

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan sebuah keharusan dalam upaya menjaga kesehatan. Meskipun sudah ketat dalam mengatur keamanan pangan, ketika makanan sudah terkontaminasi oleh bakteri patogen maka dapat menyebabkan *Foodborne illness*. Negara maju seperti Amerika terdapat sekitar 48 juta kasus keracunan pangan yang setara dengan 1 dari 6 orang terkontaminasi setiap harinya, dan setiap tahun kejadian ini menyebabkan sekitar 120.000 orang masuk rumah sakit dan menyebabkan 3000 kematian. (FDA, 2017)

Keamanan pangan (*Food Safety*) di Negara Indonesia sudah diatur dalam UU Nomor 18 tahun 2012 dan Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004. Yaitu membahas mengenai keamanan, mutu dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya dalam mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan berbagai benda lainnya yang merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM RI, 2008).

Beberapa restoran di Indonesia sudah mengaplikasikan pendekatan sistem keamanan pangan yang dinamakan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang membuat standar prosedur untuk mengatur berbagai kegiatan proses produksi makanan, mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan proses penyajian kepada konsumen (Nurhayati, 2016)

Hazard Analysis Critical Control Point atau HACCP merupakan suatu standar keamanan yang sudah diakui secara internasional. HACCP merupakan

suatu sistem yang digunakan untuk mengidentifikasi, menganalisis dan mengendalikan suatu *hazard* atau bahaya yang terdapat pada makanan. Titik Kendali Kritis (TKK) merupakan salah satu prinsip yang ada didalam HACCP, TKK merupakan suatu langkah untuk menentukan poin-poin penting yang harus dikendalikan pada proses produksi (Bakri dkk, 2016).

Penentuan TKK merupakan tahap yang memerlukan pengendalian untuk menghilangkan atau mencegah bahaya ataupun mengurangi dampak bahaya hingga tingkat yang dapat diterima (Bakri dkk, 2016). Dasar penentuan TKK adalah pohon keputusan (*decision tree*), yaitu dasar untuk menentukan TKK dengan potensi bahaya disetiap proses yang telah dianalisis

Potensi bahaya fisika, kimia, dan biologis dapat terjadi pada tahap sebelum produksi maupun pada saat produksi. Produk perikanan merupakan produk yang mudah mengalami pembusukkan (*perishable food*) sehingga rentan terhadap potensi bahaya biologis. Sifat mudah rusak ini disebabkan kadar air pada produk perikanan tergolong cukup tinggi dan penanganan yang kurang tepat (Deni, 2015)

Produk olahan yang sering dijumpai di pasar adalah produk olahan yang berasal dari daging sapi atau daging ayam. Diversifikasi produk olahan ikan perlu dilakukan agar memberikan keanekaragaman olahan ikan sebagai sumber makanan yang berprotein tinggi (Agustini dkk, 2016). Tahu bakso dan Sosis merupakan produk olahan yang dapat dibuat dari ikan bandeng (Sugito dkk, 2017)

CV. Fania Food merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak dibidang pengolahan ikan. Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan bandeng sehingga terdapat beragam produk yang dihasilkan berasal dari ikan

bandeng. CV. Fania Food mengolah ikan bandeng menjadi tahu bakso bandeng , sosis bandeng, naget bandeng, dan lumpia bandeng.

Penentuan TKK bertujuan untuk mengendalikan potensi bahaya dari beragam produk olahan perikanan di CV. Fania Food agar keamanan produk terjamin. Selain itu CV. Fania Food merupakan perusahaan kecil menengah yang belum mempunyai sertifikat HACCP. Oleh karena itu, praktek kerja lapang di CV Fania Food perlu dilakukan agar dapat menentukan TKK dari produk olahan perikanan dan bermanfaat dalam membantu proses pembuatan salah satu dokumen HACCP.

1.2 Tujuan

Tujuan yang dapat diambil dari praktek kerja lapang yang akan dilaksanakan adalah :

1. Menentukan titik kendali kritis (TKK) dari proses pengolahan tahu bakso bandeng dan sosis bandeng di CV Fania Food, Yogyakarta

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari praktek kerja lapang yang akan dilaksanakan adalah :

1. Mendapat informasi TKK mengenai produk olahan ikan bandeng untuk penyusunan salah satu dokumen HACCP di CV Fania Food Yogyakarta
2. Mahasiswa diharapkan mampu memadukan teori dan ilmu di perkuliahan dengan menyusun salah satu dokumen HACCP produk olahan ikan bandeng di CV Fania Food Yogyakarta