

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 latar Belakang

Makanan adalah salah satu pokok kebutuhan manusia, dimana makanan itu harus memenuhi persyaratan bagi kesehatan. Adapun persyaratan makanan yang baik untuk kesehatan diantaranya bersih, memiliki kandungan gizi yang cukup, higienis, dan tidak tercampur dengan bakteri, dan zat kimia. Kebutuhan makanan yang sangat penting menjadikan pemenuhan makanan harus sesuai dengan ketentuan kesehatan, sehingga diperlukan penanganan makanan yang baik, pemilihan makanan yang tepat, dan juga pengolahan makanan yang benar, agar makanan layak dikonsumsi dan bisa terjamin keamanannya.



Gambar 1.1 Hasil akhir pindang (ikan tongkol)

Pindang adalah ikan yang digarami kemudian direbus dan diasapi agar tahan lama (KBBI 2016). Pabrik pindang ini bernama UD Puspitasari milik Bapak H.Hamid, yang berlokasi di Ds. Dukutali, Kec. Juwana, Kab. Pati. Industri pindang biasanya mampu memproduksi ikan sebanyak 17ton/hari – 20ton/hari. Sesuai dengan permintaan pasar dan konsumen. Hasil dari pemindangan UD Permatasarai ada beberapa varian ikan yaitu ikan salem, ikan layang, dan ikan tongkol. Gambar 1.1 menunjukkan produk pindang yang sudah siap untuk dikirim .

Berikut adalah proses produksi pindang di UD Puspitasari. Proses pertama yaitu pada bahan baku, bahan baku diambil dari *supplier* yaitu ikan yang masih beku. Selanjutnya menunggu ikan yang masih beku sampai cair pada proses penjemuran, setelah ikan cair lalu dimasukkan keember yang telah diisi air. Proses selanjutnya

yaitu ikan dikumpulkan sesuai dengan jenis dan ukuran. Proses setelah ditata sesuai jenis dan ukuran. Proses selanjutnya yaitu direyeng'potongan bambu yang dirajut berbentuk kubus atapunya tidak tertutup' sesuai permintaan pasar dan konsumen. Ada 2 model reyeng yaitu ada yang 1 ikat isi 9 besek dan ada juga yang 1ikat isi 20 besek. Tahapan selanjutnya yaitu ikan dimasukkan ketungku besar yang sudah ada campuran garam dan air. Tunggu air hingga mendidih, setelah air mendidih dan ikan diangkat lalu ditiriskan, tunggu hingga ikan dingin lalu ikan siap dikirim kekonsumen.



Gambar 1.2 Proses Akhir pindang

Setelah melihat proses produksi pada UD Puspitasari yang memproduksi pindang, banyak hal yang jadi penyebab produk tercemar dan beresiko untuk kesehatan. Berikut adalah Potensi bahaya yang timbul pada proses produksi .Pada proses pencucian, dimana pada pencucian menggunakan ember bekas cat, dan besek untuk mencuci ikan. Air yang digunakan untuk mengisi ember bekas cat adalah air bekas yang tidak dibuang dan masih digunakan sampai ganti hari produksi dimulai lagi. Pada proses reyeng juga mengguakan bahan yang belum teruji keamanan. Pada proses pengiriman pindang juga masih ada beresiko, karena transportasi yang digunakan berupa bak terbuka. Transportasi hanya tertutup oleh terpal bagian atas. Sedangkan disisi samping dan belakang masih mungkin debu masuk dan tercampur oleh produk. Pada bagian proses pemandangan masih dengan proses tradisional yaitu menggunakan tungku dan alat seadanya yang belum terjamin keamananya. Karyawan UD Puspitasari masih banyak yang tidak menggunakan sarung tangan dan masker ketika mengolah pindang. Serta tidak adanya baju khusus untuk karyawan ketika berada dibagian produksi. Pabrik yang dekat dengan jalan raya dan tempat proses

produksi yang masih terbuka bisa menjadi salah satu faktor penyebab adanya kotoran dan debu masuk pada industri pindang. Gambar 2 menunjukkan lokasi gudang pasca produksi, sebelum barang dikirim masih terlihat adanya area sekitar yang beresiko untuk kesehatan. Dari sekitar produk yang masih terbuka dan penempatan produk pindang pada lantai yang tidak ada alasnya.

Oleh karena itu penulis berinisiatif untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang membuat produk pindang beresiko untuk kesehatan, dengan cara menerapkan sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis, agar bisa memperkecil kemungkinan adanya pencemaran. Penulis juga mencari bagian yang bisa menyebabkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan. Dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitor, dan mengendalikan bahaya mulai dari bahan baku, proses produksi sampai proses pengiriman. Berharap bisa membantu untuk mengurangi kasus keracunan dan timbulnya penyakit melalui pangan, juga memberikan dan meningkatkan jaminan mutu(keamanan) produk yang lebih ,serta berharap agar produk mampu bersaing dengan produk unggulan, karena telah menerapkan sistem yang menjamin keamanan produk.

