

BAB I

PENDAHULUAN

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

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air yang dikonsumsi oleh manusia sebagai makanan maupun minuman, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang difungsikan dalam melakukan proses pengolahan dan penyimpanan makanan dan minuman (UU RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan).

Pangan berperan penting dalam upaya mempertahankan keutuhan suatu kehidupan berbangsa dan bernegara sehingga sistem ketahanan pangan nasional harus diwujudkan. Ketahanan pangan (*food security*) merupakan kondisi dimana pangan yang ada dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, baik jumlah maupun mutunya, merata, keamanan, dan jangkau oleh semua lapisan masyarakat. Terdapat beberapa indikator yang dapat mewujudkan ketahanan pangan yaitu tersedianya pangan bagi masyarakat (*food availability*), diterimanya pangan oleh masyarakat (*food acceptability*), keamanan pangan untuk dikonsumsi (*food safety*), terjangkau pangan oleh masyarakat (*food accessibility*), dan sejahteranya masyarakat pada umumnya (*peoples's welfare*). Penelitian ini berfokus mengenai keamanan pangan (*food safety*) pada proses produksi keju mozarella di IKM Lassy Dairy Farm (Soeparno, 2014).

Peranan dan tanggung jawab pemerintah merupakan faktor terjaminnya keamanan pangan bagi masyarakat, khususnya sektor-sektor terkait sebagai

fasilitator, pembimbing dan pengawas, dan lain-lain sebagai pelaku utama, dan konsumen (Soeparno, 2014).

Makanan yang aman juga merupakan suatu Hak Asasi Manusia (HAM) yang mana hal ini diatur pada Undang-undang (UU) Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Negara memiliki bertanggungjawab untuk mewujudkan tersedianya pangan, terjangkauanya pangan, dan terpenuhinya pangan yang bermutu, aman, dan bergizi seimbang bagi setiap masyarakat (UU RI No. 18 Tahun 2012).

Keamanan pangan sebagai persyaratan utama dan juga terpenting dari seluruh parameter mutu pangan. Kualitas pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir dari laboratorium, namun produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik, hal ini telah disadari oleh masyarakat (Kemenperin (2010) dalam Yuniarti (2015)).

Makanan dan minuman yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit (*foodborner illness*) yang merupakan gejala penyakit akibat mengkonsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan beracun atau organisme patogen. Keamanan pangan yaitu suatu kondisi dan suatu bentuk upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tercemar bahaya biologis, kimia, dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Rachmadia, 2018).

Jaminan keamanan pangan semakin dituntut dalam proses produksi pangan, sehingga mulai berkembang pula sistem manajemen keamanan pangan pada industri makanan. Model sistem keamanan pangan yang paling lengkap dikenal sebagai sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang pada mulanya dikembangkan di Amerika Serikat pada tahun 1960an, dirintis oleh Perusahaan makanan Pillsbury, NASA dan US Army untuk tujuan menyediakan makanan yang paling aman (*zero-defects*) bagi astronot yang akan dikirim ke Bulan

dan mulai dipublikasikan dalam Konferensi Perlindungan Pangan pada Tahun 1971 (Waspodo, 2018).

Standar keamanan pangan yang diakui adalah HACCP, HACCP merupakan sebuah sistem yang digunakan untuk menilai dan menganalisis bahaya serta menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada setiap proses pengolahan produk pangan (Thaheer, 2005). Program persyaratan dasar merupakan cara produksi makanan yang baik atau yang biasa disebut GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang diharapkan dapat dipatuhi oleh setiap pelaku bisnis pangan, hal ini memiliki reputasi baik untuk memastikan bahwa makanan yang diberikan pada konsumen yaitu makanan yang sehat, aman, dan berkualitas (Prasetyo, 2000). Sistem manajemen mutu digunakan sebagai kerangka acuan yang didalamnya terdapat kegiatan proses yang dapat dikelola, termasuk sistem HACCP (Nurmawati, 2012). Pengamatan dan penerapan ini diharapkan mampu mengidentifikasi, menganalisis serta mengendalikan bahaya yang mungkin terjadi pada proses pembuatan keju mozarella (Yuniarti, 2015).

Meningkatnya tuntutan konsumen akan keamanan makanan dan minuman yang akan mereka konsumsi, maka diperlukan upaya untuk mengidentifikasi dan menganalisis suatu bahaya menggunakan HACCP dalam proses pengolahan makanan. Menjamurnya industri kecil dan menengah di bidang pangan seperti catering, kantin, warung makanan yang kurang mengetahui dalam masalah keamanan makanan dapat mengakibatkan timbulnya kasus-kasus keracunan makanan. Untuk itu, perlu adanya upaya untuk memberikan pengertian dan pemahaman kepada para pelaku di bidang pengadaan makanan (Waspodo, 2018).

