

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan laporan.

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang pemenuhannya merupakan hak asasi manusia. Dengan demikian, setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi dan menyehatkan. Pangan yang dikonsumsi tersebut memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan, pemeliharaan, peningkatan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat.

Indonesia memiliki beragam olahan pangan yang terdiri dari berbagai daerah yang tersebar di seluruh provinsi. Kuliner Indonesia termasuk kedalam salah satu masakan terlezat di dunia, karena di setiap masakannya disajikan dengan bumbu rempah-rempah yang kaya, khas, dan lengkap. Pada tahun 2011 makanan khas asal Sumatera Barat yaitu rendang, menduduki peringkat pertama pada *World's 50 Delicious Food* menurut survei *CNN International*. Tak hanya rendang, banyak sekali olahan pangan yang berasal dari ranah minang yang disukai oleh masyarakat baik dalam maupun luar negeri.

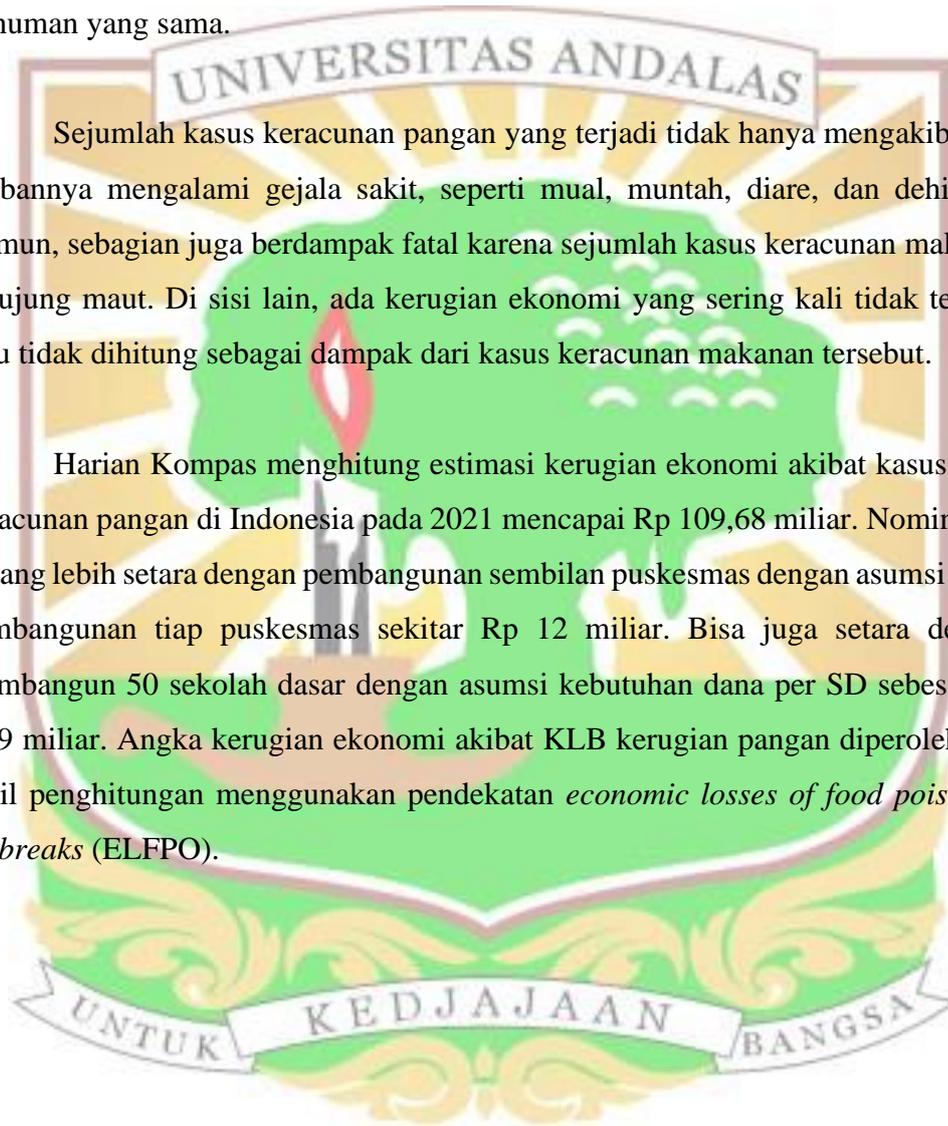
Perkembangan industri makanan di Indonesia sudah semakin berkembang. Tingginya persaingan produksi makanan serta semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan terjaminnya mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh produsen mengakibatkan setiap industri makanan di Indonesia harus meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan makanan untuk dikonsumsi.

