

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan sebuah sistem pencegahan untuk menjamin keamanan pangan dengan melakukan analisis terhadap kemungkinan terjadi bahaya pada sistem produk serta tindakan pengawasan terhadap titik pengendalian kritis (*critical control point*) (Anonymous, 2002). Keterlibatan HACCP pada industrialisasi juga sangat penting di era saat ini dengan mengikuti perkembangan pemodelan modernisasi yang ada. HACCP sendiri sudah menjadi bagian terpenting untuk menjamin keamanan pangan di suatu Industri. Dalam regulasi peraturan Undang-Undang Pangan Nomor 18 tahun 2012, Peraturan Presiden Nomor 57 tahun 2015 dan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 12 tahun 2018 sebagai landasan pijakan jaminan keamanan pangan. Bahkan di lain pihak, peraturan kementerian kesehatan juga menyuarakan terkait dengan jaminan keamanan pangan melalui sistem HACCP untuk dapat mengendalikan terjadinya bahaya biologis, kimia dan fisik pada suatu industri pangan.

Di dalam industri pangan yang kita kenal bukan saja industri yang berskala besar, tapi berskala kecil seperti *home industry* atau industri rumahan. *Home industry* ikut mengambil bagian untuk memenuhi kebutuhan produk pangan di sektor pertanian atau perikanan setiap daerah dengan hasil potensi alam yang tersedia. Produk-produk yang dihasilkan dari *home industry* haruslah memiliki uji kelayakan mutu hingga dapat memberi keamanan pangan pada konsumen. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan

foodborne illness yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan senyawa beracun atau organisme patogen. Semua jenis produk pangan mempunyai resiko menjadi bahaya jika penanganan produknya tidak dilakukan dengan baik. Diperlukan pengawasan dan pemantauan ekstra dimulai dari hulu sampai hilir agar potensi itu dapat di kelolah menjadi sebuah produk pangan dengan pengendalian mutu yang baik.

Kota Ternate dengan potensi perikanannya menjadikan sebagai salah satu pusat perdagangan ikan. Menurut buku “Rekomendasi Pengembangan Perikanan Tangkap di Kota Ternate dan Sekitarnya” (Zulham *et al*, 2016) hasil tangkapan ikan di tahun 2014 berkisar 340 ton sampai 1.230 ton. Terdiri dari ikan cakalang, tuna, layang, tongkol dan kakap. Ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) termasuk salah satu jenis ikan yang ditangkap di Perairan WPP di tahun 2014 lebih unggul ketimbang ikan-ikan lain. Sedangkan di beberapa kecamatan dan pulau untuk penangkapan ikan cakalang lebih tinggi berada di Kecamatan Ternate Utara dari pada Ternate Selatan, Ternate Tengah, Pulau Ternate, Moti, Batang Dua dan Pulau Hiri (PPN Ternate 2012-2016). Hingga hal ini sangat penting ketika *home industry* sebagai salah satu alternatif untuk mengelolah ikan yang di tangkap di Wilayah Penangkapan Perikanan (WPP) di Kota Ternate. Di Dinas Perindustrian Kota Ternate sudah terdaftar 32 Unit Pengelolahan Ikan (UPI) termasuk di dalamnya ikan asap cakalang (ikan fufu) yang mendominasi.

Ada empat unit usaha *home industry* ikan asap cakalang yang berada di Kecamatan Ternate Utara, Kelurahan Tafure yang belum bisa dipastikan bahwa ada tidaknya penerapan sistem HACCP. Empat *home industry* di Tafure sudah sejak lama mengolah ikan cakalang menjadikan ikan asap. Pengasapan berbahan

baku ikan cakalang merupakan salah satu cara mengolah ikan secara tradisional yang cukup populer. Ikan cakalang asap sudah menjadi bagian terpenting bagi pelaku usaha *home industry* di Kelurahan Tafure.

Menurut Adawyah (2007), pengasapan ikan cakalang menambah warna ikan menjadi kuning emas sampai kecoklatan. Warna yang dihasilkan adalah reaksi kimia melalui proses pengasapan ikan yang dipengaruhi oleh suhu dan lingkungan. Pengolahan ikan asap cakalang haruslah sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) dan juga memiliki sistem HACCP yang mana dapat memberi keamanan dan mutu dari ikan cakalang asap. *Home industry* ikan asap cakalang ini, perlunya diidentifikasi penerapan HACCP diunit usaha ikan asap cakalang di Kelurahan Tafure. Sampai sejauh ini belum dapat dipastikan jaminan keamanan pada ikan asap cakalang tanpa adanya pencegahan dini melalui system *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang dapat dikendalikan titik kritis bahaya pada *Home Industry* ikan asap cakalang. Upaya ini dapat memberi suatu penjaminan pangan agar ikan asap cakalang dijual bukan hanya menguntungkan produsen tapi menjamin keamanan pangan pada konsumen. Ikan asap cakalang harus memiliki pengontrolan dan pengendalian bahaya yang baik sehingga tidak dapat merugikan konsumen. Olehnya itu perlu penerapan HACCP pada *home industry* ikan asap cakalang.

1.2 Rumusan Masalah

Sejauh ini analisis keamanan pangan pada prinsip dasar HACCP di dalam unit usaha *home industry* ikan asap cakalang belum bisa dipastikan adanya penerapan sistem HACCP ikan asap cakalang. Maka rumusan masalahnya adalah bagaimana penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip HACCP diterapkan pada *home industry* ikan asap cakalang di Kelurahan Tafure, Kecamatan Ternate Utara.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis keamanan pangan berdasarkan prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sederhana dari unit usaha pada *home industry* ikan asap cakalang yang berada di Kelurahan Tafure, Kecamatan Ternate Utara sebagai jaminan keamanan pangan pada konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan keamanan pangan pada konsumen.
2. Memberikan jaminan mutu pada ikan asap cakalang.
3. Memberi informasi jaminan penerapan HACCP pada ikan asap cakalang bagi pihak terkait.