

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia banyak memiliki industri rumah tangga. Akan tetapi, kebanyakan industri tersebut belum sepenuhnya memperhatikan aspek kualitas dan keamanan produksinya, hal tersebut membuat produsen makanan harus jeli dalam menjaga kualitas dan keamanan dari makanan yang mereka olah, yang mana hal tersebut juga akan berdampak pada kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan dari makanan yang diolah oleh produsen. Salah satu tantangan dan kendala utama yang dihadapi oleh industri pangan nasional tersebut adalah selain produk pangan yang dihasilkan harus bermutu juga "aman" untuk dikonsumsi serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan terhadap kesehatan manusia. Menurut Pasal 1 Ayat 5 UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan menyatakan bahwa Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Salah satu usaha industri makanan cepat saji yang beresiko mengandung kontaminasi cemaran biologis, kimia, dan benda lain adalah tahu bakso. UD Tahu Bakso Riski Merupakan pabrik yang bergerak di bidang makanan khususnya tahu bakso. UD Tahu Bakso Riski didirikan oleh Bu Sri pada tahun 2009 yang terletak di Desa Karanganyar Rt 02 Rw 01 Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan. Dalam proses pembuatan Tahu Bakso melibatkan 3 tempat yaitu pabrik tahu yang berada di sebelah UD Tahu Bakso riski yang dimiliki oleh kerabat keluarga Bu Sri sendiri, kedua di UD Tahu Bakso Riski sendiri sebagai tempat proses pembuatan tahu bakso dan yang ketiga adalah tempat penggilingan daging yang berada di pasar dikarena UD Tahu Bakso riski sendiri belum mempunyai mesin giling untuk menggiling daging. UD Tahu Bakso Riski memproduksi 2 jenis tahu bakso yaitu tahu bakso yang berbahan dasar daging ayam dan tahu bakso yang berbahan dasar

daging ayam dan sapi. Jumlah produksi setiap harinya rata-rata 1000 buah tahu bakso yaitu terdiri dari 650 tahu bakso berbahan dasar daging ayam dan 350 tahu bakso berbahan dasar daging sapi. Sedangkan untuk pemasarannya yaitu di pasar-pasar tradisional di daerah Purwodadi. Di UD Tahu Bakso Riski memiliki 3 pekerja dengan pembagian 1 pekerja tiap pagi mengantar produk tahu bakso ke pedagang-pedagang yang ada di pasar dan mengambil adonan bahan ditempat penggilingan daging setelah itu siang hari mengambil tahu ditempat pembuatan tahu, 2 pekerja lainnya mengerjakan proses pembuatan tahu bakso dari awal sampai akhir sampai dengan proses packing.



(a)

(b)



Gambar 1.1 Proses Pembuatan tahu bakso

Proses pembuatan tahu bakso selama ini yang dilakukan di UD Tahu Bakso Riski masih tradisional, mulai dari awal pembuatan bahan dasar yaitu seperti pada gambar 2.1(a) penggilingan daging sapi, gambar 2.1(b) proses penggilingan lanjutan dan pencampuran bahan-bahan, gambar 2.1(c) membelah tahu dengan pisau, gambar 2.1(d) memasukkan adonan menggunakan sendok makan dan gambar 2.1(e) proses pengeringan tahu bakso setelah di masak menggunakan kipas. Potensi cemaran bahaya pada saat proses pembuatan tahu bakso yang di UD Tahu Bakso Riski meliputi (i) saat penggilingan bahan dasar adonan, tukang giling tidak menggunakan sarung tangan, (ii) tahu yang diambil dari tempat pembuatan tahu tidak dicuci lagi setelah sampai di UD Tahu Bakso Riski, (iii) proses pengeringan setelah tahu bakso dimasak di letakkan di lantai beralas plastik, hal ini dapat meyebabkan tahu bakso bisa terkena debu yang berada di lantai. Terkait dengan bahan baku utama tahu bakso adalah tahu, tepung, daging sapi, dan daging ayam. Perusahaan membelinya dari pasar dan kehalalan dari bahan baku tersebut belum terjamin kehalalannya, dari pihak perusahaan sendiri hanya berdasarkan kepercayaan dan tidak melihat proses pengolahan dari daging-daging tersebut secara langsung. Tempat penggilingan yang ada di pasar juga digunakan secara bergantian, dari pihak penggilingan sendiri tidak mengetahui asal usul daging dan kualitas daging tersebut Halal atau Haram. Masyarakat indonesia yang mayoritas beragama islam maka kulaitas dan

kehalalan produk sangat di perhatikan oleh konsumen, jadi suatu produk yang mempunyai jaminan halal maka kepercayaan konsumen akan bertambah besar maka pemasaranpun bisa semakin luas.



Gambar 1.2 Produk Tahu Bakso Riski

Berikut gambar 2.2 produk tahu bakso setelah di kemas. Produk tahu bakso di UD Tahu Bakso Riski sudah mendapatkan P-IRT (Izin Produk Industri Rumah Tangga) namun belum adanya sertifikat halal dari BPOM.