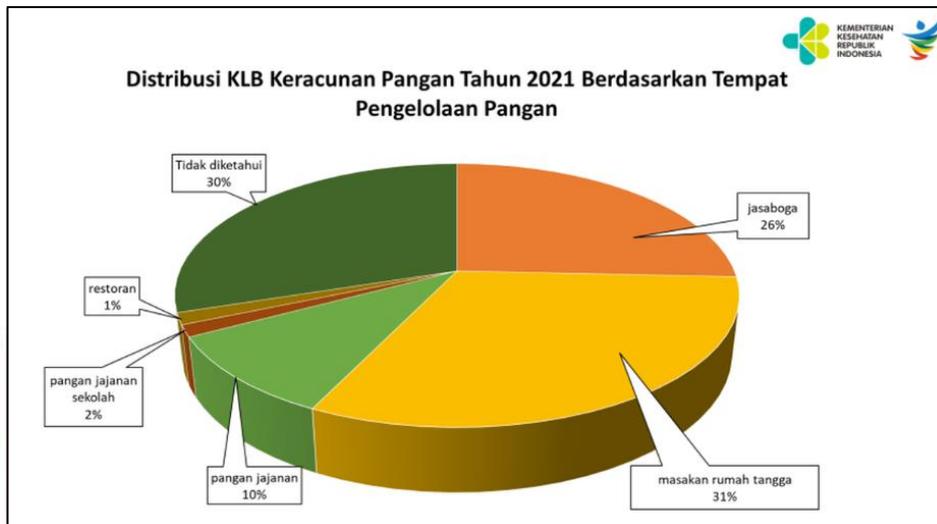
Masalah keamanan pangan di Indonesia, salah satunya terlihat dari sejumlah kasus keracunan pangan di beberapa daerah. Berdasarkan data Badan Pengawas

Obat dan Makanan (BPOM) 2021, setidaknya terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan atau KLB KP sebanyak 50 kasus. Sementara itu, pada tahun yang sama, data Kementerian Kesehatan menyatakan terdapat 70 kasus KLB KP. Disebut sebagai KLB karena terdapat dua orang atau lebih mengalami gejala sakit keracunan yang hampir sama setelah mengonsumsi satu sumber makanan atau minuman yang sama.

Sejumlah kasus keracunan pangan yang terjadi tidak hanya mengakibatkan korbannya mengalami gejala sakit, seperti mual, muntah, diare, dan dehidrasi. Namun, sebagian juga berdampak fatal karena sejumlah kasus keracunan makanan berujung maut. Di sisi lain, ada kerugian ekonomi yang sering kali tidak terlihat atau tidak dihitung sebagai dampak dari kasus keracunan makanan tersebut.

Harian Kompas menghitung estimasi kerugian ekonomi akibat kasus KLB keracunan pangan di Indonesia pada 2021 mencapai Rp 109,68 miliar. Nominal ini kurang lebih setara dengan pembangunan sembilan puskesmas dengan asumsi biaya pembangunan tiap puskesmas sekitar Rp 12 miliar. Bisa juga setara dengan membangun 50 sekolah dasar dengan asumsi kebutuhan dana per SD sebesar Rp 2,19 miliar. Angka kerugian ekonomi akibat KLB keracunan pangan diperoleh dari hasil penghitungan menggunakan pendekatan *economic losses of food poisoning outbreaks* (ELFPO).





Gambar 1. 1 Data KLB Keracunan Pangan tahun 2021

(Sumber: Kementerian Kesehatan)

Berdasarkan **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwa jumlah kasus KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2021 sebanyak 31% kasus disebabkan oleh pangan olahan rumah tangga. Hal ini juga sesuai dengan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2021 menunjukkan bahwa penyebab keracunan akibat pangan selalu merujuk pada tingkat cemaran. Ada tiga jenis cemaran yang mengontaminasi makanan, yakni mikrobiologi, kimia, dan fisik. Dari ketiganya, cemaran mikrobiologis paling kerap menjadi biang keladi KLB keracunan pangan.

