

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Garam (Persero) merupakan salah satu industri garam yang memproduksi dua jenis garam yaitu garam bahan baku dan garam olahan. PT Garam (Persero) memiliki visi menjadikan perusahaan industri garam yang berkualitas dunia. Salah satu misi yang dipegang oleh PT Garam (Persero) menjadi produsen garam bahan baku industri dan garam olahan berkualitas dunia untuk memenuhi kebutuhan nasional. Produk Garam yang dihasilkan mencapai 63.000 ton per tahun. Wilayah pemasaran Garam diantaranya Regional 1, Padang, Riau. Regional 2 Palembang, Lampung. Regional 3 Jakarta. Regional 4 Gresik, Semarang, Yogyakarta. Regional 5 Pontianak, Banjarmasin, Samarinda. Regional 6 Makassar, Gorontalo, Manado dan regional 7 Bali, Nusa Tenggara. PT Garam (Persero) Camplong terletak di Desa Sejati, Kecamatan Camplong, Kabupaten Sampang ini memiliki 8 jam kerja yang terdiri dari 3 *shift*. *Shift* 1 jam 07.00-15.00 wib, *Shift* 2 jam 15.00-23.00 wib dan *Shift* 3 jam 23.00-07.00 wib.

Garam adalah kumpulan senyawa kimia yang komponen utamanya Natrium Klorida (NaCl). Garam salah satu komoditas strategis yang pemakaiannya luas mulai keperluan rumah tangga, industri bahkan pertanian (Hoiriyah, 2019). Berdasarkan pada fungsinya Garam terbagi 2 jenis yaitu garam industri dan garam konsumsi. Garam industri yaitu garam yang digunakan sebagai bahan baku ataupun sebagai bahan tambahan industri. Garam jenis kedua yaitu garam konsumsi yang pada umumnya digunakan sebagai rasa asin, gurih pada makanan dan garam jenis ini dibutuhkan oleh tubuh untuk mendukung fungsi organ tubuh (SNI 3556:2010, 2010). Berdasarkan SNI 3556:2010, garam konsumsi beryodium adalah produk bahan makanan yang komponen utamanya yaitu natrium klorida (NaCl) dengan fortifikasi kalium iodat (KIO_3). Kebutuhan garam nasional yang dari tahun ke tahun terus meningkat seiring pertambahan penduduk dan perkembangan produksi garam dan kualitasnya, sehingga perlu proses produksi garam yang baik untuk menghasilkan garam yang bermutu (Dinnur & Efendy, 2020).

Menurut Mamuaja (2016), karakteristik yang perlu dipertimbangkan untuk produk olahan pangan yang aman antara lain: kualitas bahan baku, metode proses, kontaminasi pasca proses dan penentuan titik kendali kritis. Unsur-unsur bahaya mencakup racun biologis, hasil reaksi kimia, dan kontaminasi terhadap

fisik pangan, hal ini dapat diidentifikasi melalui komponen analisis bahaya dari HACCP. Semua alur proses produksi garam halus yodium perlu penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sehingga suatu pangan menjadi aman. SNI 01-4852-1998, HACCP sebuah sistem pengawasan analisis titik kritis dalam proses produksi pangan untuk menghindari kemungkinan terjadinya keracunan. HACCP menjadi salah satu tolak ukur mutu dan keamanan pangan. Dalam pengolahan garam halus yodium masih ada aktivitas produksi silang sehingga kemungkinan terjadi kontaminasi silang itu ada. Kontaminasi silang tersebut dapat berasal dari karyawan, lingkungan pabrik, bahan baku dan mesin serta peralatan penunjang yang digunakan.

Pada praktiknya, kontaminan fisik berupa serpihan besi dan kerikil kerap ditemukan selama proses produksi. Kontaminan fisik ini berasal dari bahan baku atau ladang pegaraman. Kontaminan tersebut diketahui pada proses pengambilan sampel pengujian *blackspot*. Hal tersebut berpotensi mempengaruhi keamanan garam, PT Garam (Persero) pernah menerima kiriman garam bahan baku yang kualitasnya kurang baik seperti banyak sampah plastik, tali rafia, pasir yang bercampur di dalamnya. Hal ini dapat saja disebabkan oleh beberapa faktor. Untuk menjaga kualitas dan keamanan garam, HACCP menjadi solusi dalam memberikan rekomendasi terhadap produk garam yang bermutu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana penyusunan dokumen HACCP di PT Garam (Persero) ?.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun dokumen HACCP di PT Garam (Persero).

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian diharapkan dapat memperluas wawasan dan pengetahuan bagi peneliti terkait efektivitas penerapan sistem HACCP produk garam.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi masukan dalam mengatasi kesenjangan pada penerapan HACCP dan mengetahui efektivitas dalam penerapannya sehingga dapat berjalan dengan baik.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya, ataupun penelitian yang berkaitan dengan efektivitas penerapan sistem HACCP produk garam.

4. Bagi Universitas

Hasil penelitian dapat menambah arsip pustaka yang bisa digunakan sebagai sarana memperluas wawasan pengetahuan mengenai efektivitas penerapan sistem HACCP produk garam dan sebagai tanggung jawab universitas dalam pengimplemantasian tridharma perguruan tinggi salah satunya yaitu penelitian

1.5 Batasan Masalah

Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Studi kasus pada penelitian ini dilaksanakan di PT Garam (Persero) Camplong
2. Penelitian ini hanya berfokus pada proses produksi Garam di PT Garam Camplong
3. Penelitian ini bersifat kualitatif yang artinya data diperoleh dari wawancara, observasi
4. Produk yang diteliti adalah garam halus yodium

