

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok sekaligus sumber energi bagi manusia agar dapat melakukan aktivitasnya sehari-hari. Seiring perkembangan zaman, industri pangan di Indonesia juga semakin meningkat, terbukti dengan banyaknya produk olahan pangan yang beragam. Oleh karena itu, masyarakat harus lebih waspada dengan lebih memperhatikan gizi, mutu dan keamanan makanan yang hendak dikonsumsi. Berdasarkan data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2019, terdapat sekitar 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi setiap tahun di seluruh dunia. Di Indonesia sendiri, terdapat 163 wabah penyakit bawaan makanan pada tahun 2017. Direktur Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan menyebutkan bahwa Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan menempati urutan kedua setelah KLB difteri yang masuk ke laporan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC). Sebagian besar penyebab keracunan makanan bersumber dari pangan siap saji yang dilihat dari jenisnya, keracunan makanan berasal dari masakan rumah tangga (36%). Provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 yaitu Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (13 kejadian) dan NTB (12 kejadian). Dalam kasus penyakit bawaan makanan, terdapat 3 kelompok bahaya pada pangan yaitu bahaya biologi, bahaya kimia dan bahaya fisik (Harsono, 2019).

Dalam mencegah semakin meningkatnya angka keracunan makanan di Indonesia, pemerintah berupaya semaksimal mungkin dengan memberlakukan beberapa peraturan terkait keamanan pangan, yaitu Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Bagian Keempat tentang pengamanan makanan dan minuman), Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004

tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, serta peraturan lain yang ditetapkan oleh MENKES, BSN dan BPOM (Musafidah, 2018).

Pia “ARAS” Semarang merupakan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang memproduksi kue berupa bakpia. UKM ini didirikan pada Maret 2012, berlokasi di Taman Beringin III Blok E8 Ngaliyan Semarang, yang merupakan rumah dari pemilik usaha tersebut. Pada awal produksinya, UKM ini hanya memiliki satu varian rasa bakpia yaitu kacang hijau. Kini UKM Pia “ARAS” telah berkembang dan mampu memproduksi varian rasa baru yaitu bakpia kacang hijau coklat dan bakpia kacang hijau keju. Usaha ini mempunyai karyawan tetap sebanyak 3 (tiga) orang dengan jam operasional pada hari Senin sampai Sabtu mulai pukul 08.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB. Dalam proses produksinya, UKM ini masih menggunakan tenaga manusia/manual, dengan alat bantu yang digunakan yaitu meja marmer, *rolling pin*, cetakan, penggiling kacang hijau manual, kompor, dandang, wajan besar serta oven. Bakpia yang telah matang dikemas dalam plastik dengan isi 15 pia, kemudian dimasukkan kedalam dus, diberi label kadaluarsa dan produk siap dipasarkan. Pemasaran bakpia ini melalui distributor-distributor maupun pesanan langsung. Dalam hal perizinan, UKM ini telah memiliki legalisasi usaha seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), Hak Paten Merek serta sertifikasi Halal MUI.

UKM Pia “ARAS” Semarang berupaya ingin memenuhi kriteria standarisasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah, Badan Standardisasi Nasional (BSN), Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) serta Kementerian Kesehatan (Kemenkes) terkait keamanan pangan, higienitas serta cara produksi pangan yang baik, agar lebih dipercaya oleh konsumen sebagai produk yang bergizi, bermutu serta aman dikonsumsi. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, ditemukan beberapa titik kritis yang dapat berpotensi bahaya bagi keamanan produk bakpia, seperti tidak dikenakannya sarung tangan dan penutup rambut pada karyawan produksi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sejauh

mana UKM ini telah mampu memenuhi kriteria standardisasi keamanan pangan yang telah ditentukan dan jika belum memenuhi maka diperlukan usulan perbaikan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu UKM Pia “ARAS” Semarang ingin memenuhi kriteria standarisasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah, Badan Standardisasi Nasional (BSN), Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) serta Kementerian Kesehatan (Kemenkes) terkait keamanan pangan, higienitas serta cara produksi pangan yang baik, agar lebih dipercaya oleh konsumen sebagai produk yang bergizi, bermutu serta aman dikonsumsi dan ditemukan beberapa titik kritis yang dapat berpotensi bahaya bagi keamanan produk bakpia. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sejauh mana UKM ini telah mampu memenuhi kriteria standardisasi keamanan pangan yang telah ditentukan dan jika belum memenuhi maka diperlukan usulan perbaikan.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar pembahasan tidak melebar dan fokus pada permasalahan yang ada, maka diperlukan adanya pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Penelitian berfokus pada pengembangan produk di UKM Pia “ARAS” Semarang.
2. Penentuan standar bakpia kacang hijau berdasarkan SNI 01-4291-1996 tentang bakpia kacang hijau.
3. Penelitian ini hanya sampai usulan perbaikan, tidak sampai pada tahap implementasi.
4. Penelitian tidak melakukan perhitungan terkait biaya produksi.
5. Penelitian tidak melakukan uji laboratorium pada tiap tahapan produksi dikarenakan keterbatasan biaya.
6. Penelitian tidak melakukan uji laboratorium ulang dikarenakan keterbatasan biaya.

1.4 Tujuan

Penelitian tugas akhir ini mempunyai beberapa tujuan yaitu :

1. Mengetahui sumber bahaya dengan mengidentifikasi setiap tahapan proses produksi pembuatan bakpia.
2. Mengetahui potensi bahaya yang terdapat pada bakpia yang dihasilkan.
3. Mengetahui titik-titik kritis yang terdapat pada proses produksi bakpia yang mengandung sumber bahaya.
4. Menentukan batas kritis dan tindakan perbaikannya.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Perusahaan :
Dengan dilakukannya penelitian pada UKM Pia “ARAS” Semarang, maka dapat ditingkatkannya mutu produk dan produktivitas serta pendapatan.
2. Bagi Peneliti :
Menambah wawasan serta kemampuan dalam mengaplikasikan ilmu – ilmu yang telah diperoleh. Selain itu juga mendapatkan pengalaman praktis untuk menerapkan teori – teori yang telah di dapat selama perkuliahan.
3. Bagi Universitas :
Sebagai bahan pengetahuan di perpustakaan, yang dapat digunakan mahasiswa Jurusan Teknik Industri.

1.6 Sistematika Penulisan

Agar penulisan laporan penelitian tugas akhir ini lebih tertata dan mudah dipahami, maka dalam pembuatannya akan dibagi menjadi beberapa bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan, manfaat serta sistematika penulisan laporan penelitian tugas akhir.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Bab ini menguraikan tentang penelitian terdahulu terkait tema tugas akhir yang diambil serta teori-teori yang digunakan dalam penyusunan laporan penelitian tugas akhir.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang metode yang digunakan untuk mencapai tujuan penelitian meliputi tahapan tahapan penelitian dan penjelasan singkat mengenai masing-masing tahapan beserta diagram alirnya.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan tentang data-data yang dikumpulkan, pengolahan data, analisa dan interpretasi serta pembuktian hipotesa.

BAB V : PENUTUP

Bab ini menguraikan kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan secara ringkas serta pemberian saran terkait dengan pengerjaan laporan tersebut.