

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi sub bab latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penulisan, batasan dan asumsi, serta sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang Masalah

Ketersediaan makanan merupakan sektor penting bagi kelangsungan hidup manusia. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus didapatkan setiap hari. Keberagaman kebutuhan dan keinginan terhadap makanan membuka peluang strategis bagi pelaku industri makanan. Industri makanan memegang peranan penting dalam membantu perkembangan ekonomi. Bersamaan dengan pertumbuhan ekonomi yang semakin meningkat dengan mobilitas masyarakat yang semakin tinggi, industri makanan akan selalu bertumbuh untuk memberikan inovasi baru dalam menghasilkan berbagai macam olahan makanan (Wicaksana & Adriyani, 2018).

Pelaku industri pengolahan makanan sangat diharuskan menjamin kualitas produknya agar layak dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan menjelaskan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Hal tersebut dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu penting bagi pelaku industri atau perusahaan makanan dalam memperhatikan hal tersebut.

Di Indonesia terdapat banyak industri yang bergerak di berbagai sektor. Beberapa pelaku Industri juga mendirikan usaha di sektor makanan. Berdasarkan infografis mengenai industri apa saja yang berkembang di Indonesia, maka informasi ini akan memberikan gambaran jumlah industri yang berkembang tercatat

dari Tahun 2016 hingga Tahun 2021 oleh Badan Pusat Statistik (2023) yang dapat dilihat pada **Gambar 1.1** di bawah ini.



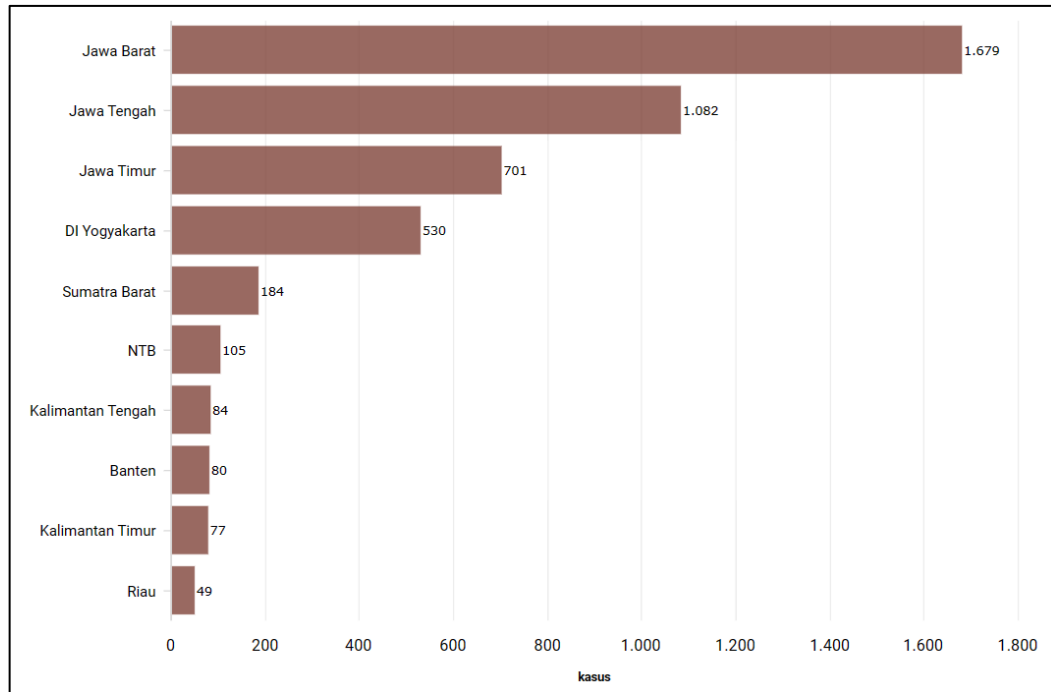
Gambar 1.1 Data Jumlah Industri Pengolahan Besar dan Sedang (Badan Pusat Statistik, 2023) dan (Kamus Pembakuan Statistik, 2020)

