

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jelly snack merupakan makanan ringan yang cukup digemari oleh masyarakat karena praktis untuk dikonsumsi. Menurut *Food Standards Agency* (2004), *jelly snack* merupakan makanan ringan golongan *confectionery* dengan massa yang padat, dimakan dengan sekali gigitan, dan mengandung bahan tambahan pangan berupa hidrokoloid dari rumput laut dan atau golongan gum tertentu. Produk ini semakin berkembang dan bervariasi seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi menjadi berbagai varian rasa, bentuk, dan modifikasi lainnya.

Industri *jelly snack* merupakan salah satu industri yang sedang berkembang dan cukup bersaing di pasar nasional. Menurut riset yang dilakukan Sumariyati (2009), lebih dari 20 merek menjejali pasar *jelly* nasional, dengan pemain utama *Okky Jelly Drink* dan *Inaco jelly*. Disamping itu banyak pesaing baru bermunculan, khususnya industri rumah tangga. Hal tersebut diakibatkan karena usaha ini cukup menjanjikan. Semakin banyaknya pesaing produk yang sama, industri *jelly* yang besar semakin marak mengiklankan produknya. Contohnya sepanjang 2007 Garudafood membelanjakan Rp 23,52 miliar untuk mengiklankan *Okky Jelly Drink*, sementara pada tahun itu Grup Orang Tua menghabiskan Rp 37,39 miliar untuk promosi *Vita Jelly Drink* (Sumariyati, 2009). Selain lewat iklan, perusahaan tersebut juga menjamin mutu produknya. Bagi industri rumah tangga yang memiliki ketebatasan dana yang tidak mampu mengiklankan produk secara besar-besaran, hanya mengandalkan kepercayaan konsumen dengan menjamin kualitas produknya.

Semakin banyaknya industri *jelly* di Indonesia, menuntut setiap industri untuk menghasilkan produk dengan mutu baik dan aman untuk dikonsumsi agar dapat tetap bersaing di pasar nasional. Oleh sebab itu perlu adanya suatu sistem pengawasan terhadap keamanan pangan yang menjamin hal tersebut. Pengawasan yang mengandalkan pada pengujian produk akhir saja tidak dapat menjamin produk yang diproduksi aman. Suatu produk pangan dapat dikatakan aman sangat ditentukan oleh kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk yang baik tergantung pada kualitas bahan baku, penanganan, pengolahan, penyimpanan, serta pendistribusiannya hingga sampai ke tangan konsumen. Berdasarkan kenyataan tersebut, masalah keamanan pangan menjadi faktor penting baik bagi industri maupun bisnis pangan termasuk di dalamnya industri pengolahan *jelly snack*. Menurut Susanto (2003), suatu sistem yang bersifat pencegahan akan lebih efektif dalam menjamin keamanan pangan.

Salah satu program dalam sistem jaminan keamanan pangan yang dapat digunakan adalah HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan sistem pengawasan yang bersifat mencegah (*preventif*) dan mengendalikan bahaya spesifik yang mungkin timbul dalam mata rantai proses pengolahan pangan untuk menjamin keamanan industri pangan. Pengawasan yang dilakukan meliputi identifikasi, perkiraan, maupun pengendalian terhadap seluruh tahapan proses pengolahan pangan, dan lain-lain sehingga dihasilkan produk yang aman, sehat dan berkualitas. Menurut Deperindang (2001), HACCP dalam industri pangan dapat diterapkan apabila industri tersebut telah memenuhi prasyarat dasar, yaitu telah diterapkannya *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)*.

Pelaksanaan sistem HACCP (Winarno, 2004) pada umumnya terdiri atas 3 (tiga) langkah yaitu:

- a. Identifikasi terhadap ancaman kesehatan yang berhubungan dengan produk yang dihasilkan
- b. Penentuan *Critical Control Point* (CCP) atau titik-titik kritis yang perlu dikendalikan atau diamati
- c. Penentuan pedoman langkah-langkah untuk memonitor *Critical Control Point* (CCP)

Ketiga langkah tersebut kemudian dijadikan sebuah acuan dalam pembagian tugas yang akan diterapkan pada sebuah industri pengolahan pangan. Tugas-tugas tersebut yaitu menyusun tim HACCP, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi tujuan penggunaan, menyusun diagram alir, mengkonfirmasi diagram alir di lapangan, menyusun daftar semua potensi bahaya yang berhubungan pada masing-masing tahapan, menentukan titik-titik pengendalian kritis (CCP), menentukan batas-batas kritis untuk masing-masing CCP, menentukan sistem pengawasan untuk masing-masing CCP, menentukan upaya-upaya perbaikan, menyusun prosedur verifikasi, menyusun dokumentasi dan penyimpanan catatan.

System jaminan keamanan pangan (HACCP) akan diaplikasikan pada pabrik *jelly snack* dengan kapasitas produksi 2.400 kg bahan baku. Pabrik ini menghasilkan *jelly snack* 159.600 cup *jelly snack* per hari.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah

- a. Merencanakan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada industri pengolahan *jelly snack* berkapasitas 159.600 cup @ 15 gram per hari
- b. Menghitung total biaya implementasi sistem HACCP