Merujuk kepada Siaran Pers Kemenristekdikti Nomor: 221/SP/HM/BKKP/X/2019, selain UU Republik Indonesia yang membahas mengenai Pangan, “Indonesia juga memiliki UU Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau BPJPH, Kementerian Agama berkewajiban menjamin seluruh produk makanan dan minuman serta jasa terkait memiliki label halal hingga 2024”. Dalam

pelaksanaan ini Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi (Kemenristekdikti) menjadi salah satu kementerian dan lembaga negara yang mendukung program BPJPH. Berdasarkan hal ini dapat diketahui bahwa belum cukup suatu makanan atau pangan dikatakan aman, namun pangan juga harus halal untuk dikonsumsi terutama bagi penganut agama Islam.

Indonesia adalah negara bermayoritas penduduk pemeluk agama Islam terbesar di dunia, yaitu 209.120.000 dari total jumlah penduduk 239.890.000 jiwa atau lebih dari 85% dari total penduduk Indonesia (globalreligiousfutures, 2019). Hal ini membuat isu makanan halal menjadi hal yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia terutama muslim. Indonesia merupakan pasar konsumen Muslim yang amat potensial. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar untuk melindungi masyarakat terutama konsumen atas kehalalan semua produk yang diedarkan dan dipasarkan. Setiap produsen juga bertanggungjawab secara hukum, etika, dan moral berbisnis atas produk yang mereka edarkan jika terdapat *defect*, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.

Dikutip langsung dari news.detik.com “mulai 17 Oktober 2019 Pemerintah mewajibkan semua produk makanan untuk memiliki sertifikat halal. Otoritas lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal tidak lagi MUI melainkan di bawah Kemenag (Kementerian Agama).” Produk makanan dan minuman yang belum bersertifikasi halal setelah 17 Oktober 2019, tetap boleh beredar. Namun, rentang waktu diperbolehkannya yaitu 5 tahun setelahnya pada 17 Oktober 2024. Setelah 5 (lima) tahun tersebut produk makanan dan minuman yang belum memiliki sertifikat halal tidak akan diizinkan lagi untuk diedarkan. Waktu 5 tahun ini dinilai cukup lama diberikan oleh Pemerintah guna diberikannya sosialisasi dan pembinaan wajib halal bagi pelaku usaha makanan dan minuman, hal ini bertujuan untuk para pelaku usaha memiliki kesadaran untuk menghalalkan produknya (news.detik.com, 2019).

Berdasarkan hal-hal yang telah dijelaskan sebelumnya, penelitian ini dilakukan mengenai perancangan sistem keamanan pangan dan sistem jaminan halal, perancangan ini sejalan pula dengan gagasan Majelis Ulama Indonesia (MUI)

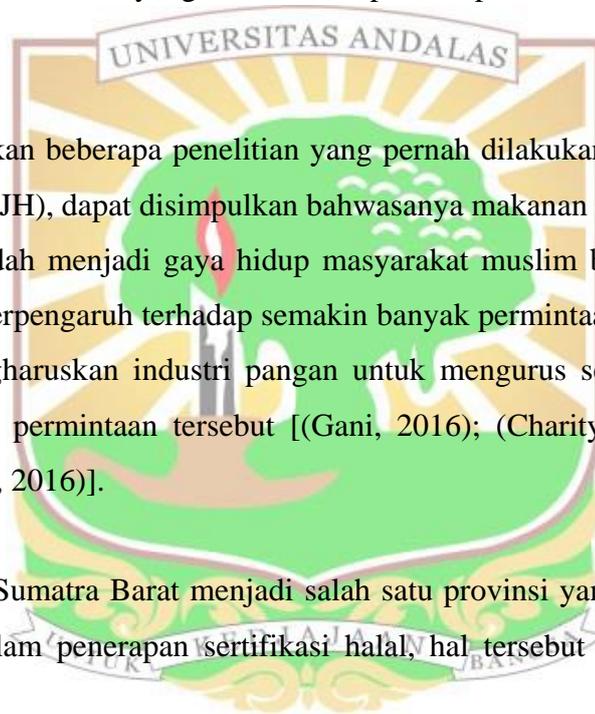
yaitu saat ini globalisasi sistem perdagangan telah mengakibatkan suatu perubahan dalam segi persaingan global maupun perubahan perilaku dan paradigma pada produsen serta konsumen. Kualitas suatu produk yang menjamin asal-usul dan keamanan produk sangat menjadi perhatian khususnya bagi masyarakat muslim bahkan masyarakat internasional saat ini. Bagi masyarakat muslim sendiri suatu makanan dikatakan halal ketika makanan yang mereka konsumsi terbebas dari segala macam unsur haram sebagaimana kepercayaan yang dianut (www.halal.mui, 2019). Produk yang dihasilkan haruslah memberikan manfaat yang baik, tidak menimbulkan kemudharatan atau membahayakan konsumen dalam bentuk kesehatan maupun moral, juga harus memaksimalkan kesejahteraan, mutu, atau kualitas produk pun harus diutamakan, termasuk dalam hal kehalalannya. Dalam mengkonsumsi sesuatu, terdapat ketentuan umum yang telah ditetapkan dalam Islam yaitu diharamkan bagi umat muslim mengkonsumsi makanan atau minuman yang dapat membinasakan secara cepat maupun lambat (seperti racun dan sejenisnya) atau yang dapat membahayakan atau menyakitinya dan juga tidak diperbolehkannya seseorang memakan atau meminum sesuatu secara berlebihan (Dewi, 2015).