Laporan BPOM tahun 2021 menunjukkan 48 persen kasus KLB keracunan pangan diduga akibat cemaran mikrobiologi. Sebesar 10 persen lainnya telah dikonfirmasi akibat cemaran bakteri, seperti *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. *Salmonella*, diketahui penyebab utama penyakit tifus yang menyerang usus, sedangkan *E coli* menyebabkan diare parah hingga infeksi saluran kemih.

Cemaran mikrobiologi paling sering disebabkan proses pengolahan yang kurang higienis, seperti pembuatan sejumlah produk jajanan yang dilakukan tanpa sarung tangan. Padahal, kontaminasi *E coli* dapat terjadi saat pekerja tak mencuci

tangan dengan baik setelah dari toilet. Selain itu, kebersihan peralatan, higienitas, dan kualitas bahan pangan juga menjadi faktor penentu tinggi-rendahnya cemaran mikrobiologis pada produk pangan yang diolah (BPOM, 2021).

CV Siti Nurbaya Catering merupakan salah satu perusahaan makanan yang berada di Kota Padang, Sumatera Barat yang menjual makanan khas Sumatera Barat. CV Siti Nurbaya Catering menjual berbagai produk makanan seperti rendang daging, rendang ayam, rendang tuna, rendang paru, rendang jengkol, rendang singkong, dendeng kering, dendeng lambok (basah), dan aneka cabai. Salah satu makanan favorit pelanggan CV Siti Nurbaya Catering adalah rendang daging sapi.

Menurut Puspita (2015), rendang merupakan salah satu makanan khas Sumatera Barat yang terbuat dari bahan-bahan yang berpotensi terkontaminasi secara biologis, kimia, dan fisik. Meski demikian, Berdasarkan *Food Allergy and Anaphylaxis Network* (FAAN, 2017), bahan baku yang digunakan untuk membuat rendang tidak menyebabkan alergi. Bahan pangan asal hewan ternak seperti daging dan hasil olahannya merupakan media pertumbuhan mikroba yang sangat baik sehingga mudah rusak. Pengolahan yang benar dapat menekan pertumbuhan mikroba tersebut (Gustiani, 2009).

Taheer (2005) menyatakan bahwa kurangnya perlindungan dan keamanan terhadap proses produksi pangan tidak hanya dapat menimbulkan kerugian bagi kesehatan manusia tetapi juga dapat menimbulkan kerugian ekonomi bagi konsumen dan produsen itu sendiri. Untuk menjaga keamanan pangan pada produk yang dihasilkan, CV Siti Nurbaya Catering menerapkan strategi dengan melakukan peningkatan keamanan pangan dengan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Hal ini merupakan suatu upaya yang dilakukan CV Siti Nurbaya Catering dalam menghadapi era yang semakin kompetitif seperti saat ini. Oleh karena itu, perlu adanya penerapan HACCP dalam memenuhi keinginan konsumen mengenai jaminan makanan.

HACCP merupakan suatu sistem pencegahan yang telah diakui secara internasional sebagai pendekatan ilmiah dan efektif dalam menjamin keamanan pangan (Yang et al., 2018). Muhandri et al. (2015) menyatakan bahwa alasan mengapa pentingnya penerapan HACCP adalah dikarenakan bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi makanan dan selama proses produksi makanan memiliki risiko pencemaran bahaya berupa bahaya fisik, kimia, dan biologis. Muhandri et al. (2015) juga menyatakan bahwa dalam industri makanan, bahaya yang terkandung dalam makanan yang dikonsumsi oleh konsumen dapat mengakibatkan industri tersebut kehilangan konsumen. Hal ini akan berdampak pada penurunan penjualan hingga mengalami kerugian. Oleh karena itu, industri makanan perlu menerapkan HACCP.

HACCP diterapkan dalam upaya pengawasan dan menjamin bahwa produk pangan yang dihasilkan berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan HACCP dilakukan sebagai upaya untuk menambah nilai jual produk sehingga dengan begitu diharapkan dapat meningkatkan penjualan. HACCP merupakan suatu pendekatan secara sistematis yang diterapkan pada industri makanan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya tertentu yang meliputi pemakaian material, produk akhir, fasilitas dan orang-orang yang terlibat dalam titik kendali kritis (Hung et al., 2015). Selain itu, penerapan HACCP juga dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan mengurangi limbah dan kerusakan produk (Panduan Penyusunan Rencana HACCP Bagi Industri Pangan, 2006).

