

BAB I PENDAHULUAN

Dalam melaksanakan penelitian diperlukan beberapa hal penting yang digunakan sebagai dasar dalam pelaksanaannya. Bab ini akan menjelaskan mengenai latar belakang mengapa permasalahan diangkat, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan batasan masalah.

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia. Demikian bunyi pertimbangan pada Undang-Undang No.7 Tahun 1996 tentang pangan. Dengan semakin meningkatnya populasi penduduk Indonesia, maka kebutuhan pangan untuk pemenuhan hak asasi tersebut akan semakin besar pula. Oleh karena itu, sistem pangan nasional Indonesia harus terus dikembangkan mengikuti perkembangan peradaban manusia dan aneka tuntutan. Sistem pangan Indonesia, tidak hanya dituntut untuk memberikan pasokan produk pangan dalam jumlah dan gizi yang cukup (*nutritionally adequate*), tetapi juga aman (*safe*). Dengan semakin meningkatnya status sosial dan pendidikan masyarakat, maka hal ini mengakibatkan meningkatnya pula kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mutu, gizi dan keamanan pangan dalam upaya menjaga kebugaran dan kesehatan masyarakat (Hariyadi, 2008).

Masalah keamanan pangan yang masih banyak ditemukan di Indonesia adalah beredarnya produk-produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, baik dari segi cemaran biologis maupun kimia seperti pestisida dan logam berat, maupun dari penggunaan bahan kimia yang dilarang untuk pangan atau bahan tambahan pangan yang digunakan melebihi batas maksimum yang ditetapkan. Terkait dengan keamanan produk pangan, isu keamanan pangan yang masih sering muncul adalah penggunaan bahan kimia yang dilarang untuk pangan baik sebagai pengawet, maupun sebagai bahan tambahan untuk memperbaiki mutu produk.

Berkaitan dengan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan, selama tahun 2011 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) telah mencatat 128 kejadian/kasus berasal dari 25 (dua puluh lima) Propinsi. Ditinjau dari penyebab KLB keracunan pangan, disimpulkan bahwa KLB keracunan pangan disebabkan oleh mikroba *confirm* sebanyak 5 (3,91%) kejadian, mikroba *suspect* (dugaan) sebanyak 33 (25,78%) kejadian, kimia *confirm* sebanyak 1 (0,78%)

kejadian, kimia *suspect* sebanyak 18 (14,06%) kejadian, dan 71 (55,47%) kejadian tidak diketahui penyebabnya (BPOM, 2012).

Masalah keamanan pangan juga terjadi di Malang pada tahun 2008, dimana terjadi keracunan akibat minum susu kemasan yang dipromosikan di salah satu sekolah dasar. Hal ini menimbulkan 28 siswa sekolah mengalami keracunan, bahkan satu siswa diantaranya harus menjalani rawat inap. Mengetahui kondisi tersebut pembagian susu gratis kepada para siswa langsung dihentikan (Anonim, 2008).

Banyaknya permasalahan pangan di Indonesia, disebabkan rendahnya pengetahuan cara mengolah makanan dan minuman secara aman dan kurangnya kinerja bagian *Quality Control*, serta kurangnya kontrol terhadap kebersihan dan keamanan pangan. *International Organization for Standardization* mendefinisikan keamanan pangan sebagai konsep bahwa pangan tidak akan menyebabkan dampak negatif apapun kepada konsumen ketika konsumen tersebut menyiapkan dan mengkonsumsi pangan sesuai tujuan penggunaannya. Untuk memproduksi produk pangan yang aman dikonsumsi, perlu menggunakan standar-standar keamanan pangan. Salah satu standar keamanan pangan yang diakui di Indonesia adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu piranti (sistem) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan (Tjahja dan Darwin, 2006).

Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Malang adalah perusahaan yang didirikan untuk mengembangkan usaha ternak serta dalam pengolahan hasil ternak. Selain itu, KUD Dau juga bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. KUD Dau termasuk unit usaha industri mikro dan kecil (IMK). Salah satu kegiatan usaha yang ada di KUD Dau adalah unit pengolahan susu, yaitu mengolah dari susu sapi segar menjadi susu yang siap untuk diminum. Selain menggunakan susu untuk diproduksi sendiri, KUD Dau juga merupakan pemasok susu segar perusahaan susu Nestle. Hasil produksi unit pengolahan susu adalah susu pasteurisasi dan homogenisasi Dau Fresh Milk kemasan 140 cc, 200 cc, dan 200 cc (*glass dove printing*). Pemasaran susu pasteurisasi KUD Dau Malang itu sendiri meliputi daerah Jawa Timur dan Bali.

