

BAB I

PENDAHULUAN

Dalam melaksanakan penelitian diperlukan hal-hal penting yang digunakan sebagai dasar dalam pelaksanaannya. Bab ini membahas latar belakang tentang permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini, beserta pengidentifikasian masalah, penyusunan rumusan masalah, penyusunan batasan masalah, asumsi-asumsi, tujuan dan manfaat dalam penelitian ini.

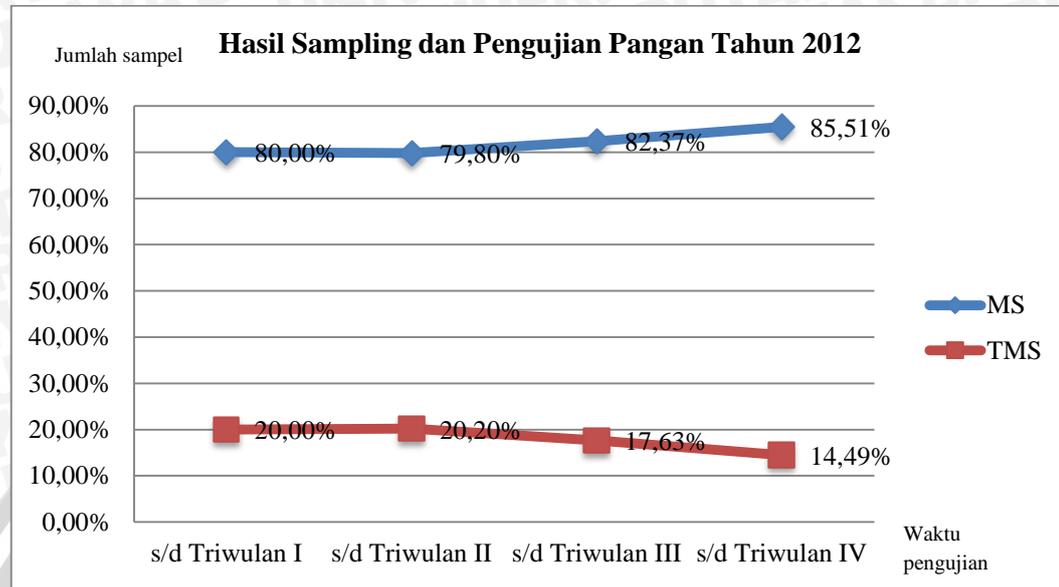
1.1 LATAR BELAKANG

Tuntutan akan persyaratan keamanan pangan terus berkembang sesuai permintaan konsumen yang juga kian meningkat. Perusahaan pangan kini berlomba untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkannya. Hal ini dilakukan semata-mata untuk bersaing dengan perusahaan lainnya agar produk yang dihasilkan tetap diminati oleh konsumen. Namun jika perkembangan pada suatu perusahaan pangan tidak diiringi dengan peningkatan mutu dan penjaminan mutu produk agar aman untuk dikonsumsi, maka dapat merugikan keberadaan perusahaan tersebut. Salah satu dampak adalah hilangnya kepercayaan konsumen yang diakibatkan oleh keburukan mutu dan tidak amannya produk. Oleh sebab itu, untuk tetap dapat mempertahankan dan meningkatkan mutu serta keamanan produk maka diperlukan peningkatan dan pengendalian terhadap sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan di perusahaan tersebut (Wahono, 2006:168).

Isu keamanan pangan sering menjadi suatu hal yang disepelekan oleh perusahaan pangan. Maraknya kasus keracunan pangan di dunia mengindikasikan kurangnya kesadaran dan pengetahuan tentang keamanan pangan bagi sebagian besar pelaksana usaha pangan (Kelana, 2009:5). Hal ini perlu menjadi pembelajaran bagi organisasi yang membuat, menangani, atau memasok pangan untuk lebih memperhatikan keamanan pangan. Dampak dari keracunan pangan tidak hanya berimbas kepada konsumen tetapi juga kepada nama baik dan kelangsungan bisnis perusahaan.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) telah melakukan pengawasan paska pemasaran (*post-market vigilances*) di negara Indonesia melalui sampling dan pengujian laboratorium terhadap 16.332 sampel makanan yang beredar sampai dengan Triwulan IV pada tahun 2012 dan diperoleh hasil bahwa 13.965 sampel (85,51%) telah