Berdasarkan uraian diatas maka diperlukan identifikasi untuk menjamin kualitas dan jaminan produksi halal pada Tahu Bakso Riski dengan cara menerapkan kesesuaian antara proses produksi Tahu Bakso Riski dengan standar yang telah di tetapkan, menjamin kesehatan dan keamanan produk Tahu Bakso Riski sehingga tercapai suatu sistem jamina produksi yang halal. Dengan adanya jaminan kualitas dan jaminan produk halal bagi perusahaan maka dapat memperluas segmen pasar jadi produk dari UD Tahu Bakso Riski tidak hanya di jual di pasar-pasar tradisional saja bisa juga di jual ke pusat oleh-oleh, di toko-toko swalayan besar dan bisa juga di rumah makan

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas proses pembuatan tahu bakso sendiri masih tradisional dan banyak di temukan terjadinya cemaran atau kontaminasi bakteri yang akan berdampak pada hasil akhir produk tahu bakso tersebut serta kehalalan produk yang belum terjamin di karenakan bahan dasar pembuatan produk tahu bakso sediri yaitu daging sapi yang di beli dari pasar dan pihak perusahaan tidak mengetahui proses penyembelihan sapi secara langsung. Jadi di penelitian ini lebih fokus ke tahu bakso yang berbahan dasar daging sapi di karenakan untuk memperluas penjualan produk tahu bakso yang berhan dasar daging sapi dan untuk mengetahui serta menjamin kualitas kehalalan dari daging sapi yang akan diproses menjadi tahu bakso. Harapannya ke depan kualitas produk bisa lebih baik dan dapat di percaya konsumen bahwa produk tahu bakso riski aman untuk di konsumsi dan menjamin kehalalan produk . Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sejauh mana UD Tahu Bakso Riski telah mampu memenuhi kriteria standardisasi keamanan pangan yang telah ditentukan dan jika belum memenuhi maka diperlukan usulan perbaikan.

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Objek penelitian dilakukan pada proses produksi pengolahan Tahu Bakso.
- b. Data yang diambil hanya pada bagian proses pengolahan Tahu Bakso
- c. Penelitian hanya fokus ke permasalahan kualitas keamanan makanan dan sistem jaminan halal
- d. Penelitian tidak melakukan perhitungan terkait biaya produksi.
- e. Penelitian dilakukan hanya sampai pada usulan penerapan keamanan produk dan Sistem jaminan halal tidak sampai implemestasi
- f. Penelitian hanya melakukan uji lab pada hasil akhir produk tahu bakso

1.4. Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian tugas akhir ini untuk mengidentifikasi bahaya-bahaya yang muncul selama proses pembuatan pengolahan Tahu Bakso, Mengevaluasi kesesuaian kondisi UD Tahu Bakso Riski dengan kriteria sistem pengendalian mutu dan kriteria sistem Jaminan Halal dan Memberikan usulan rekomendasi perbaikan pemenuhan kriteria sistem pengendalian mutu dan kriteria sistem Jaminan Halal.

1.5. Manfaat

Adapun Manfaat utama dari penelitian ini adalah:

- a. Manfaat label halal bagi perusahaan dapat memperluas segmen pasar mungkin tidak hanya di pasar, produk tahu bakso dapat di jual ke pusat oleh-oleh ataupun di jual ke rumah makan
- b. Dapat mengetahui kesesuaian kondisi lapangan dengan kriteria sistem pengendalian mutu dan Sistem Jaminan Halal.
- c. Sebagai usulan perbaikan kebijakan dalam rangka memenuhi standar sistem pengendalian mutu dan sistem Jaminan Halal.
- d. Dengan dilakukannya penelitian pada UD Tahu Bakso Riski, maka dapat ditingkatkannya mutu dan produktivitas serta pendapatan.

1.6. Sistematika Penulisan

Agar dapat memperoleh suatu penyusunan dan pembahasan yang sistematis dan terarah pada masalah yang ada, perlu digunakan sistematika penelitian laporan yaitu sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini menjelaskan tentang latar belakang permasalahan yang timbul, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penelitian pembuatan dan penyusunan laporan.

Bab II Landasan Teori

Bab ini berisi penjelasan tentang konsep dan prinsip dasar yang diperlukan untuk memecahkan masalah Tugas Akhir dari berbagai referensi yang dijadikan landasan pada kegiatan penelitian yang dilakukan.

Bab III Metode Penelitian

Pada bab ini berisi uraian rinci tentang desain, metoda atau pendekatan yang digunakan dalam menjawab permasalahan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Pada bab ini berisi tentang data hasil penelitian dan pembahasan yang bersifat terpadu serta pembahasan hasil yang diperoleh berupa penjelasan teoritik baik secara kualitatif dan atau kualitatif.

Bab V Penutup

Pada bab ini berisi tentang tentang kesimpulan dan saran peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.

