

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi memberikan pengaruh yang besar di Indonesia, mulai dari pengaruh teknologi, budaya, dan pangan. Pengaruh era globalisasi yang sangat besar, yaitu pada industri makanan. Industri makanan di Indonesia dari tahun ke tahun semakin berkembang. Semakin berkembangnya industri makanan di Indonesia ditunjukkan dengan banyaknya industri rumahan yang bergerak di bidang produksi pangan. Industri pangan yang ada di Indonesia perlu memperhatikan kualitas dari produk serta keamanan pangan dari produk. Sistem Keamanan pangan dari produk perlu dilakukan pada setiap industri pangan, karena keamanan pangan merupakan upaya mencegah pangan dari kemungkinan cemaran mikrobiologis, fisik, dan kimia. Sistem keamanan pangan yang diakui oleh Standar Nasional yaitu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) digunakan untuk menentukan bahaya dan mencegah bahaya dalam makanan. HACCP meliputi persyaratan dasar produksi yang baik (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), dan CCP (*Critical Control Process*). HACCP digunakan pada setiap proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk jadi. Penerapan prinsip HACCP dapat dilakukan pada semua industri besar, baik industri besar maupun kecil. Industri yang telah menerapkan prinsip HACCP dan telah memenuhi syarat, maka industri tersebut dapat memperoleh sertifikasi HACCP. Rata-rata industri yang memenuhi syarat sertifikasi HACCP adalah industri skala besar. Sementara untuk industri kecil dapat menerapkan prinsip HACCP untuk menjaga keamanan pangan dan hygiene produk, karyawan, serta lingkungan industri. Salah satu industri yang dapat menerapkan prinsip HACCP yaitu UKM (Usaha Kecil Menengah).

UKM (Usaha Kecil Menengah) merupakan industri pangan skala kecil yang biasanya dikelola oleh perorangan atau kelompok. UKM dapat menerapkan sistem HACCP pada setiap proses produksi. Salah satu Unit Kecil Menengah yang dapat menerapkan sistem HACCP yaitu UKM Baariklana. UKM Baariklana merupakan Usaha Kecil Menengah yang bergerak dibidang pengolahan getuk

pisang. UKM Baariklana terletak di Desa Jatisari Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri. UKM Baariklana memiliki cabang yang terletak di Desa Jatisari. Proses pembuatan getuk pisang UKM Baariklana dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan sederhana. Selama proses pembuatan getuk pisang dimungkinkan terjadinya kontaminasi mikroorganisme, debu, dan material yang lain. Kontaminasi tersebut dapat membahayakan bagi yang mengonsumsi getuk pisang. Oleh karena itu dalam proses pembuatan getuk pisang diperlukan sistem keamanan pangan yang baik dengan menerapkan prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan latar belakang diatas, yaitu :

1. Bahaya apa sajakah yang terdapat dalam proses produksi getuk pisang?
2. Apa sajakah titik kendali kritis yang terdapat pada proses produksi getuk pisang?
3. Berapakah kadar air, pH, aw, dan total mikroba yang terdapat pada getuk pisang sebelum penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP?

1.3 Tujuan Skripsi

Tujuan dari rumusan masalah diatas, yaitu :

1. Untuk mengidentifikasi bahaya pada proses produksi getuk pisang.
2. Untuk mengetahui titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) pada proses produksi getuk pisang.
3. Untuk membandingkan kadar air, pH, aw, dan total mikroba antara sebelum proses penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP.

1.4 Manfaat Skripsi

1. Dapat mengetahui bahaya-bahaya pada proses produksi getuk pisang.
2. Dapat mengetahui proses produksi yang benar, sanitasi yang benar, dan penerapan HACCP yang baik.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan simulasi proses produksi dalam skala laboratorium.