Berdasarkan **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwasanya *trend* jumlah industri yang berkembang di Indonesia dari Tahun 2016 hingga Tahun 2020 cenderung mengalami penurunan. Penurunan yang tidak terlalu signifikan dan terlihat mengalami kenaikan kembali pada Tahun 2021. Tujuan dari dilakukan peninjauan jumlah industri selama enam tahun terakhir yaitu untuk mengetahui *trend* dari jumlah industri yang berkembang di Indonesia. Grafik tersebut juga menunjukkan informasi bahwasanya berdasarkan data terbaru oleh Kamus Pembakuan Statistik (2020) yaitu pada Tahun 2020 dilakukan pemutakhiran data yang tercatat ada 1.075 Industri Makanan dan 28.288 Industri Non Makanan dan Masakan.

Salah satu makanan yang banyak dijadikan usaha oleh pelaku industri adalah Rendang Tuna. Rendang Tuna merupakan salah satu makanan khas Padang yang banyak digemari masyarakat luas. Rendang Tuna berbahan dasar Ikan Tuna yang memiliki potensi tercemar secara biologis, kimia, dan fisik (Febrina, 2015). Pada lain hal, Gustiani (2009) menyebutkan bahwa bahan pangan yang berasal dari laut seperti Ikan Tuna, Cakalang, serta kategori *Seafood* lainnya merupakan media pertumbuhan yang sangat baik bagi mikroba, sehingga mudah dan lebih cepat basi. Adanya cara pengolahan yang baik dan benar dapat menekan pertumbuhan mikroba yang dapat merusak makanan Rendang Tuna tersebut.

Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Saat ini konsumen menyadari bahwa mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir dari Laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik (Kementerian Perindustrian RI, 2010). Selaras dengan cara pengolahan makanan, sumber dari makanan terkontaminasi potensial yaitu penjamah makanan, peralatan pengolahan, dan peralatan makan (Cad et al., 2013).

Menurut riset Kementerian Kesehatan (2023), setidaknya terdapat 4.792 insiden keracunan makanan (**Gambar 1.2**). Terhitung mulai tanggal 1 Januari hingga 16 Oktober 2023, dimana dalam hal ini Provinsi Jawa Barat yang menempati urutan pertama dengan jumlah insiden 1.679. Sementara itu Provinsi Sumatera Barat berada di urutan ke-5 dengan jumlah insiden 184 kasus. Provinsi Sumatera Barat tidak memiliki jumlah insiden keracunan tertinggi di Indonesia, tetapi akan menjadi hal yang sangat perlu diperhatikan untuk melakukan analisis terhadap keamanan makanan yang diproduksi salah satunya pada olahan makanan Rendang Tuna. Berdasarkan hal tersebut, hendaknya dilakukan uji suatu metode untuk menentukan sistem keamanan pangan yang baik agar dapat mengurangi insiden keracunan makanan di Indonesia.



Gambar 1.2 Grafik Insiden Keracunan Makanan Tahun 2023 (Kementerian Kesehatan, 2023)

Badan Standardisasi Nasional (1998) menyatakan produksi produk pangan yang aman dikonsumsi, perlu menggunakan standar-standar keamanan pangan. Salah satu standar keamanan pangan yang diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu piranti (sistem) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang berfokus pada pencegahan dan mitigasi. HACCP sendiri menurut Thaheer (2005) diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan. Program persyaratan dasar merupakan cara produksi makanan yang baik *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau praktik higienis yang baik *Good Hygiene Practice* (GHP) yang akan dipatuhi oleh semua pelaku bisnis makanan. Aturan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) terdapat dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yang mencakup 18 aspek, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan implementasi pedoman.

GMP merupakan panduan untuk menghasilkan makanan yang memenuhi standar yang ditetapkan untuk menghasilkan produk yang bermutu dan sesuai dengan kebutuhan konsumen (Fardiaz, 1997). Dengan menerapkan GMP, produsen makanan diharapkan dapat menghasilkan produk yang bermutu tinggi, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen, baik lokal maupun global. Penerapan GMP sangat penting karena memberikan manfaat tidak hanya bagi konsumen tetapi juga bagi produsen. Dengan menerapkan GMP dengan baik, konsumen dapat terhindar dari risiko pangan dan kepercayaan konsumen terhadap produk akan meningkat.

