



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput laut merupakan sumber gizi makro seperti karbohidrat, protein, dan lemak, serta gizi mikro seperti mineral dan vitamin. Tanaman tersebut mengandung senyawa hidrokoloid, senyawa tersebut merupakan produk dasar dari hasil pengolahan rumput laut tersebut. Rumput laut dari Indonesia pada umumnya mengandung tiga senyawa hidrokoloid berbeda yakni alginat, agar dan karagenan (Anggadiredja, 2010). FAO (2007) menyatakan bahwa karagenan merupakan polisakarida yang diekstraksi dari rumput laut merah jenis *Chondrus sp.*, *Hypnea sp.*, *Gigartina sp.*, *Eucheuma sp.*, *Iradea sp.* dan *Phyllophora sp.*

Novianto (2014) menyatakan bahwa karagenan merupakan suatu bentuk polisakarida linier dengan berat molekul 10 kDa. Indonesia mempunyai potensi sumberdaya rumput laut yang melimpah pada tiga propinsi yakni Nusa Tenggara Barat, Sulawesi selatan, dan Sulawesi Tengah (Mappiratu, 2009). Pengolahan rumput laut menjadi karagenan di Indonesia masih belum banyak, dalam menjamin keamanan pangan suatu perusahaan harus menerapkan system yang menjamin mutu dari produk. Melalui Badan Standarisasi Nasional (BSN) Pemerintah Indonesia telah mengadopsi konsep *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) menjadi SNI 01-4852-1998 beserta pedoman penerapannya untuk diaplikasikan pada berbagai industri pangan di Indonesia.

PT. Kappa Carrageenan Nusantara merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi karagenan di Pasuruan-Jawa Timur. Untuk menjaga kualitas karagenan, tentunya memerlukan proses yang tepat serta teknologi yang

mendukung selain itu diperlukan pula sumber daya manusia yang mampu menangani dan memproduksi karagenan tersebut sesuai prosedur yang diterapkan terutama pada penentuan *Critical Control Point* (CCP). Berdasarkan uraian diatas, perlu untuk mempelajari lebih dalam tentang penentuan CCP. Menentukan CCP dalam proses produksi akan mencegah, mengurangi, dan menghilangkan bahaya biologi, fisika, dan kimia sehingga dapat menciptakan produk yang aman dan menjamin kesehatan konsumen (Martin, 2000). Selain itu mencari lebih banyak pengalaman serta meningkatkan keterampilan dengan melaksanakan Praktek Kerja Lapang di PT. Kappa Carragenan Nusantara, Pasuruan-Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari praktek kerja lapang ini yaitu untuk mengetahui dan mempelajari penentuan *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi karagenan serta untuk menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, dan ketrampilan dalam penentuan CCP pada proses produksi karagenan di PT. Kappa Carrageenan Nusantara, Pasuruan-Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat melaksanakan praktek kerja lapangan yakni :

1. Menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dalam penentuan *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi karagenan.
2. Membandingkan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan yang diterapkan di lapangan dan menelaah persamaan dan perbedaan yang ada.

3. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan dan melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuninya apabila telah lulus.