Berdasarkan survei awal, KUD Dau memiliki masalah yang berkaitan dengan sistem proses produksi, seperti halnya lokasi, bangunan, karyawan dan berbagai faktor lainnya. Tempat produksi susu berdekatan dengan area parkir dan berhadapan langsung dengan jalan menuju area parkir tersebut. Bangunan dalam ruang produksi tidak didesain sesuai standar yang tercantum dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP), seperti lantai

banyak yang rusak dan kotor, pintu utama ruang produksi selalu dalam keadaan terbuka dan tidak terdapat penutup kasa pada pintu dan jendela. Sebagian besar karyawan bekerja dengan tidak menggunakan alat pelindung diri, seperti sarung tangan dan masker, padahal dengan selalu menggunakan alat pelindung diri dapat mengurangi resiko terjadinya bahaya dalam susu. Tidak terdapatnya wastafel sebagai salah satu fasilitas sanitasi. Sedangkan untuk permasalahan kualitas susu yang di luar standar, pihak KUD Dau sudah menerapkan sistem penolakan bahan baku sebelum memasuki proses produksi. Hal ini merupakan salah satu langkah dalam mencegah terjadinya bahaya dalam susu pasteurisasi tersebut.

Masalah dalam KUD Dau yang berkaitan dengan proses produksi dapat dikurangi dengan menggunakan sistem jaminan mutu yang dapat meningkatkan kualitas dan meminimasi resiko bahaya dalam pangan, yaitu salah satunya dengan menggunakan GMP dan *Standard Sanitation Operating Procedures* (SSOP). GMP dan SSOP merupakan persyaratan dasar dari HACCP. Penerapan persyaratan dasar HACCP dan HACCP diharapkan mampu meningkatkan kualitas dan meminimasi resiko bahaya dengan cara mengontrol kebersihan dan keamanan pangan, terutama pada produk susu pasteurisasi.

Saat ini KUD Dau masih belum menerapkan sistem HACCP maupun persyaratan dasarnya, sistem yang diterapkan bergantung pada Standar Operasional Prosedur (SOP). Berdasarkan hasil wawancara, karyawan KUD Dau masih belum sepenuhnya mengetahui mengenai HACCP dan pentingnya penerapan HACCP untuk produk susu pasteurisasi.

Menurut Wahono (2012), saat ini semua produk pangan harus bersertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Penerapan HACCP dimaksudkan guna memenuhi tuntutan keamanan pangan para konsumen dan memenuhi persyaratan perundang-undangan yang berlaku di negara pada saat ini, yaitu Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Menyadari pentingnya penerapan sistem keamanan pangan, serta menanggapi peningkatan perhatian tentang keamanan pangan menjadi sangat penting, maka pihak KUD Dau berkeinginan untuk mendapatkan sertifikasi HACCP dan ingin mendapatkan rekomendasi perbaikan jangka panjang. Penerapan sistem HACCP dilakukan dengan mendahulukan pemenuhan persyaratan dasar dari sistem tersebut, yaitu GMP dan SSOP. Keamanan pangan menjadi sangat penting karena hal tersebut telah menjadi tuntutan konsumen, sekaligus untuk meningkatkan daya saing suatu produk pangan yang dihasilkan.

Dengan adanya permasalahan yang disebutkan pada penjelasan sebelumnya, maka diperlukan penelitian tentang bagaimana penerapan sistem GMP dan SSOP di KUD Dau dalam produksi susu pasteurisasi. Setelah penelitian tersebut, diperlukan penelitian

lanjutan tentang HACCP dengan mencari bagian mana yang menjadi titik kendali kritis/*critical control point* (CCP). Penerapan HACCP perlu memenuhi persyaratan dasar, agar tidak menyulitkan dalam penerapan HACCP. Setelah itu, dilakukan rekomendasi perbaikan untuk jangka panjang, yaitu dari sisi lokasi dengan perancangan ulang tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan.

Perancangan ulang tata letak fasilitas dilakukan karena mempertimbangkan faktor bahaya yang paling tampak dan berpengaruh dalam sistem keamanan pangan di KUD Dau. Faktor bahaya tersebut adalah lokasi tempat produksi dan fasilitas sanitasi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Aspek dalam GMP dan SSOP belum diterapkan dalam sistem produksi susu pasteurisasi Dau Fresh Milk.
2. Perusahaan belum menerapkan standar keamanan pangan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada sistem produksi susu pasteurisasi Dau Fresh Milk.
3. Perancangan ulang tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan perlu dilakukan.

1.3 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dilakukan sebelumnya adalah:

1. Bagaimana hasil identifikasi GMP dan SSOP dalam sistem produksi susu pasteurisasi KUD Dau sebagai persyaratan dasar HACCP?
2. Apa saja yang menjadi titik kendali kritis (CCP) dalam proses produksi?
3. Bagaimana rekomendasi tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kondisi persyaratan dasar HACCP yang sesuai dengan GMP dan SSOP.
2. Mengetahui tahapan dalam proses produksi yang menjadi titik kendali kritis (TKK)/*Critical Control Point* (CCP).

3. Menghasilkan rekomendasi tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi kepada perusahaan bagaimana kondisi persyaratan dasar HACCP yang sesuai dengan GMP dan SSOP.
2. Memberikan informasi kepada perusahaan mengenai titik mana saja dalam proses produksi yang menjadi titik kendali kritis/ *Critical Control Point* (CCP).
3. Memberikan rekomendasi tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan.

1.6 Batasan Masalah

Untuk lebih memfokuskan penelitian terhadap permasalahan, digunakan beberapa batasan sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan untuk sistem produksi susu pasteurisasi.
2. Analisa pengolahan data HACCP hanya dilakukan dari tahap deskripsi produk sampai tahap penentuan batas-batas kritis pada tiap CCP.
3. Tidak membahas biaya.