BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan minuman yang mengandung kafein yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dengan air panas. Teh diperoleh dari pengolahan daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) dari familia *Theaceae*. Menurut Novita (2012) bahwa teh dapat dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan pengolahannya yaitu: teh hijau (*Green Tea*), teh hitam (*Black Tea*), teh Oolong (*Oolong Tea*), teh putih (*White Tea*), teh wangi atau teh bunga (*Jasmine Tea*) dan teh herbal.

Teh telah diklaim berkhasiat bagi kesehatan manusia. Manfaat konsumsi teh telah dibuktikan melalui penelitian antara lain untuk meningkatkan sistem pertahanan biologis tubuh terhadap kanker, mencegah timbulnya penyakit seperti diabetes dan tekanan darah tinggi, mencegah peningkatan kolesterol darah, mengatur gerak fisik tubuh dengan mengaktifkan sistem saraf karena kandungan kafeinnya, dan menghambat proses penuaan (Oguni, 1996).

Konsumsi teh di Indonesia cenderung mengalami peningkatan. Hal ini dibuktikan dengan adanya data Departemen Pertanian (2008) yang menyatakan bahwa total produksi teh di Indonesia pada tahun 2002-2008 rata-rata meningkat sebesar 3%, demikian juga ekspor teh di Indonesia mengalami penurunan sebesar 4%, dan konsumsi teh di Indonesia meningkat drastis sebesar 18%. Beberapa tahun terakhir ini, budaya minum teh telah digalakkan untuk meningkatkan konsumsi teh di Indonesia. Minum teh berasal dari daun teh yang diseduh dengan air panas dan dikonsumsi dengan atau tanpa penambahan gula. Penyeduhan teh ini dinilai kurang praktis oleh masyarakat modern, oleh karena itu

diciptakanlah minuman siap saji sekali minum (*ready to drink one way pack).*

Produk teh siap saji sekali minum ini umumnya dalam bentuk teh cair manis. Produk teh cair manis merupakan produk minuman yang rawan kontaminasi mikroorganisme pembusuk karena produk mengandung air dan nutrisi yang sangat tinggi. Produk minuman ini jika tidak diproses dan dikemas secara aseptis menyebabkan tumbuhnya mikroba pembusuk. Produk teh cair manis yang diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet sehingga diperlukan penanganan produk yang tepat untuk menghindari resiko produk terkontaminasi. Oleh karena itu diperlukan pengendalian kualitas terhadap produk teh cair manis yang dihasilkan sehingga produk aman hingga sampai ke tangan konsumen.

Mutu produk teh cair manis harus diawasi sejak dari pengadaan bahan baku, penanganan dan pengolahan, hingga sampai ke tangan konsumen akhir. Pengawasan mutu ini menggunakan sistem HACCP. Menurut Winarno (2004) bahwa penerapan HACCP *(Hazard Analysis Critical Control Point)* atau dikenal dengan analisis bahaya dan penentuan titik kritis merupakan adalah suatu sistem jaminan mutu didasarkan pada kesadaran bahwa bahaya dapat ditimbulkan pada berbagai tahap produksi namun tetap dapat dilakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. Sistem HACCP ini dapat membantu meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan jaminan keamanan produk, mencegah kehilangan pasar, mencegah penarikan produk, dan mencegah pemborosan biaya atau kerugian akibat masalah keamanan produk. Sistem HACCP ini dapat membangun citra produsen dimata konsumen. Tujuan HACCP ini untuk menghilangkan atau meminimalkan bahaya pada produk pangan sampai batas yang tidak membahayakan kesehatan konsumen.

HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai konsumsi akhir dan penerapannya harus berdasarkan bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia. Selain meningkatkan keamanan pangan, penerapan HACCP dapat memberikan keuntungan lain yang penting yaitu dapat membantu inspeksi oleh lembaga yang berwenang dan memajukan perdagangan internasional melalui peningkatan kepercayaan keamanan pangan (SNI 01-4852-1998).

Sistem HACCP bukan merupakan sistem jaminan keamanan pangan yang *zero-risk* atau tanpa resiko, tetapi dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan. Sistem HACCP juga dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproteksi rantai pasokan pangan dan proses produksi terhadap kontaminasi bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik. Oleh karena itu salah satu cara untuk menghasilkan produk teh cair manis yang aman dan bermutu baik adalah dengan penerapan HACCP pada pabrik pengolahan teh cair manis.

1.2 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk merancang penerapan sistem HACCP pada pabrik pengolahan teh cair manis dengan kapasitas produksi 67.500 L/hari.