

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penganekaragaman pangan adalah salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat melalui peningkatan mutu gizi makanan dengan pola konsumsi yang lebih beragam atau usaha untuk lebih menganeekaragaman jenis konsumsi dan meningkatkan mutu gizi makanan rakyat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat. Pengertian penganekaragaman pangan ini dapat dilihat dari dua aspek. Pertama, penganekaragaman horizontal, yaitu upaya untuk menganeekaragaman konsumsi dengan memperbanyak macam komoditas pangan dan upaya meningkatkan produksi dari masing-masing komoditas tersebut. Sebagai contoh, pengaturan komposisi makanan sehari-hari kita di samping beras, juga umbi-umbian, sagu, kacang-kacangan, ikan, sayur, buah dan lain-lainnya. Kedua, penganekaragaman vertikal, yaitu upaya untuk mengolah komoditas pangan, terutama non beras, sehingga mempunyai nilai tambah dari segi ekonomi, nutrisi maupun sosial. Misalnya mengolah ubi kayu diolah menjadi berbagai macam makanan, baik makanan pokok, maupun jajanan, seperti misalnya keripik ("*cassava chips*").

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik memiliki beraneka ragam jenis, baik yang terbuat dari buah dan sayur atau dari olahan bahan pangan yang lainnya, salah satunya adalah keripik bakso goreng. Keripik bakso goreng adalah olahan pangan yang terbuat dari tepung tapioka, telur, mie kering yang diracik dengan bumbu kemudian dibuat

adonan hingga kalis dengan penambahan sedikit air kemudian dibentuk menyerupai pipa berukuran 15 cm kemudian digoreng dalam keadaan terendam selama 1 jam setelah itu didiamkan selama 12 jam, selanjutnya melalui proses pengirisan atau pemotongan kemudian digoreng dan dikemas. Dinamakan keripik bakso goreng karena rasanya seperti bakso meskipun tidak ada penambahan bakso dalam bahan.

Untuk mencapai kualitas keripik bakso goreng yang baik dan sesuai kriteria yang dipersyaratkan yaitu SNI 01-0272-1990 maka dalam setiap tahapan prosesnya perlu dilakukan pengawasan dan pengendalian, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap untuk dipasarkan. Selain itu perlu dilakukan penyusunan suatu konsep *Hazard Analysis Critical control Point* (HACCP) yaitu analisis resiko bahaya yang mungkin timbul pada setiap tahap produksi yang bertujuan untuk meminimalisasi bahkan menghilangkan kandungan cemaran yang mungkin terdapat pada produk keripik bakso goreng tersebut. Hal ini dilakukan supaya mutu atau kualitas produknya tetap terjaga dan dipertahankan hingga ketangan konsumen. Serta menjaga keamanan pangan produk yang dihasilkan. Berdasarkan latar belakang di atas dilakukan penelitian tentang “Konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan Pengendalian Mutu di Usaha Kecil Menengah dalam Pembuatan Kripik Bakso goreng “Pak Sukiswadi” Sukoharjo.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang dan judul di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut

1. Bagaimana konsep pengendalian mutu yang dapat diterapkan pada proses pembuatan “Keripik Bakso Goreng” Pak Sukiswadi dari bahan baku, proses produksi dan produk akhirnya ?
2. Bagaimana konsep HACCP yang dapat diterapkan pada pembuatan “Keripik Bakso Goreng” Pak Sukiswadi?

### C. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek *Quality Control* 'Penerapan Konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan Pengendalian Mutu di Usaha Kecil Menengah dalam Pembuatan Keripik Bakso Goreng "Pak Sukiswadi" ini adalah :

1. Membuat konsep pengendalian mutu yang dapat diterapkan pada sentra industri kecil pembuatan Keripik Bakso Goreng "Pak Sukiswadi" mulai dari bahan baku, proses produksi dan produk akhirnya.
2. Membuat konsep HACCP yang dapat diterapkan pada sentra industri kecil pembuatan Keripik Bakso Goreng "Pak Sukiswadi".

