

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan salah satu makanan yang digemari hampir semua kalangan. Kue kering (*Cookies*) adalah kue manis yang memiliki ukuran kecil biasanya berbahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain (lemak, Telur dll) yang dibentuk menjadi adonan kemudian dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Agustina 2015). Salah satu jenis kue kering ialah nastar. Nastar termasuk makanan kecil yang tergolong kelompok pastry. Nastar biasanya dikonsumsi sebagai pendamping minum teh atau kopi dan peringatan hari-hari besar seperti hari raya, hajatan, tahun baru, natal dll.

Jumlah produksi nastar di PT Surya Indah Food Multirasa tahun 2017 pada bulan juli yaitu sebanyak 53,3 kg, kemudian bulan agustus sebanyak 80,6 kg, bulan september sebanyak 47,4 kg, bulan oktober sebanyak 59,2 kg, bulan november sebanyak 79,2 dan pada bulan desember menjelang perayaan hari natal dan tahun baru produksi nastar mengalami kenaikan yang signifikan yaitu sebanyak 169,1 kg. Kemudian pada tahun 2018 produksi nastar bulan januari sebanyak 77,79 kg, bulan februari sebanyak 59,4 kg, bulan maret sebanyak 113 kg, bulan april sebanyak 78,2 kg, menjelang bulan ramadhan dan hari raya idul fitri produksi nastar meningkat signifikan pada bulan mei sebanyak 318,5 kg dan bulan juni sebanyak 164,2 kg, kemudian pada bulan juli sudah kembali normal yaitu sebesar 93,7 kg, bulan agustus sebanyak 83,7 kg dan bulan september sebanyak 117,3 kg.

Tingkat konsumsi konsumen terhadap nastar yang semakin tinggi tentunya mengakibatkan tingkat produksi yang semakin tinggi pula. Dengan tingkat produksi yang semakin tinggi dari biasanya maka perusahaan juga harus tetap memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk nastar yang diproduksi tetap aman dan konsumen juga berhak mendapatkan jaminan mutu sesuai standart yang telah ditetapkan. Sistem keamanan pangan dilakukan pada setiap industri untuk meminimumkan risiko kemungkinan adanya cemaran mikrobiologis, fisik dan kimia. Sistem keamanan pangan yang berstandar nasional yaitu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

HACCP ialah sistem yang berdasarkan ilmu dan teknologi yang dilakukan secara sistematis dalam menilai adanya ancaman dan diperlukan sistem pengendalian yang berfokus pada pencegahan dalam memastikan keamanan pangan (Winarno 2012). Program persyaratan dasar dari HACCP ialah *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Sanitation Operating Prosedure* (SSOP) dan *Critical Control Process* (CCP). GMP dan SSOP merupakan program yang saling berkorelasi dalam proses produksi. GMP berfokus pada cara memproduksi pangan yang baik, sedangkan SSOP ialah perlakuan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk pangan. Penerapan GMP dan SSOP akan memberikan jaminan dari produsen kepada konsumen bahwa produk yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi. HACCP dilakukan pada semua proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi sampai produk jadi. Penerapan HACCP dapat dilakukan pada setiap industri baik dalam skala kecil maupun skala besar. Penerapan HACCP pada industri yang sedang berkembang penting untuk menjaga keamanan pangan, proses produksi, karyawan dan lingkungan.

Salah satu industri yang dapat menerapkan HACCP yaitu Perseroan terbatas (PT). Menurut BPOM (2018) perusahaan industri pengolahan dibagi menjadi 4 golongan yaitu: (1) Industri besar dengan banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih, (2) Industri Sedang dengan banyaknya tenaga kerja 20-99 orang, (3) Industri kecil dengan banyaknya tenaga kerja 5-19 orang dan (4) Industri rumah tangga dengan tenaga kerja sebanyak 1-4 orang. PT Surya Indah Food Multirasa merupakan industri sedang dan masih berkembang yang baru saja 2 tahun terakhir mengalami tranplantasi dari CV menjadi PT dengan total jumlah pekerja sebanyak 51 orang. Pergantian menjadi PT dimaksudkan perusahaan supaya kegiatan pembelian bahan baku dan distribusi lebih lancar.