Para pelaku bisnis makanan harus memiliki citra atau reputasi baik untuk memastikan bahwa makanan yang diberikan pada konsumen adalah makanan yang sehat dan aman (Prasetyo, 2010). Sistem manajemen mutu berfungsi sebagai kerangka acuan yang didalamnya setiap kegiatan proses dapat dikelola, termasuk sistem HACCP (Nurmawati, 2012). Oleh karena itu, untuk meningkatkan keamanan pangan pada proses pembuatan Rendang Tuna diperlukan pengamatan dan penerapan HACCP. Pengamatan dan penerapan ini diharapkan mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan bahaya yang mungkin terjadi pada proses pembuatan Rendang Tuna.

Salah satu daerah yang terbilang sering memproduksi olahan Rendang Tuna adalah Kota Padang, Sumatera Barat. Rendang Tuna menjadi makanan yang diminati oleh masyarakat Sumatera Barat sendiri, Domestik, dan Internasional. Demi menjaga kualitas dan keamanan pangan dibutuhkan suatu analisis untuk mengidentifikasi bahaya yang terkait selama proses pembuatan Rendang Tuna serta memberikan rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Olahan Rendang Tuna yang aman untuk dikonsumsi akan menjadikan sentra industri ini dapat bersaing di pasaran. Hal tersebut akan memperkuat potensinya dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Terdapat banyak Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Padang yang memproduksi Rendang Tuna, seperti PT ASESE, Rumah Rendang Amak, dan CV Faghaz Mitra Mandiri.

Usaha Rendang Tuna CV Faghaz Mitra Mandiri merupakan usaha rumahan berskala menengah dengan karyawan berjumlah sepuluh orang. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2008 dan mendapatkan legalitas menjadi *Commanditaire Vennootschap (CV)* pada tahun 2012. Usaha yang didirikan oleh Bapak Ichsan Rosandi merupakan usaha yang dominan dalam pengolahan Ikan Tuna. Produk yang dihasilkan dari usaha yang dijalankan dengan bahan baku Ikan Tuna yang diolah menjadi Abon Tuna dan Rendang Tuna. Produksi Rendang Tuna dimulai sejak 2015 hingga sekarang. Produk utama yang sering diproduksi adalah abon tuna karena abon tuna dapat bertahan lama sehingga dapat distok untuk dijual. Berbeda dengan Rendang Tuna, pemilik menjual produk tersebut dengan sistem *make to order* atau dipesan terlebih dahulu.

Penulis melakukan penelitian dengan objek yang dipilih yaitu Rendang Tuna. Produk Rendang Tuna yang dihasilkan oleh CV Faghaz Mitra Mandiri belum memiliki izin Makanan Dalam atau (MD) karena usaha masih tergolong kecil atau menengah sehingga kesulitan dalam anggaran biaya. Penulis melakukan survei ke tempat produksi CV Faghaz Mitra Mandiri yang berlokasi di Parupuk Tabiang. Hasil survei yang didapatkan bahwasanya usaha yang dijalankan masih berlangsung dengan penjualan tetap melalui proses pemesanan terlebih dahulu. Hal tersebut membuat penulis ingin memberikan solusi kepada usaha untuk Merancang *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Pemilihan perancangan HACCP sendiri menjadi solusi dari permasalahan yang timbul karena penjualan dari Rendang Tuna mengalami kenaikan dan penurunan permintaan, sehingga keuntungan yang didapatkan oleh perusahaan menjadi tidak stabil.

