

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat dari segala kelompok umur dari anak-anak hingga orang dewasa. Menurut Badan Standardisasi Nasional (2000), *snack* (makanan ringan ekstrudat) merupakan makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung jagung dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan. Salah satu produk *snack* yang banyak diproduksi dan digemari oleh perusahaan makan ringan seperti *chiki ball*. Hal ini disebabkan karena *chiki ball* memiliki bentuk bola yang menarik minat konsumen dan beraneka macam rasa yang ditawarkan sehingga banyak disukai oleh konsumen.

Perkembangan teknologi yang semakin maju, menyebabkan terjadi pergeseran tuntutan konsumen serta kesadaran konsumen tinggi terhadap mutu pangan terutama keamanan pangan yang tidak dapat hanya dijamin dengan tahapan proses. Hal ini didukung dengan sistem ISO 22000 yang menyatakan, suatu organisasi yang bergerak dalam rantai pangan perlu menunjukkan kemampuan untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan dalam rangka memastikan makanan yang dihasilkan aman hingga saat dikonsumsi. Produk yang aman dapat diperoleh jika bahan baku yang digunakan baik, proses produksi baik, serta didistribusikan dengan baik. Berdasarkan tuntutan konsumen tersebut maka keamanan pangan menjadi hal penting dalam industri pangan, seperti perusahaan *snack* atau produk makanan ringan.

Berdasarkan kenyataan yang ada di lapangan perusahaan *snack* di Indonesia pada umumnya masih kurang memperhatikan keamanan *snack* yang dihasilkan. Salah satu contoh adalah perusahaan *snack* yang menggunakan pemanis buatan yang tidak dikontrol, penggunaan perisa, dan pewarna yang tidak sesuai, sehingga dapat membahayakan konsumen. Salah satu cara untuk memperoleh produk *chiki ball* yang aman bagi konsumen adalah dengan melakukan pengendalian mutu. Pengendalian mutu merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk menjamin produk yang dihasilkan konsisten dan berkualitas hingga sampai ke tangan konsumen.

Konsumen menghendaki produk *snack* sampai ke tangan konsumen dalam kondisi yang baik, baik secara fisik maupun secara mutu produk, tak terkecuali konsumen yang berada pada wilayah kepulauan kecil seperti Pulau Poteran dan Pulau Sapudi, Kabupaten Sumenep Madura, Jawa Timur. Konsumen yang berada pada wilayah kepulauan kecil kurang diperhatikan oleh produsen produk pangan daripada konsumen yang berada di wilayah pulau besar yang umum diperhatikan produsen. Kondisi ini terjadi disebabkan karena keterbatasan sarana dan prasarana penunjang pencapaian tuntutan konsumen, seperti sarana distribusi yang terbatas yaitu menggunakan kapal laut serta jalan yang tidak mendukung distribusi. Dengan demikian, kepulauan kecil merupakan tujuan yang tepat untuk memulai penerapan HACCP dengan ISO 22.000.

Kepulauan kecil yaitu Pulau Poteran dan Pulau Sapudi menjadi sasaran untuk memulai penerapan HACCP dengan ISO 22.000 dengan tujuan untuk pemerataan perhatian terhadap kualitas produk pangan seperti produk *snack* yang dapat dikonsumsi dengan standar keamanan pangan dan jaminan mutu yang baik oleh konsumen kepulauan kecil. Alasan lain kepulauan Poteran dan Sapudi menjadi tujuan penerapan HACCP dengan ISO 22.000 karena kedua pulau ini merupakan kepulauan tujuan wisata

andalan Kota Sumenep yang banyak dikunjungi oleh wisatawan yang ingin berziarah dan bermain dipantai sehingga perlu didukung dengan produk *snack* yang berkualitas dan aman untuk mendukung pariwisata di kedua Pulau tersebut. Masyarakat di Pulau Poteran dan Sapudi ini memiliki kebiasaan saling tolong menolong antar warga karena tingginya sikap gotong royong antar warga dan rasa persaudaraan antar warga. Penduduk Pulau Poteran dan Sapudi bermata pencaharian nelayan dan petani yang secara umum berpenghasilan minimum, sehingga penduduk kepulauan Poteran kurang memperhatikan tentang keamanan pangan terhadap produk yang dikonsumsi terutama produk *snack* seperti *chiki ball* ini.

Pengendalian mutu *snack* dapat dilakukan dengan penerapan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), mengacu ISO 22000. Menurut Fardiaz (1996), HACCP merupakan suatu alat atau sistem untuk mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dalam rangkaian produksi makanan dan menetapkan sistem pengendalian yang diarahkan pada tindakan pencegahan dan tidak bergantung pada pengujian produk akhir dengan tujuan menjamin keamanan pangan. Sedangkan ISO 22000 merupakan sistem yang mengkombinasikan aspek keamanan pangan dan aspek mutu dalam suatu industri pengolahan pangan.

Penerapan HACCP dilakukan setelah melakukan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SOP (*Standard Operating Procedure*). GMP dan SOP merupakan aplikasi tahapan utama sebelum penerapan HACCP agar penerapan HACCP dapat dilakukan secara efektif.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sistem implementasi HACCP pada proses produksi *snack* untuk menghasilkan produk *snack* yang aman dikonsumsi?

4

2. Bagaimana mengetahui keberhasilan pelaksanaan penerapan sistem implementasi HACCP pada pabrik pengolahan *snack*?

1.3. Tujuan

1. Memahami dan merancang penerapan sistem implementasi HACCP pada proses produksi *snack* untuk menghasilkan produk *snack* yang aman dikonsumsi.
2. Mengevaluasi pelaksanaan penerapan sistem implementasi HACCP pada pabrik pengolahan *snack*.