

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi modern serta canggih saat ini yang dipengaruhi oleh teknologi, budaya, dan pangan memberikan dampak industri di Indonesia semakin berkembang, baik industri kecil, menengah, maupun besar serta semakin banyaknya industri rumahan yang bergerak di bidang pangan. Industri pangan yang ada di Indonesia perlu memperhatikan keamanan pangan. Keamanan pangan dan kualitas pangan perlu diperhatikan dan ditingkatkan, karena masyarakat dunia secara bertahap kini mengalami peningkatan tentang kesadaran pangan. Kepercayaan pelanggan timbul karena produk yang dikonsumsi sesuai dengan apa yang diharapkan. Guna mendapatkan kepercayaan dan kepuasan pelanggan, suatu industri harus memiliki sistem keamanan pangan. Sistem keamanan pangan yang diakui oleh Standar Internasional yaitu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) adalah sistem jaminan keamanan pangan yang memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan sejak proses produksi hingga ke tangan konsumen. Penerapan prinsip HACCP dapat dilakukan pada semua industri, 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 *hygienic* produk, karyawan, serta lingkungan industri. Salah satu industri yang dapat menerapkan prinsip HACCP yaitu UD Gloria.

UD Gloria merupakan industri pangan skala kecil yang memproduksi kedelai menjadi tahu berlokasi di Sawahan, Jogoroto Jombang berdiri sejak tahun 2003 dan saat ini dipimpin oleh Bapak Sugiat. Industri UD Gloria sebagai salah

satu produsen yang memproduksi tahu yang dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan sederhana. Tahu yang dihasilkan yaitu putih dan tahu pong. Tahu pong sendiri merupakan tahu yang diproduksi dari kacang kedelai jenis Amerika dengan tambahan proses yaitu perebusan tahu dengan bahan tambahan garam dan bawang putih menghasilkan tekstur yang lunak dan lembek, berwarna putih dan ketika dilakukan tahap penggorengan pada bagian tengahnya kopong. Pada tahapan proses pembuatan tahu pong yang dilakukan industri UD Gloria terdapat tahapan perebusan kedelai dan perebusan tahu yang sudah matang, hal tersebut perlu dilakukan pengendalian dengan baik agar keamanan produk tetap terjaga. Jika tidak dilakukan pengendalian maka dimungkinkan terjadinya kontaminasi fisik, kimia, biologi maupun mikroorganisme, debu, dan material yang lain. Kontaminasi tersebut dapat membahayakan bagi yang mengonsumsi tahu pong. Oleh karena itu dalam proses pembuatan tahu pong diperlukan sistem keamanan pangan yang baik sejak proses produksi hingga menjadi produk jadi 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 tahu pong UD Gloria ?
2. Apa sajakah titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) yang terdapat pada proses produksi tahu pong UD Gloria ?
3. Berapakah total mikroba, bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* yang terdapat pada tahu pong sebelum penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengidentifikasi bahaya pada proses produksi tahu pong UD Gloria.
2. Untuk mengetahui titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) pada proses produksi tahu pong UD Gloria.
3. Untuk mengetahui total mikroba, bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* antara sebelum proses penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

2. Bagi Perusahaan

Bahan pengetahuan bagi tahu pong UD Gloria pada proses produksi yang benar, sanitasi yang benar, dan penerapan HACCP yang baik.

3. Bagi Universitas

Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan HACCP pada industri.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi titik kendali kritis dan bahaya selama proses produksi tahu pong UD Gloria mulai penerimaan bahan baku sampai pengemasan.