

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004, merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang melalui proses pengolahan ataupun tidak, dengan tujuan sebagai makanan atau minuman yang dikonsumsi oleh manusia, termasuk bahan tambahan, bahan baku, maupun bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pengertian keamanan pangan menurut peraturan ini adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, kimia dan benda lain pada pangan yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Makanan dapat dikatakan aman untuk dikonsumsi apabila tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia seperti menimbulkan penyakit atau keracunan (BPOM, 2003)

Seiring dengan meningkatnya status sosial serta pendidikan masyarakat maka tanggung jawab pemerintah tidak hanya untuk menjamin pasokan pangan dalam jumlah dan gizi yang cukup (*nutritionally adequate*), tetapi produk pangan tersebut juga harus aman (*safe*) (Hariyadi, 2008). Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dan diperhatikan oleh masyarakat.

Konsumen telah menyadari mutu, khususnya keamanan pangan hasil pertanian tidak dapat dijamin hanya dengan lolosnya produk tersebut pada uji laboratorium. Produk yang aman untuk dikonsumsi haruslah diperoleh dari bahan baku yang baik, ditangani dengan baik dan benar, serta diolah dan didistribusikan dengan baik sehingga pada akhirnya diperoleh produk yang baik pula. Oleh karena itu dibutuhkan suatu sistem yang dapat menjamin bahwa produk tersebut aman mulai dari bahan baku hingga produk tersebut sampai di tangan konsumen. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah suatu sistem jaminan mutu yang berlandaskan kepada kesadaran atau perhatian bahwa *hazard* (bahaya) akan muncul pada berbagai titik atau tahap pengolahan, akan tetapi dapat dilakukan pengontrolan terhadap bahaya-bahaya tersebut. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan

dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen. Poin penting dari HACCP ini adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengandalkan kepada pengujian produk akhir (Koswara, 2006).

Potensi bahaya adalah suatu bahan biologis, kimia, atau fisik yang dapat menyebabkan sakit atau cedera jika tidak ada pengendalian terhadapnya. Bahaya biologis (mikrobiologis) dapat berupa bakteri, virus, dan protozoa. Potensi bahaya kimia dapat berupa toksin (racun) yang terdapat pada kerang-kerangan, ikan (pembusukan ikan tuna menghasilkan sejenis toksin dan histamine yang menyebabkan alergi), allergen (kacang dan *seafood*) dan juga bahan kimia tambahan seperti bahan pengawet, bahan pewarna serta bahan kimia tambahan yang tidak disengaja misalnya pestisida dan sejenisnya. Bahaya fisik berupa benda-benda asing dalam makanan yang berpotensi membahayakan konsumen seperti pecahan kaca, pasir, logam, dan lain-lain (Rakhmawati, 2013).

Salah satu industri pangan yang seharusnya juga menerapkan sistem HACCP adalah industri tempe. Hal ini dikarenakan tempe merupakan makanan yang mudah terkontaminasi dalam pengolahannya. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2018), tingkat konsumsi tempe pada tahun 2017 di Indonesia mencapai 0,147 Kg/Kapita/minggu, jumlah tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi tempe pada tahun 2016 yaitu 0,141 Kg/Kapita/minggu. Angka konsumsi tempe masyarakat Indonesia ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi daging sapi yang hanya 0,009 Kg/Kapita/minggu yang merupakan sumber protein hewani. Hal tersebut terjadi karena harga tempe yang jauh lebih murah dan terjangkau oleh masyarakat dibandingkan dengan harga daging.

Tempe merupakan produk hasil fermentasi yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia bahkan masyarakat dunia. Kedelai, koro dan melanding merupakan bahan-bahan dasar yang biasanya diolah menjadi tempe. Tempe yang paling dikenal oleh masyarakat terbuat dari bahan dasar kedelai. Tempe dibuat dalam tiga tahap, yaitu (1) hidrasi dan pengasaman biji kedelai dengan direndam beberapa lama (untuk daerah tropis kira-kira semalam), (2) pemanasan biji kedelai dengan perebusan atau pengukusan, dan (3) fermentasi oleh jamur tempe yang banyak digunakan adalah *Rhizopus oligosporus* (Kasmidjo, 1990). Pada tahapan

pengolahan tersebut memungkinkan timbulnya bahaya fisik, kimia dan biologis yang dapat menimbulkan bahaya pada produk tempe yang dihasilkan.

Industri Tempe “Azaki” adalah salah satu industri tempe yang sedang berkembang di Kota Padang dan ingin menjaga kualitas keamanan produk yang dihasilkan, serta proses pengolahannya sudah berbasis kepada pengolahan tempe higienis. Peralatan yang digunakan untuk perebusan dan mesin pemecah kulit biji kedelai berbahan alumunium dan *stainless steel* sehingga menjamin proses produksi higienis.

Dengan adanya identifikasi bahaya dan penentuan titik kendali kritis proses pengolahan tempe skala industri rumah tangga di industri “Azaki” Kota Padang, maka diharapkan industri tempe Azaki dapat menyusun dokumen sistem jaminan mutu proses pengolahan tempe Azaki, meningkatkan daya saing dan kepuasan konsumen terhadap tempe Azaki Kota Padang.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui titik kendali kritis pada proses pengolahan tempe di Industri Azaki Kota Padang dengan mengacu pada HACCP (*Hazard Anlysis Critical Control Point*).
2. Mengetahui mutu produk olahan tempe yang diproduksi oleh Industri Tempe Azaki Kota Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tentang pentingnya penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Anlysis Critical Control Point*) pada proses pengolahan tempe di industri tempe Azaki Kota Padang.
2. Diharapkan pihak Azaki dapat melaksanakan proses pengolahan sesuai dengan sistem keamanan pangan dan menerapkan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) sehingga produk hasil olahan terjamin keamanannya serta dapat meningkatkan daya saing produk.