

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Malang tepatnya di Joyo Agung, Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru berdirilah perusahaan CV Narendra Food Company. Perusahaan ini berada dalam kawasan atau lingkungan pondok pesantren khusus laki – laki yaitu pondok pesantren Bahrul Maghfiroh Lowokwaru. Perusahaan yang bergelut di bidang pangan menghasilkan keju dari olahan susu sapi murni. Jenis keju yang dihasilkan adalah keju mozzarella. Bulan Juni 2020 hingga sekarang kapasitas produksi stabil dalam 1 kali produksi yaitu 190 kg hingga 196 kg per hari dengan penggunaan bahan baku susu sapi segar mencapai 1.300 L. Daerah pemasaran keju mozzarella produk dari NFC meliputi wilayah Banyuwangi, Malang, Surabaya, Kediri, Yogyakarta, Solo dan Bali. Jam kerja karyawan mulai pukul 08.00 WIB – 16.00 WIB dari Senin sampai dengan Sabtu. (Saputri *et al.*, 2021).

Keju mozzarella merupakan keju yang memiliki bentuk lunak yang pada proses pengolahannya tanpa dimatangkan (*unripped*) dan biasa dinamakan pula dengan keju segar (*fresh cheese*). Karakteristik keju mozzarella diantaranya bertekstur elastis, berbentuk serabut, dan lunak. Keju mozzarella dipakai menjadi topping pizza dikarenakan lelehan keju mozzarella apabila dipanaskan menghasilkan bentuk yang serabut dan serta laku dipasaran yang tidak tergantikan oleh keju lainnya. Keju mozzarella juga memiliki rasa yang gurih, asin, dan *creamy* (Nur *et al.*, 2015). Hakikatnya proses pengolahan keju mozzarella mirip dengan jenis keju lainnya yaitu menghilangkan air dari susu, mengkonsentrasikan protein, lemak, mineral dan vitamin, koagulasikan protein, serta menghilangkan *whey*. Kemudian akan digumpalkan menggunakan enzim rennet yang dihasilkan oleh bakteri baik (Sari *et al.*, 2014).

Semua proses produksi perlu diterapkan prinsip – prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan sebuah sistem pengawasan analisis titik kritis pada proses produksi suatu makanan atau produk pangan untuk menghindari potensi terjadinya keracunan. HACCP juga digunakan sebagai tolak ukur keamanan pangan dan mutu sebuah produk pangan. Begitu pula proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food perlu diterapkannya HACCP karena masih adanya aktivitas alur produksi silang sehingga tidak menutup kemungkinan akan terjadinya

kontaminasi silang. Kontaminasi bisa berasal dari lingkungan, pekerja dan peralatan penunjang yang digunakan.

Kontaminasi yang disebabkan oleh peralatan produksi diantaranya baskom yang sudah disterilisasi biasanya jatuh saat tersenggol oleh pekerja yang berada di ruang produksi. Mesin *mixer* yang sudah disterilisasi diletakkan di dekat pintu keluar masuk sehingga bisa saja udara kotor dari luar mengkontaminasi mesin *mixer* tersebut. Cetakan keju yang telah digunakan juga jarang dicuci melainkan hanya dilap menggunakan kain saja setelah dipakai selanjutnya akan langsung dilapisi plastik HDPE sebagai kemasan primer. Untuk tutup cetakan bahkan tidak dilap melainkan langsung masuk ke box kontainer penyimpanan tutup cetakan dan diletakkan dibawah *air conditioner* (AC).

Kasus kontaminasi yang pernah dijumpai oleh pekerja pada proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food yaitu adanya kontaminasi debu dan rambut pada keju mozzarella. Kontaminasi debu dan rambut tersebut diketahui pada saat proses pencetakan dan penimbangan keju mozzarella. Kasus lainnya ditemukan rambut diantaranya kemasan primer dan sekunder pada keju mozzarella yang akan dikemas vakum. Sobekan plastik juga pernah ditemukan pada keju mozzarella yang akan dicetak dan ditimbang. CV Narendra Food juga mengolah kembali keju mozzarella apabila keju mozzarella tersebut tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Mengolah kembali dengan cara mencampurkan keju mozzarella jadi dengan *curd* ke dalam *mixer*. Hal tersebut bisa saja mempengaruhi mutu keju mozzarella yang baru. Kasus kontaminasi lain yang berasal dari peralatan penunjang produksi juga pernah terjadi di CV Narendra Food diantaranya ditemukan sobekan plastik pada bumbu yang akan dicampurkan ke dalam *curd*.

CV Narendra Food juga pernah mengembalikan bahan baku susu segar kepada *supplier* karena spesifikasi susu segar tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Susu segar sebelum akan di check kandungan protein, lemak dan kadar air. Namun tak jarang apabila bahan baku sudah sesuai dengan standar perusahaan pada saat proses produksi berlangsung khususnya pada saat proses *stretching*, *curd* akan mengeluarkan air. Hal ini bisa saja disebabkan oleh beberapa faktor yaitu kualitas bahan baku yang kurang baik, suhu pemanasan yang digunakan tidak sesuai dan beberapa faktor lainnya. Pada penelitian ini difokuskan pada proses pembuatan keju mozzarella. Upaya menjaga mutu dan keamanan suatu

makanan sangat penting. Salah satunya dengan menganalisis dan mengidentifikasi berbagai bahaya pada saat proses produksi keju mozzarella. Adanya HACCP untuk memberikan rekomendasi terhadap produk pangan dalam mengembangkan kualitas keju mozzarella. Dengan demikian dihasilkan keju mozzarella dengan mutu yang aman dikonsumsi oleh manusia.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan prinsip – prinsip HACCP dalam proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui penerapan prinsip – prinsip HACCP dalam proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka di peroleh batasan masalah sebagai berikut:

1. Studi kasus pada penelitian ini dilaksanakan di CV Narendra Food Malang.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food Malang.
3. Penelitian ini bersifat kualitatif yang artinya data yang diperoleh dari wawancara, observasi dan kuesioner yang dilakukan di lapangan secara langsung di CV Narendra Food Malang.
4. Makanan yang diteliti yaitu keju mozzarella dengan merek *chizzu* yang merupakan produk dari CV Narendra Food.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka diperoleh manfaat penelitian untuk memberikan informasi terkait dengan penerapan prinsip – prinsip HACCP dalam proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food.