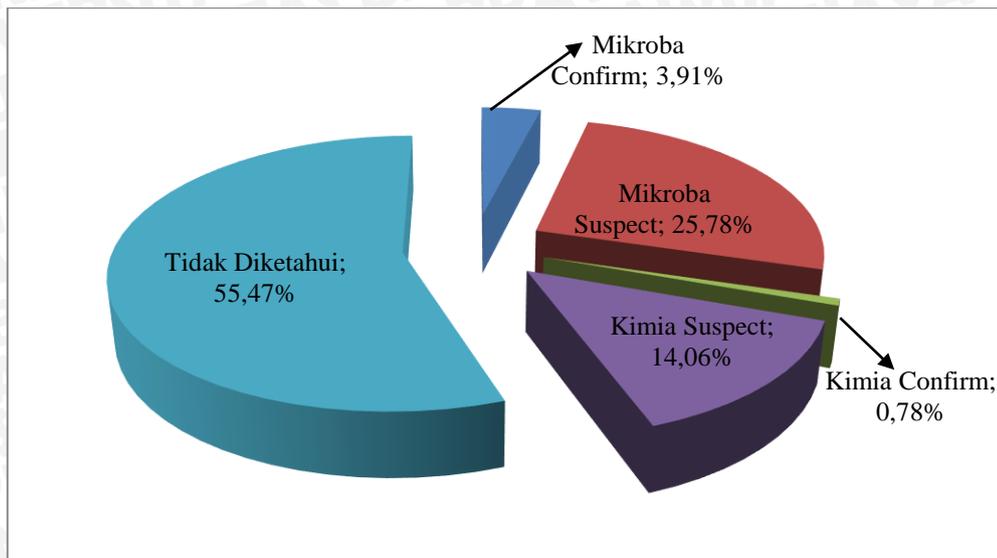
Memenuhi Syarat (MS) mutu dan keamanan, namun masih ditemukan 2.367 sampel (14,49%) Tidak Memenuhi Syarat (TMS) mutu dan keamanan. Data hasil sampling dan pengujian pangan tahun 2012 ditampilkan pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Profil Sampling dan Pengujian Pangan Tahun 2012
Sumber: BPOM (2012:18)

Salah satu akibat dari tidak terpenuhinya syarat akan mutu dan keamanan pangan pada produk, maka muncul kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan. WHO menyebutkan bahwa setiap satu kasus yang berkaitan dengan KLB keracunan pangan di suatu negara berkembang, maka paling tidak terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan. Sebagai contoh kasus keamanan pangan, Indonesia memiliki kasus dalam jumlah yang besar (BPOM, 2012:95). Berdasarkan data KLB keracunan pangan, selama tahun 2012 BPOM telah mencatat 128 kasus berasal dari 25 propinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 18.144 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan sebanyak 6.901 orang sakit dan 11 orang meninggal dunia.

KLB keracunan pangan dapat terjadi akibat kontaminasi mikroba patogen atau bahan kimia berbahaya seperti toksin alami, pestisida, logam berat, dan lain-lain. Penyebab KLB keracunan pangan dapat digolongkan sebagai *confirm* ataupun *suspect*. Dikatakan *confirm* apabila hipotesa penyebab KLB keracunan pangan dapat dipastikan melalui pengujian di laboratorium, sedangkan *suspect* bila penyebab KLB keracunan pangan tidak bisa dikonfirmasi di laboratorium. Pada Gambar 1.2 ditunjukkan jumlah persentase penyebab KLB keracunan pangan.



Gambar 1.2 Profil Penyebab KLB Keracunan Pangan Tahun 2012
Sumber: BPOM (2012:97)

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 (Muhandri dan Kadarisman, 2006:135). HACCP sendiri merupakan suatu syarat yang perlu dipenuhi perusahaan untuk dapat mengajukan sertifikasi ISO 22000:2005 yaitu tentang sistem manajemen keamanan pangan.

