

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan komponen penting dalam operasional sistem pangan. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019, tujuan keamanan pangan adalah untuk memastikan bahwa orang dapat mengonsumsi makanan dengan aman bagi kesehatan dan keselamatan warga negara. Hal ini merujuk pada kasus keracunan obat dan makanan yang terjadi pada tahun 2023 terdapat 5 provinsi tertinggi yaitu Provinsi DKI Jakarta 416 kasus (24,16%), Jawa Timur 297 kasus (17,25%), Jawa Barat 293 kasus (17,02%), Daerah Istimewa Yogyakarta 110 kasus (6,39%) dan Sumatera Utara sebesar 71 kasus (4,12%). Provinsi dengan laporan kasus keracunan terbanyak pada tahun 2022 dan 2023 berturut-turut yaitu Jawa Barat sebanyak 265 dan 293 kasus, Jawa Timur sebanyak 196 dan 297 kasus, DKI Jakarta sebanyak 174 dan 416 kasus (Lince, *et al* 2024). Dengan hal ini peraturan keamanan pangan harus diterapkan di setiap tahap rantai pasokan makanan, untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi masyarakat aman untuk dimakan, mulai dari produksi hingga ke tangan pembeli. (Lestari, 2020).

Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, jaminan kualitas dan keamanan makanan terus berkembang. Konsumen kini semakin sadar akan pentingnya keamanan dan kualitas produk. Mereka menginginkan produk yang terjamin mutunya dan konsisten dalam setiap pembelian (Yuniarti., *et al* 2015). Menurut Kustiningrum (2011), industri dan bisnis pangan menghadapi masalah keamanan pangan karena masyarakat ingin makanan tidak hanya enak dan bergizi, tetapi juga aman dikonsumsi dari segi fisik, kimia, dan biologi. Akibatnya, proses produksi yang baik harus diikuti dengan pengendalian dan pengawasan mutu serta keamanan industri pangan menjadi hal yang sangat penting untuk diterapkan.

Kualitas dan keamanan produk pangan merupakan hal mendasar yang harus dimiliki oleh setiap pelaku usaha, termasuk UKM yang bergerak di bidang olahan pangan. Produk olahan pangan sangat rentan untuk mengalami kerusakan baik selama proses pengolahan, penyimpanan, maupun distribusi. Kerusakan produk tersebut dapat terjadi jika terdapat kontaminasi baik kontaminan berupa bahan fisik,

kimia, dan mikrobiologis yang dapat membahayakan kesehatan bagi konsumen. Menurut Ningsih (2014), penyebab kerusakan produk dan penurunan kualitas yang dapat membahayakan keamanan pangan diantaranya *hygiene* pekerja yang tidak memadai, penggunaan bahan baku dan bahan tambahan yang tidak memenuhi standar, cara pengolahan yang tidak tepat, dan sanitasi yang buruk atau lingkungan yang tidak bersih.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk pengendalian mutu adalah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pengawasan dan pengendalian mutu merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang akan dihasilkan pada suatu industri pangan (Husni, *et al.*, 2018). *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau biasa disebut Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Tujuan dari GMP, yaitu memberikan prinsip keamanan pangan bagi IRT dalam penerapan CPPB-IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional (Purwadhi & Fajar, 2020). GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control Practices* (HACCP) yang berfungsi untuk meminimalkan bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisik dan kimia.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) merupakan salah satu metode yang digunakan untuk memastikan keamanan produk karena dapat mengidentifikasi bahaya yang mungkin timbul selama proses produksi maupun pemasaran. Sistem HACCP bukanlah jaminan keamanan pangan yang *zero-risk* (tanpa resiko). Sebaliknya, dimaksudkan untuk mengurangi potensi bahaya keamanan pangan (Goulding, *et al.*, 2014). Selain itu dengan adanya HACCP dapat dilakukan tindakan pencegahan agar bahaya tersebut dapat dikendalikan dan tidak bergantung pada pengujian tahap produk akhir, langkah-langkah pencegahan HACCP dapat dilakukan untuk mengendalikan bahaya. Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah pendekatan proaktif dan pencegahan yang