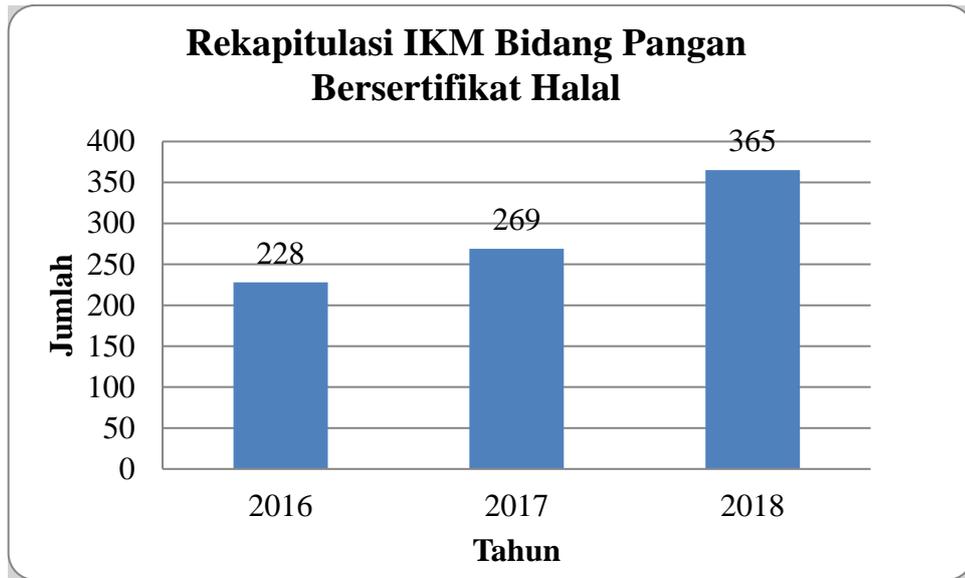
Dalam Al-qur'an telah dijelaskan tentang makanan baik, halal, dan haram yaitu salah satunya pada QS. Al-Baqarah ayat 168 yang artinya "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu", selain itu juga terdapat dalam QS. Al-Baqarah ayat 172 yang artinya "Hai orang-orang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah", di dalam kedua ayat ini Allah menegaskan agar memakan makanan yang halal lagi baik serta selalu bersyukur terhadap nikmat-Nya. Selanjutnya, pada QS. Al-Baqarah ayat 173 yang artinya "Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya.

Sesungguhnya Allah maha pengampun lagi Maha Penyayang”, dalam ayat ini Allah telah menyebutkan macam-macam makanan yang diharamkan. Pangan dikatakan tidak halal (haram) tidak hanya bangkai, daging babi, dan darah saja, namun lebih luas dari pada itu yaitu segala makanan atau minuman yang dapat merusak tubuh atau menimbulkan penyakit. Minuman disini termasuk di dalamnya yaitu alkohol (minuman keras) seperti yang ada pada QS. Al-Maidah ayat 90 yang artinya “Wahai orang-orang yang beriman! Sesungguhnya minuman keras, berjudi, (berkorban untuk) berhala, dan mengundi nasib dengan anak panah, adalah perbuatan keji dan termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah (perbuatan-perbuatan) itu agar kamu beruntung. Minuman keras yang dimaksud dapat berupa alkohol dan hal lain yang serupa.