Aplikasi sistem HACCP atau sistem keamanan pangan kini telah memiliki persyaratan dasar (*pre-requisites*) yaitu aturan mengenai *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005:51). Prinsip dasar dari GMP adalah bahwa mutu dibangun di dalam produk, dan tidak hanya diuji pada produk akhir saja. Itu artinya, penjaminan mutu terhadap produk tidak semata-mata untuk mendapatkan spesifikasi akhir yang diinginkan, tetapi penjaminan mutu dilakukan dengan cara membuat produk dengan prosedur tertentu dalam masing-masing kondisi yang sama, kapan pun produk dibuat. Jadi, GMP merupakan program penunjang keberhasilan dalam implementasi sistem HACCP sehingga produk pangan yang dihasilkan benar-benar bermutu.

PT. Blambangan Foodpackers Indonesia merupakan salah satu perusahaan pangan yang bergerak dibidang produk olahan ikan, terutama pengalengan ikan. Produk ikan kaleng yang dihasilkan antara lain yaitu *canned pelagic fish*, *canned tuna*, serta *canned snail*. Disamping itu, PT. Blambangan Foodpackers Indonesia juga menghasilkan produk olahan lain seperti kerupuk, nugget dan abon namun masih berskala Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) karena pemasarannya masih dalam lingkup kecil.

Saat ini PT. Blambangan Foodpackers Indonesia telah mendapatkan sertifikat HACCP pada ketiga produknya yaitu produk *canned pelagic fish*, *canned tuna*, serta *canned snail*. Sedangkan produk yang berskala IRTP masih belum disertifikasi HACCP karena memiliki risiko keamanan pangan yang lebih rendah dibandingkan dengan produk ikan kaleng, disisi lain jangkauan pemasarannya juga masih skala kecil. Ada tiga tingkatan *grade* untuk sertifikasi HACCP yaitu ditampilkan pada Tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1 Tingkatan *Grade* Sertifikasi HACCP

| Temuan Ketidaksesuaian | Tingkat <i>Grade</i> | | |
|---------------------------|----------------------|----------------|----------------|
| | <i>Grade A</i> | <i>Grade B</i> | <i>Grade C</i> |
| Kritis | 0 | 0 | 0 |
| Serius | 0 | 2 | 4 |
| Mayor | 5 | 10 | 11 |
| Minor | 6 | 7 | 7 |

Sumber: Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI

Berdasarkan hasil inspeksi terbaru menyatakan bahwa sertifikasi di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia masih mendapat nilai B. Sertifikasi HACCP memperoleh *grade B* karena masih ditemukan beberapa penyimpangan dalam penerapan GMP dalam proses produksinya. Beberapa daftar temuan yang berkaitan dengan pelaksanaan GMP di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia antara tahun 2001-2014 antara lain ditampilkan pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2 Temuan Pelaksanaan GMP

| <i>Canned Pelagic Fish</i> | <i>Canned Tuna</i> | <i>Canned Snail</i> |
|---|--|--|
| 1. Belum ada perbedaan seragam karyawan sanitasi. | 1. Belum ada evaluasi bentuk pada proses pengisian dalam kaleng. | 1. Belum ada perbedaan seragam antara karyawan pabrik dan karyawan sanitasi. |
| 2. Belum ada pengujian <i>histamine</i> . | 2. Jumlah jebakan <i>pest control</i> kurang memadai. | |
| 3. Belum ada pengujian suhu ikan setelah proses <i>exhausting</i> . | 3. Belum ada potensi <i>hazard mercury</i> saat penerimaan bahan baku. | |
| 4. Belum ada pengecekan suhu ikan dan saos dalam kaleng sebelum proses <i>seaming</i> . | | |
| 5. Saluran air pemisahan air produk & air hujan tidak halus/tidak rata. | | |

Sumber: PT. Blambangan Foodpackers Indonesia

Jumlah temuan pelaksanaan GMP paling banyak terdapat pada proses produksi produk *canned pelagic fish*. Dalam penerapan pedoman HACCP di perusahaan khususnya pada produk *canned pelagic fish*, terdapat beberapa tahapan proses yang diidentifikasi menjadi *Critical Control Point* (CCP), dimana pada tahap-tahap tersebut berpotensi akan timbulnya bahaya pangan yaitu dapat berupa bahaya fisik, bahaya biologis, maupun bahaya kimia. Bahaya keamanan pangan tersebut dapat berupa perkembangan bakteri maupun kerusakan fisik pada kaleng yang dapat berdampak kepada kesehatan konsumen.