1.2 Perumusan Masalah

Potensi bahaya yang timbul pada proses produksi. Lokasi pabrik yang tidak terlalu diperhatikan kebersihan lingkungan dalam dan luar pabrik, lokasi yang berdekatan dengan jalan raya dan perswahan. Pada proses pencucian, dimana pada pencucian menggunakan ember bekas cat, dan besek yang jarang diganti untuk mencuci ikan. Air yang digunakan untuk mengisi ember bekas cat adalah air bekas yang tidak dibuang dan masih digunakan sampai ganti hari produksi dimulai lagi. Pada proses reyang menggunakan bahan yang belum teruji kemanan, pengiriman reyang menggunakan bak terbuka. Pada proses pengiriman menggunakan transportasi dengan berupa bak terbuka. Karena untuk proses pemindangan masih dengan proses tradisional yaitu menggunakan tungku dan alat seadanya bisa menyebabkan produk beresiko untuk dikonsumsi. Karyawan UD Puspitasari masih banyak yang tidak menggunakan clemek, spatu, sarung tangan, dan masker pada proses produksi.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka rumusan masalah yang menjadi objek kajian dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor – faktor apakah yang menyebabkan produk pindang beresiko untuk kesehatan ?
2. Bagaimana cara menentukan tahapan pencegahan yang dapat mengurangi resiko kesehatan yang tidak diinginkan pada hasil akhir UD Puspitasari ?
3. Bagaimana usulan perbaikan untuk meminimalisir terjadinya resiko kesehatan yang tidak diinginkan pada UD Puspitasari ?

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan atau ruang lingkup pembahasan pada penelitian tugas akhir ini yaitu:

1. Objek penelitian dilakukan pada UD Puspitasari di Ds. Dukutalit, Kec. Juwana, Kab.Pati.
2. Penelitian dilakukan mulai bulan September – November.
3. Penelitian dilakukan pada bahan baku dan proses produksi.
4. Penelitian dilakukan hanya sampai usulan perbaikan.

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah :

1. Untuk mengidentifikasi bahaya-bahaya yang ada pada setiap proses produksi pindang.
2. Menerapkan sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan pada proses produksi Pindang.
3. Menentukan tindakan koreksi dan verifikasi untuk menghindari kontaminan/tercampurnya produk dengan bahan-bahan dan zat-zat yang tak layak konsumsi.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- A. Untuk Mahasiswa
 - a. Sebagai sarana untuk menambah ilmu pengetahuan yang pernah didapat diperguruan tinggi dan diterapkan pada kehidupan sebenarnya.
 - b. Sebagai sarana untuk memperdalam materi yang pernah di dapat diperguruan tinggi.

- c. Memperoleh pengalaman secara langsung dan membandingkan antara pengaplikasian dengan teori yang didapat.
- d. Mendapat kenalan baru juga melatih untuk beradaptasi dengan cepat demi kerjaan dll .

B. Untuk Pabrik

- a. sarana untuk mengevaluasi produksi yang telah dilakukan dengan menerapkan sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan untuk meningkatkan kualitas produk.
- b. Dapat berpartisipasi dalam pengembangan mutu pendidikan dan profesionalisme.
- c. Mendapatkan produk yang berkualitas, terjamin keamanan dan kelayakan produk.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan penelitian ini, sistematika penulisannya yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang hal-hal yang melatarbelakangi penulis dalam melakukan penelitian, selain itu terdapat perumusan masalah yang akan diteliti dan kemudian terdapat pembatasan masalah penelitian agar penelitian tidak melebar, terdapat tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi teori-teori yang mendasari penelitian, dimana teori-teori tersebut dijadikan sebagai acuan dalam melaksanakan langkah-langkah penelitian dengan maksud agar tujuan awal dari penelitian ini dapat tercapai.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tahapan-tahapan secara sistematis dalam melakukan penelitian, tahapan tersebut digunakan untuk memecahkan masalah dan konsep atau kerangka berfikir yang nantinya dijadikan sebagai pedoman penelitian.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini bersikan hasil penelitian dan pembahasan dengan menggunakan metode *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP).

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil yang didapatkan pada penelitian ini, yang selanjutnya dari kesimpulan tersebut dapat diberikan suatu saran atau usulan perbaikan kepada UD Puspitasari Ds. Dukutalit, Kec. Juwana, Kab. Pati.