Berdasarkan beberapa penelitian yang pernah dilakukan mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH), dapat disimpulkan bahwasanya makanan dan minuman halal pada saat ini sudah menjadi gaya hidup masyarakat muslim bahkan masyarakat global. Hal ini berpengaruh terhadap semakin banyak permintaan terhadap produk halal yang mengharuskan industri pangan untuk mengurus sertifikat halal agar dapat memenuhi permintaan tersebut [(Gani, 2016); (Charity, 2017); (Saputra, 2006); (Prabowo, 2016)].

Provinsi Sumatra Barat menjadi salah satu provinsi yang mendukung dan berkontribusi dalam penerapan sertifikasi halal, hal tersebut dapat dilihat pada **Gambar 1.1.**





Gambar 1.1 Jumlah IKM bersertifikat Halal pada Tahun 2016-2018

Berdasarkan data pada **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwa setiap tahunnya jumlah IKM yang bersertifikat halal di Provinsi Sumatra Barat cenderung meningkat. Namun, jumlah ini dinilai masih sedikit yang membuktikan bahwasanya UMKM lain masih tidak memperhatikan aturan pemerintah yang mengharuskan untuk memiliki sertifikat halal.

Penelitian dilakukan di Lassy Dairy Farm yang berlokasi di Kabupaten Agam. Perusahaan ini telah didirikan kurang lebih 3 tahun yang lalu oleh Suhatriil Sutan Rangkayo Basa yang merupakan lulusan Magister (S-2) ITB. Lassy Dairy Farm merupakan produsen susu murni dan produk turunan susu lainnya, produk susu murni varian rasa merupakan salah satu yang terkenal disini, begitu juga dengan produk turunannya lainnya yaitu keju mozarella dan yogurt. Keju mozarella merupakan produk yang paling dikenal oleh masyarakat sehingga perusahaan ini lebih dikenal dengan nama “Keju Lasi”, selain itu perusahaan ini diketahui banyak orang karena diketahui sebagai produsen terbesar keju mozarella di Sumatra Barat dengan wilayah pemasaran mencakup Sumatera Barat, Riau, dan Jambi.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya penelitian dilakukan di Lassy Dairy Farm untuk mengidentifikasi faktor-faktor bahaya yang berkaitan dengan proses pembuatan keju mozarella dan memberikan rekomendasi

dalam menerapkan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang mengacu kepada SNI ISO 22000:2018 serta menerapkan sistem jaminan halal yang mengadopsi *Halal Assurance System* (HAS) 23000 yang bertujuan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih terpercaya oleh masyarakat serta menambah nilai produk dan citra perusahaan agar nantinya akan membantu dalam menaikkan harga produk sehingga dapat memaksimalkan keuntungan perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana merancang sistem keamanan pangan dan sistem jaminan halal pada proses produksi keju mozarella di Lassy Dairy Farm.

1.3 Tujuan Penulisan

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dikemukakan sebelumnya maka tujuan penelitian yaitu:

1. Mengidentifikasi bahaya fisik, kimia, dan biologi yang terdapat pada proses produksi keju mozarella.
2. Menerapkan metode HACCP (SNI ISO 22000:2018) dalam merancang *Standard Operational Procedure* (SOP) sebagai standar keamanan pangan untuk produk keju mozarella.
3. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang mengadopsi HAS 23000 dalam merancang SOP pada proses produksi keju mozarella agar terjamin kehalalannya.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini yaitu perancangan sistem keamanan pangan dengan HACCP dilakukan hanya sampai pada prinsip enam yaitu penyusunan prosedur verifikasi. Prinsip tujuh yaitu “Penyusunan sistem dokumentasi dan pencatatan” tidak dilakukan karena penelitian pada Lassy Dairy Farm hanya berupa usulan perancangan yang menghasilkan SOP, prinsip tujuh dapat dilakukan jika SOP telah diterapkan oleh perusahaan.

1.5 Sistematika Penulisan

Penelitian ini menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan secara singkat hal-hal terkait dengan penelitian antara lain latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan yang ingin dicapai, batasan penelitian, kontribusi yang dihasilkan dari penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan berbagai teori yang relevan dan berkaitan dengan topik penelitian yaitu Perancangan Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal pada Produksi Keju Mozarella di Lassy Dairy Farm.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tahapan yang harus dilakukan dalam penelitian untuk mencapai tujuan penelitian dan menyelesaikan permasalahan yang telah dirumuskan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menunjukkan implementasi langkah-demi-langkah dari model yang dibahas dalam bab sebelumnya.

BAB V ANALISIS

Bab ini mengulas pembahasan terhadap hasil implementasi model rancangan yang telah dilakukan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian serta saran-saran yang diberikan bagi pengembangan model penelitian berikutnya.

