

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Konsep HACCP merupakan suatu metode manajemen keamanan pangan yang bersifat sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang sudah dikenal, ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya (*hazard*) yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan dalam rantai persediaan makanan, tindakan pengendalian ditempatkan untuk mencegah munculnya *hazard* tersebut. HACCP adalah akronim yang digunakan untuk mewakili suatu sistem pencegahan bahaya melalui pengendalian titik kritis yang dapat terjadi selama proses produksi HACCP (*Hazard analysis and critical control point*) merupakan suatu sistem manajemen keamanan makanan yang sudah terbukti dan didasarkan pada tindakan pencegahan.

Identifikasi letak suatu *hazard* yang mungkin akan muncul di dalam proses, tindakan pengendalian yang dibutuhkan akan dapat ditempatkan sebagaimana mestinya. Hal ini untuk memastikan bahwa keamanan makanan memang dikelola dengan efektif dan untuk menurunkan ketergantungan pada metode tradisional seperti inspeksi dan pengujian. Menurut SNI 01-4852-1998, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) adalah piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang fokus pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir (*end product testing*) atau suatu sistem pencegahan untuk keamanan pangan. HACCP dapat

diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai pada konsumsi akhir dan penerapannya harus dipandu oleh bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia. Sistem HACCP bukan merupakan suatu jaminan keamanan pangan yang tanpa resiko (*zero-risk*) tetapi dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan.

Produk olahan hasil perikanan adalah salah satu jenis pangan yang diekspor maupun dipasarkan dalam negeri membutuhkan perhatian khusus dalam hal keamanan penanganannya sehingga produk tersebut aman sampai ke konsumen. Penyebab ditolaknya produk perikanan baik di Uni Eropa, Jepang maupun Amerika, umumnya oleh karena kecerobohan pelaku usaha dalam menangani dan mengolah produknya selama proses produksi. Langkah pertama yang dilakukan adalah merombak regulasi dengan diterbitkannya Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor. PER. 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan yang selanjutnya diperbaharui dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.19/MEN/2010 Tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Sasaran dari regulasi tersebut adalah setiap unit usaha perikanan baik perorangan maupun perusahaan diharuskan menerapkan metode HACCP dengan baik dan jujur sehingga menjamin keamanan dan kualitas produk (Poernomo , 2010).

Pada penelitian ini dikhususkan untuk mengevaluasi penerapan HACCP produk tuna saku beku yang dihasilkan oleh PT Perikanan Nusantara. PT Perikanan Nusantara adalah perusahaan (Badan Usaha Milik Negara) yang memproduksi khusus ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan tuna (*Thunnus sp*)

beku dengan beberapa produk olahan masing masing, cakalang beku utuh, tuna loin beku, tuna saku beku, tuna loin dan tuna saku beku yang disuntik menggunakan CO. Dalam menerapkan HACCP PT.Perikanan Nusantara memiliki satu dokumen panduan HACCP untuk empat jenis produk tuna beku yang dihasilkan. Pemasaran produk tuna beku yang dihasilkan bukan hanya di pasar lokal tetapi juga untuk tujuan ekspor sehingga penting dilakukan evaluasi dan penyusunan kembali atau revisi dokumen panduan HACCP khusus produk tuna saku beku.

### **1.2. Perumusan Masalah**

PT.Perikanan Nusantara Cabang Ambon adalah perusahaan yang menghasilkan produk ikan tuna saku beku, telah memiliki dokumen HACCP dengan menyatukan empat jenis produk tuna beku (tuna loin beku, tuna saku beku, tuna loin beku CO dan tuna saku beku CO) menjadi satu dokumen panduan HACCP, sesuai standar keamanan pangan tiap produk olahan harus memiliki satu panduan HACCP sehingga perlu dievaluasi dan dilakukan audit terhadap implementasi panduan HACCP produk tuna saku beku.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian meliputi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum adalah melakukan evaluasi penerapan dokumen HACCP yang dimiliki PT.Perikanan Nusantara. Tujuan khusus adalah memperbaiki dokumen HACCP produk tuna saku beku dan melakukan audit terhadap implementasinya.