berfokus pada menghentikan bahaya dari tahap bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk jadi. Ini merupakan pedoman yang diterapkan untuk memastikan mutu produk yang sehat dan aman untuk dikonsumsi (Junais & Latief, 2014). *Critical control point* (CCP) ini dapat dianggap sebagai "titik pengendalian kritis" dalam sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), di mana langkah-langkah kritis diterapkan untuk mencegah atau mengurangi bahaya keamanan pangan hingga tingkat yang dapat diterima (Badan Standardisasi Nasional, 2013). Tidak semua tahapan proses dijadikan sebagai CCP, tahapan yang dijadikan sebagai CCP merupakan setiap titik, tahap atau prosedur adanya bahaya biologi, kimia dan fisik dapat dikontrol (Wida, 2023).

Perusahaan PTPN XII Kendenglembu beroperasi di bidang agrobisnis dan agroindustri (Harahap *et al.*, 2018). Perusahaan menghasilkan karet, tebu, kakao, dan tanaman lainnya. Pabrik ini dapat mengolah dua jenis kakao sekaligus. Produk yang diolah dijual di pasar lokal dan internasional. Perusahaan membuat produk cokelat batang, cokelat bubuk, dan cokelat pralin, dan produk cokelat batang adalah produk unggulannya.

Cokelat batang adalah hasil dari pengolahan biji kakao. Ini bisa menjadi sumber alami antioksidan karena mengandung flavanol, yang termasuk dalam kelompok senyawa flavonoid (Mulato & Suharyanto, 2014). Terdapat tiga jenis cokelat berdasarkan komposisi penyusunnya, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate* (Mulato & Suharyanto, 2014). Perbedaannya berasal dari kakao, lemak kakao, gula, susu, dan bahan tambahan lainnya. (Dwijatmoko *et al.*, 2016). Pengolahan cokelat dapat dilakukan dengan beberapa tahapan. Beberapa di antara lain adalah pencampuran bahan, pelembutan, penghalusan (*conching*), tempering, serta pencetakan (Herdhiansyah & Asriani, 2022).

PTPN XII Kendenglembu masih belum terdapat adanya penerapan HACCP pada proses pengolahan cokelat batang. Dengan demikian diperlukan adanya penyusunan rencana HACCP pada proses pengolahan cokelat batang di PTPN XII Kendenglembu untuk mengidentifikasi risiko potensial, menetapkan langkah-langkah pengendalian yang diperlukan, dan memonitor proses produksi secara terus-menerus untuk memastikan keamanan pangan yang dihasilkan. Sangat

penting bagi pelanggan untuk tahu bahwa cokelat batang yang dibuat aman untuk dimakan. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis akan membahas penelitian tentang penerapan HACCP dalam pengolahan cokelat batang di PTPN XII Kendenglembu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sistem HACCP pada pengolahan cokelat batang di PTPN XII Kendenglembu?
2. Bagaimana rekomendasi perbaikan untuk PTPN XII Kendenglembu agar dapat menjalankan prinsip HACCP sesuai prosedur?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Melakukan studi penerapan sistem HACCP pada pengolahan cokelat batang di PTPN XII Kendenglembu.
2. Memberi rekomendasi perbaikan yang bisa diberikan kepada PTPN XII Kendenglembu untuk menjalankan prinsip HACCP sesuai prosedur.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi industri pangan, dapat dijadikan bahan masukan dan pertimbangan dalam perbaikan kualitas keamanan pangan pada proses pembuatan cokelat batang.
2. Bagi penulis, akan mengetahui sejauh mana studi penerapan HACCP, dapat meningkatkan dan menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari selama kuliah serta sebagai pembelajaran dalam pengambilan keputusan di suatu industri pangan.