

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cracker merupakan salah satu jenis biskuit yang populer di masyarakat karena mempunyai tekstur yang renyah, praktis dan umur simpannya panjang. *Cracker* adalah jenis biskuit yang berbentuk pipih, terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi, dan rasanya asin-gurih dan renyah, serta jika dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis (Wijaya, 2010).

Perkembangan teknologi dari industri pangan yang semakin modern menyebabkan terjadinya pergeseran tuntutan konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan produk pangan. Masyarakat menginginkan produk pangan tidak hanya enak dan bergizi, namun juga aman dikonsumsi dari segi kimia, fisik, dan biologis. Produk yang aman dapat diperoleh jika bahan baku yang digunakan baik, proses pengolahan baik dan terkendali serta sistem distribusi yang baik. Oleh karena itu, dalam industri pangan termasuk industri *cracker* diperlukan adanya suatu sistem keamanan dalam proses pengolahan mulai dari bahan baku sampai produk sampai di tangan konsumen.

Sistem jaminan keamanan mutu pangan yang dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan di industri pangan yaitu sistem HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*). HACCP adalah suatu jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran bahwa *hazard* (bahaya) dapat timbul pada setiap titik atau tahap produksi, tetapi masih dapat dilakukan pencegahan dengan memperhatikan titik-titik kritis (Winarno dan Surono, 2002). Menurut Fardiaz (1996), HACCP merupakan suatu alat untuk mengidentifikasi bahaya dan menetapkan sistem

pengendaliannya yang diarahkan pada tindakan pencegahan dan tidak bergantung pada pengujian produk akhir. Tujuan penerapan HACCP adalah meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan (*Food born disease*).

GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) merupakan persyaratan dasar yang harus dilakukan sebelum penerapan HACCP sehingga penerapan HACCP dapat dilakukan dengan efektif dan efisien. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Sedangkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) adalah prosedur tertulis tentang proses pembuatan pangan yang harus diproduksi dalam kondisi dan cara yang higienis (Thaheer, 2005).

Tujuan implementasi HACCP pada pabrik *cracker* adalah untuk memproduksi *cracker* yang aman, memberikan kepercayaan diri bagi produsen dan kepuasan pada konsumen akan jaminan keamanan pangan yang berstandar nasional serta memenuhi standar regulasi.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana implementasi sistem HACCP pada proses produksi industri *cracker* sehingga menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh masyarakat?

1.3. Tujuan

Untuk merancang implementasi sistem HACCP pada proses produksi industri *cracker* sehingga menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh masyarakat.