

Bab I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Pada era industri 4.0 banyak perusahaan yang berusaha untuk menerapkan penggunaan teknologi untuk mengembangkan perusahaannya. Penerapan teknologi ini dilakukan oleh berbagai perusahaan di berbagai sektor industri. Salah satunya di industri makanan dengan menggunakan teknologi pembekuan untuk membuat makanan dapat terjaga kualitasnya dalam waktu yang cukup lama.

Salah satu jenis pangan yang menerapkan teknologi pembekuan ini adalah jenis makanan laut. Jenis makanan laut ini seperti ikan-ikanan, udang, dan kelas *cephalopods* (sotong, gurita dan cumi). Bahan-bahan dari makanan ini merupakan bahan-bahan yang mudah terkontaminasi dan bahkan rusak saat proses pengolahan untuk menjadi produk akhir sehingga produk menjadi tidak aman. Permasalahan ini menjadi masalah bagi perusahaan yang memproduksi produk jenis ini karena persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada adalah keamanan pangan. Produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik.

PT Bumi Menara Internusa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di sektor makanan laut ini dan mengandalkan teknologi pembekuan yang muktahir dengan salah satu produknya adalah gurita beku. Untuk menghadapi tantangan permasalahan tersebut maka PT Bumi Menara Internusa perlu menggunakan standar-standar keamanan pangan. Salah satu standar keamanan pangan yang diterapkan oleh PT BMI adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

HACCP merupakan sistem yang digunakan untuk menganalisis bahaya dan menetapkan cara pengendalian yang berfokus pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh rantai proses pengolahan produk pangan (Thaheer, 2005). HACCP sendiri memiliki program persyaratan dasar yang harus dipenuhi, yaitu cara berproduksi yang baik dan benar (*Good Manufacturing Practices/ GMP*), dan standar prosedur operasi sanitasi (*Sanitation Standard Operating Procedure/*

SSOP). Sehingga perlu diketahui tingkat penerapan dari persyaratan dasar HACCP terlebih dahulu untuk menerapkan HACCP. Masalah yang terjadi dalam masa praktik kerja lapangan adalah ditemukannya potensi bahaya yang belum teridentifikasi oleh perusahaan yang dapat menghambat tercapainya tujuan pengadaan HACCP, yaitu pada proses produksi dimana seringkali keranjang yang berisi gurita terjatuh karena licin pada saat loading mesin *tumbling*, selain potensi bahaya yang ada, masalah ini juga membuat proses produksi menjadi tidak efisien karena produk yang sudah terjatuh harus dibilas terlebih dahulu baru dapat dimasukkan ke mesin *tumbling*.

Gambar 1.1 Mesin *Tumbling*



Tabel 1.1 Frekuensi Keranjang Terjatuh saat *Loading* Mesin *Tumbling*

| No. | Tanggal | Produk Terjatuh (Keranjang) |
|-----|-------------|-----------------------------|
| 1 | 3 Juli 2023 | 3 |
| 2 | 4 Juli 2023 | 5 |
| 3 | 5 Juli 2023 | 2 |
| 4 | 6 Juli 2023 | 3 |
| 5 | 7 Juli 2023 | 5 |
| | Rata-rata | 3.6 |

Berdasarkan hal tersebut, laporan Praktik Kerja Lapangan ini bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP pada proses produksi *frozen* gurita. Harapan dari hasil laporan Praktik Kerja lapangan adalah dapat mengidentifikasi bahaya yang belum teridentifikasi oleh perusahaan dan dapat memberikan saran/rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP yang sudah ada, sehingga

meningkatkan kualitas produk *frozen* gurita yang dimiliki oleh PT. Bumi Menara Internusa.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian praktik kerja lapangan di PT Bumi Menara Internusa adalah:

1. Laporan ini hanya berisi analisis masalah pada penerapan HACCP pada produk *frozen* gurita.
2. Analisis ini dilakukan pada produksi *frozen* gurita di pabrik Surabaya.
3. Waktu pengambilan data dilakukan pada bulan Juli hingga Desember tahun 2023.

1.3 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan dari praktik kerja lapangan di PT Bumi Menara Internusa adalah:

1. Mengetahui penerapan HACCP pada proses produksi produk *frozen* gurita di PT. Bumi Menara Internusa.
2. Mengidentifikasi masalah yang terjadi pada penerapan HACCP pada proses produksi produk *frozen* gurita di PT. Bumi Menara Internusa.
3. Mempelajari dan mengetahui cara penerapan HACCP yang baik pada industri pangan.

1.4 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat dari praktik kerja lapangan di PT Bumi Menara Internusa adalah:

a. Bagi Mahasiswa

1. Mendapat pengalaman dan gambaran kerja secara nyata.
2. Menambah wawasan mengenai prospek kerja sebagai alumni Teknik Industri.
3. Sarana untuk menerapkan teori yang diperoleh selama masa perkuliahan sesuai kebutuhan perusahaan.
4. Memperoleh bekal untuk masuk baik dalam kehidupan pekerjaan dan kehidupan sosial masyarakat.

5. Melatih kemampuan analisis masalah secara langsung berdasarkan keadaan sesungguhnya di perusahaan.
 6. Memahami proses produksi dan penerapan HACCP produk frozen gurita di PT. Bumi Menara Internusa.
- b. Bagi Perusahaan
1. Sarana untuk menjalin hubungan kerja sama dengan Prodi Teknik Industri Universitas Ma Chung baik secara akademis maupun organisasi.
 2. Sarana untuk mengetahui kualitas pendidikan di Program Studi Teknik Industri.
 3. Memperoleh masukan/ usulan untuk meningkatkan kinerja perusahaan.