PT Surya Indah Food Multirasa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan kue kering, salah satunya nastar. Kegiatan produksi PT Surya Indah Food Multirasa terletak di Kelurahan kepanjen Kecamatan Jombang Kabupaten Jombang. Proses produksi nastar dilakukan secara manual dengan peralatan sederhana jika permintaan pasar sedikit di hari biasa. Dengan penanganan yang sederhana selama proses produksi nastar dimungkinkan terjadi kontaminasi baik

bakteri, jamur serta kontaminan dari lingkungan sekitar. Kontaminasi tersebut dapat berpotensi merusak nastar serta membahayakan tubuh bagi yang mengonsumsi nastar. Oleh karena itu memproduksi nastar diperlukan sistem keamanan pangan yang baik berstandar nasional yaitu dengan menerapkan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Apa saja titik kendali kritis yang terdapat pada proses produksi nastar di PT Surya Indah Food Multirasa?
2. Berapakah kadar air dan total mikroba yang terdapat pada nastar yang diproduksi oleh PT Surya Indah Food Multirasa?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Melakukan identifikasi HACCP di PT Surya Indah Food Multirasa
2. Menetapkan titik kendali kritis pada proses produksi nastar
3. Mengetahui nilai kadar air dan total mikroba pada titik kendali kritis proses produksi nastar.

1.4 Manfaat

1. Referensi dan bahan acuan dalam upaya meningkatkan kualitas produk olahan khususnya kue kering sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen.
2. Informasi tentang penerapan HACCP pada produk kue kering khususnya PT Surya Indah Food Multirasa
3. Masukan kepada perusahaan PT Surya Indah Food Multirasa agar dapat melaksanakan HACCP sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan bagi konsumen.
4. Membangun kerjasama antara universitas dengan pihak industri

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengkaji penerapan aplikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operating Prosedure* (SSOP) pada produk kue kering di PT Surya Indah Food Multirasa dan

memberikan rekomendasi kepada perusahaan untuk menerapkan HACCP serta melakukan pengujian cemaran bahaya pada produk nastar.

1.6 Penelitian terdahulu

Tabel 1.1 Penelitian terdahulu

Penyusun	Judul	Metode	Hasil
Rahmi Yuniarti, Wifqi Azlia, Ratih Ardia Sari (2015)	Penerapan Sistem <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe	Analisis deskriptif GMP, SSOP dan HACCP (SNI No. 01-4852-1998)	Berdasarkan identifikasi CCP, didapatkan tiga proses yang memiliki CCP yaitu proses pengirisan tempe, pencelupan tempe ke adonan tepung dan penirisan. Direkomendasikan untuk pengembangan HACCP meliputi higiene karyawan, peralatan penunjang, analisis 5 S dan tata letak ruang produksi.
Ardanisworo Lintang W dan Retno Adriyani (2017)	Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang Di Inflight Catering	Metode observasi dengan panduan penyusunan rencana HACCP (SNI No. 01-4852-1998)	Dari kesepuluh penerapan HACCP menurut SNI No. 01-4852-1998 tentang sistem HACCP hanya satu penerapan yang belum sesuai dengan SNI, yaitu blast chilling dan dishing tidak dimonitoring secara rutin.
Diki Nanang S dan Riyanti Ekafitri (2014)	Kajian HACCP (<i>Hazard Analysis And Critical Control Point</i>) Pengolahan Jambu Biji Di Pilot Plant Sari Buah Upt. B2pttg – Lipi Subang	Panduan penyusunan rencana HACCP (BSN-Pedoman 1004-1999) dan 7 prinsip HACCP yang direkom oleh SNI (1998) yang dikeluarkan oleh BSN (1999)	Berdasarkan penelitian yang dilakukan, proses yang ditetapkan sebagai CCP yaitu proses sortasi, pencucian, sterilisasi dan pengisian sehingga diperlukan penanganan khusus untuk titik kritisnya.