang yang berada di daerah Lampasi. Dalam daerah lampasi tersebut terdapat 5 UKM yang mengusahakan rendang, yaitu Rendang Yolanda, Rendang Riry, Rendang Erika, Rendang Indah, dan Rendang Usmai. Akibat banyak permintaan dari konsumen pada rendang, maka tidak sedikit industri rumah tangga tersebut yang mengolah rendang menjadi produk utama.

Pabrik Rendang “Usmai” adalah salah satu pabrik skala kecil yang sedang berkembang dan ingin menjaga kualitas keamanan produk yang dihasilkan. Jenis-jenis rendang yang dihasilkan oleh perusahaan ini, yaitu rendang paru, rendang belut, rendang suir, rendang pensi, rendang bilih, rendang telur, oseng-oseng kentang, dan lain sebagainya.

Dengan adanya *identifikasi hazard analysis critical control point* pada pabrik rendang usmai, maka diharapkan Pabrik Rendang “Usmai” dapat menjamin mutu akan rendang yang diproduksi, meningkatkan daya saing dan kepuasan konsumen terhadap rendang Usmai.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi jaminan mutu rendang pada Pabrik “Usmai” melalui komparasi dengan sistem HACCP
2. Menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan standarisasi HACCP pada Pabrik Rendang “Usmai”

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diharapkan pihak pabrik dapat melaksanakan proses pengolahan sesuai dengan sistem keamanan pangan dan *Standard Operational Procedure* (SOP) sehingga produk hasil olahan memiliki daya saing.
2. Dapat meningkatkan kerjasama antara lembaga pendidikan khususnya akademik dengan pihak pabrik maupun pemerintah daerah untuk memajukan produk lokal.
3. Memenuhi standar dan regulasi pemerintah dan memberikan rasa lebih percaya diri kepada produsen akan jaminan keamanan produknya.