Hal lain yang menjadi permasalahan dari CV Faghaz Mitra Mandiri dalam melakukan produksi Rendang Tuna yang belum diatasi secara tepat dan benar bahwasanya penjualan Rendang Tuna pernah mendapatkan komplain dari konsumen karena produk tersebut kurang dapat bertahan lama. Hal ini menjadi sangat perlu karena jika tidak ditangani dengan benar dapat berdampak pada hasil penjualan yang diperoleh perusahaan. Oleh karena itu, identifikasi terhadap GMP dan SSOP serta perancangan HACCP dapat sangat membantu untuk permasalahan

yang ada. Selain itu, perancangan HACCP juga dapat menaikkan kualitas produk Rendang Tuna menjadi lebih baik karena memperhatikan keamanan dalam proses produksi dan juga bermanfaat bagi perusahaan untuk dapat menjangkau pasar yang lebih luas karena penggunaan HACCP sendiri sudah diakui secara Internasional. Hal ini dapat meningkatkan keuntungan perusahaan yang sempat mengalami penurunan penjualan yang disebabkan permasalahan mengenai keamanan pangan yang belum diterapkan secara baik dan benar.

Dalam memberikan rekomendasi untuk pengembangan sistem HACCP, penulis melakukan penelitian di CV Faghaz Mitra Mandiri yang berlokasi di Parupuk Tabiang, Sumatera Barat. CV Faghaz Mitra Mandiri ini direkomendasi oleh Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang kepada penulis untuk dilakukannya penelitian mengenai keamanan pangan. CV Faghaz Mitra Mandiri merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang produksi makanan di Kota Padang. Terdapat tiga olahan makanan yang diproduksi oleh CV Faghaz Mitra Mandiri, yaitu Rendang Tuna, Rendang Daging, dan Abon Tuna. Penelitian ini berfokus pada pengolahan Rendang Tuna karena pada UMKM ini belum terdapat sistem HACCP dalam pengolahannya dan memiliki luaran merancang sistem HACCP yang terstruktur di CV Faghaz Mitra Mandiri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merancang standar keamanan pangan untuk tahap produksi Rendang Tuna di CV Faghaz Mitra Mandiri dengan menerapkan metode *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi ancaman fisik, biologis, dan kimiawi yang mungkin timbul selama tahap produksi Rendang Tuna.

2. Implementasi rencana HACCP untuk proses produksi Rendang Tuna.
3. Merancang Standar Operasional Prosedur (SOP) berdasarkan HACCP yang akan direkomendasikan ke CV Faghaz Mitra Mandiri.

1.4 Batasan dan Asumsi

Berdasarkan hal yang telah diuraikan, batasan masalah dari penelitian ini antara lain.

1. Penelitian ini berfokus pada perancangan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam meningkatkan keamanan pangan di unit produksi Rendang Tuna tanpa memperluas cakupannya hingga melibatkan seluruh aspek dari sistem manajemen keamanan pangan.
2. Pengamatan dilakukan dari tahap pemilihan bahan mentah hingga proses pengemasan produk Rendang Tuna.

1.5 Sistematika Penulisan

Pembuatan proposal tugas akhir memiliki 3 bab yang membahas mengenai pendahuluan, tinjauan pustaka, dan metode penelitian sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan dan asumsi, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi literatur atau kajian teori berkaitan langsung dengan masalah perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP). Teori-teori tersebut merupakan teori pendukung penelitian, yaitu keamanan pangan, Rendang Ikan Tuna, *Good Manufacturing Practices* (GMP), HACCP, prinsip-prinsip HACCP, analisis bahaya

dan jenis-jenis bahaya, pengelompokan aspek sumber bahaya dan Standar Operasional Prosedur (SOP).

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tahapan penelitian, lokasi dan waktu penelitian, metode yang digunakan, teknik pengumpulan data, objek studi, dan teori yang diaplikasikan.

BAB IV HASIL

Bab membahas tentang pengumpulan dan pengolahan data. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Pengolahan data meliputi identifikasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), identifikasi penerapan *Sanitation Standard Operasional Prosedur* (SSOP), pendahuluan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan perancangan HACCP.

BAB V PEMBAHASAN

Bab ini memuat analisis hasil penelitian tentang identifikasi standar keamanan pangan dalam proses produksi Rendang Tuna menggunakan metode HACCP di CV Faghaz Mitra Mandiri. Analisis tersebut mencakup identifikasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), identifikasi penerapan *Sanitation Standard Operasional Prosedur* (SSOP), Analisis Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point/CCP*), serta analisis rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan formulir.

BAB VI KESIMPULAN

Bab ini mencakup kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan serta rekomendasi untuk penelitian yang akan datang.