HACCP merupakan suatu sistem jaminan mutu yang layak diterapkan dalam sistem pengawasan pangan. Hal ini juga didukung oleh Motarjemi (2014) yang menyatakan bahwa HACCP merupakan suatu metode referensi untuk jaminan keselamatan makanan. Muhandri et al. (2015) mengatakan bahwa saat ini secara umum jaminan mutu berkembang menjadi suatu sistem dimana HACCP merupakan salah satu sistem keamanan pangan yang dianggap layak untuk perusahaan pangan.

Setelah melakukan wawancara dan observasi lapangan, Kak Dhila selaku manajer produksi CV Siti Nurbaya Catering menjelaskan permasalahan mengenai keamanan pangan. Kak Dhila juga menjelaskan bahwa saat ini CV Siti Nurbaya Catering telah memiliki izin edar BPOM RI MD dan Halal LP.POM MUI, namun belum memiliki sertifikasi HACCP. Salah satu produk yang belum memiliki susunan HACCP pada CV Siti Nurbaya Catering yaitu produk rendang daging sapi. Rendang daging merupakan salah satu produk CV Siti Nurbaya Catering yang dikategorikan ke dalam risiko tinggi. Hal ini dikarenakan bahan baku utama pembuatan rendang daging adalah daging sapi dimana daging sapi merupakan salah satu bahan berisiko tinggi.

Salah satu alasan mengapa daging sapi dikategorikan risiko tinggi dikarenakan kandungan gizi yang tinggi dalam daging menjadikan daging mudah mengalami kerusakan khususnya oleh mikroorganisme. Kontaminasi mikroorganisme juga akan menyebabkan kualitas daging menurun. Selain mikroorganisme, daging yang sanitasi lingkungannya kurang baik juga berisiko tinggi terhadap cemaran mikroba patogen (Irianto, 2006). Penyakit yang disebabkan oleh daging yang terkontaminasi mikroba patogen antara lain diare, tifus, kolera dan disentri. Gangguan lain yang disebabkan oleh bahan pangan yang terkontaminasi bakteri patogen yaitu peningkatan gangguan saluran pencernaan (gastrointestinal). Beberapa bakteri patogen yang sering mencemari bahan makanan yaitu *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi*, dan golongan enterobacter (Santoso, 2011)

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka penelitian ini dilakukan untuk merancang implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) melalui faktor-faktor bahaya yang berhubungan dengan proses produksi rendang di CV Siti Nurbaya Catering yang bertujuan agar produk tersebut lebih dipercaya oleh masyarakat dan menambah nilai produk dan citra perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, perumusan masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini adalah menentukan *Critical Control Point* (CCP) serta tindakan yang harus dilakukan Siti Nurbaya *Food & Catering* dalam menjaga CCP berdasarkan perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses produksi rendang daging dalam rangka meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan pangan untuk dikonsumsi.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah perancangan implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai standar keamanan pangan pada proses produksi rendang daging Siti Nurbaya *Food & Catering* di Kota Padang untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan masyarakat.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengamatan hanya dilakukan pada proses produksi rendang daging Siti Nurbaya *Food & Catering*.
2. Penerapan HACCP hanya sampai prinsip keenam yaitu penetapan prosedur verifikasi. HACCP memiliki tujuh prinsip yang mana prinsip 7 “Pencatatan Dokumentasi” tidak dilakukan karena prinsip ketujuh dapat dilakukan jika HACCP telah diterapkan.

1.5 Asumsi

Asumsi dari perancangan implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai standar keamanan pangan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Halal LP.POM – MUI (Halal *Permit*): 13010020580519
2. BPOM RI MD (Processed Food Distribution Permit): 839503001018

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan laporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas tentang tinjauan pustaka yang bertujuan untuk memperoleh teori dan metode yang relevan dengan masalah yang sedang dipecahkan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai tahapan proses pelaksanaan penelitian yang dilakukan dari awal hingga akhir penelitian.

BAB IV HASIL DAN ANALISIS

Bab ini berisikan tentang pengumpulan data dan analisis perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point*. Perancangan HACCP terdiri dari pembentukan tim HACCP, deskripsi produk,

identifikasi sasaran konsumen, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, analisis bahaya, penentuan Titik Kendali Kritis (TKK), batas kritis TKK, pemantauan/*monitoring*, tindakan perbaikan, dan verifikasi.

BAB V

PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya.