Penelitian ini dilakukan untuk mengendalikan risiko timbulnya bahaya keamanan pangan pada produk *canned pelagic fish* dengan mengidentifikasi jenis kontaminan yang menjadi CCP kemudian menganalisa bentuk penyimpangan pada pelaksanaan GMP dari setiap tahap proses produksi dengan menggunakan bantuan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) untuk menentukan bahaya-bahaya yang paling penting untuk diatasi. FMEA adalah suatu prosedur terstruktur untuk mengidentifikasi dan mencegah sebanyak mungkin mode kegagalan (*failure mode*). FMEA merupakan teknik yang digunakan untuk mendefinisikan, mengidentifikasi, serta menghilangkan sumber-sumber dan akar penyebab pada proses produksi, baik permasalahan yang telah diketahui maupun yang potensial terjadi pada sistem (Octavia, 2010:14). Selanjutnya membuat analisis untuk rekomendasi perbaikan dengan melakukan pembobotan nilai dan pengurutan berdasarkan *Risk Priority Number* (RPN) dalam FMEA, dengan difokuskan kepada aspek GMP yang bersangkutan menggunakan metode 5S. Metode 5S merupakan suatu alat yang efektif untuk meningkatkan kebiasaan positif para pekerja, karena efektif dalam mengurangi biaya produksi, waktu *lead time* yang lebih pendek, *output* yang berkualitas, dan mengurangi timbulnya kecelakaan dengan adanya kondisi kerja yang lebih baik (Syukur, 2010:3).

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut:

1. Adanya beberapa temuan pada pelaksanaan GMP saat audit sistem manajemen keamanan pangan HACCP produk *canned pelagic fish*.
2. Munculnya risiko bahaya fisik, biologis, dan kimia pada tahapan proses produksi produk *canned pelagic fish*.

1.3 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Jenis bahaya dalam CCP apa yang dapat mempengaruhi munculnya risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish*?
2. Penyimpangan aspek GMP apa yang dapat mempengaruhi tingkat risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish* berdasarkan RPN kritis?
3. Rekomendasi perbaikan apa saja yang dapat dilakukan untuk mengatasi penyimpangan pada pelaksanaan GMP produk *canned pelagic fish*?

1.4 BATASAN MASALAH

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Tidak dilakukan pembahasan tentang biaya.
2. Analisis HACCP hanya dilakukan pada proses produksi pengolahan ikan.

1.5 ASUMSI-ASUMSI

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Aktivitas dalam proses produksi di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia berjalan secara normal.
2. Tidak terjadi perubahan dalam strategi, sistem dan kebijakan perusahaan selama dilakukan penelitian.

1.6 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi jenis bahaya dalam CCP yang dapat mempengaruhi munculnya risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish*.
2. Mengidentifikasi penyimpangan aspek GMP yang dapat mempengaruhi tingkat risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish* berdasarkan RPN kritis.
3. Menentukan rekomendasi perbaikan yang tepat untuk mengatasi penyimpangan pada pelaksanaan GMP produk *canned pelagic fish*.

1.7 MANFAAT PENELITIAN

Dari pelaksanaan penelitian ini diharapkan dapat memperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan gambaran jenis-jenis risiko beserta level risiko bahaya pada proses produksi yang akan mempengaruhi keamanan pangan produk dan berdampak pada kepuasan serta loyalitas konsumen kepada PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
2. Mengurangi tingkat munculnya risiko keamanan pangan pada produk *canned pelagic fish* di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
3. Meningkatkan sistem keamanan pangan produk *canned pelagic fish* di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia serta menjamin keamanan produk yang beredar di masyarakat.

