

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang mengandung nutrisi berupa protein, air, lemak, mineral, dan sedikit karbohidrat sehingga dengan kandungan tersebut menjadikan daging sebagai media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan menjadikannya mudah mengalami kerusakan (Nurwantoro, 2012).

Daging dapat diolah menjadi berbagai macam produk contohnya adalah daging sapi lada hitam. Daging sapi lada hitam rentan terhadap bahaya dan terjadi kontaminasi silang baik dari manusia ke bahan makanan, dari peralatan masak ke bahan makanan dan dari satu bahan makanan ke bahan makanan lainnya. Selain itu, proses pengolahan daging sapi lada hitam yang membutuhkan waktu cukup panjang dan pada tiap proses pengolahannya mudah terkontaminasi bakteri. Kontaminasi dapat terjadi dari proses persiapan, pengolahan, pemorsian, distribusi maupun penyajian (Puspitasari, 2015).

Perlu suatu pendekatan sistematis melalui upaya pengidentifikasian bahaya (hazard) baik fisik, kimiawi, dan mikrobiologis pada proses pengolahan makanan dan melakukan pengendalian bahaya pada titik kritis, yang dikenal dengan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) (Dewi, 2015).

Berdasarkan hasil identifikasi bahaya pada menu daging sapi lada hitam di Subdep Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya, terdapat 5 tahap proses yang termasuk CCP yaitu terdiri dari proses pengolahan (*stewing*), penyimpanan sementara ke *trolley* rak makanan, pemorsian, distribusi, dan penyajian. Pada 5 tahap proses tersebut memiliki potensi bahaya yang sama yaitu bahaya biologi bakteri *Escherichia coli*. Bakteri yang mengkontaminasi daging selama ini dapat menimbulkan berbagai masalah misalnya, keracunan makanan, mual, muntah, kram perut, iritasi saluran pencernaan ataupun tifoid.

Pencemaran pada makanan sering kali disebut sebagai *food borne disease* (Utari, 2016).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penyusunan rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu Daging Sapi Lada Hitam menggunakan prinsip higiene sanitasi makanan di Subdep gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu Daging Sapi Lada Hitam menggunakan prinsip higiene sanitasi makanan di Subdep gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu Daging Sapi Lada Hitam menggunakan prinsip higiene sanitasi makanan di Subdep gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada proses pengolahan (*stewing*) Daging Sapi Lada Hitam di Subdep Gizi RSAPL dr. Ramelan Surabaya.
- b. Mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada penyimpanan sementara ke *trolley* rak makanan.
- c. Mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada proses pemorsian Daging Sapi Lada Hitam di RSAPL dr. Ramelan Surabaya.
- d. Mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada proses distribusi Daging Sapi Lada Hitam di RSAPL dr. Ramelan Surabaya.
- e. Mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada proses penyajian Daging Sapi Lada Hitam di RSAPL dr. Ramelan Surabaya.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah penelitian teknologi pangan tentang keamanan pangan terkait rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Higiene Sanitasi Makanan (HSM).

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Sebagai sarana untuk meningkatkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada sebuah produk.

2. Manfaat Praktis

- a. Untuk institusi penyelenggara makanan, dapat digunakan sebagai pembinaan pengolahan terhadap produk sesuai standar keamanan pangan HACCP dan HSM.
- b. Untuk tenaga pengolah, dapat digunakan sebagai panduan dalam melakukan tindakan koreksi apabila ditemui penyimpangan terhadap titik kendali kritis atau CCP pada pembuatan daging sapi lada hitam.
- c. Untuk pembaca atau peneliti lain, dapat digunakan sebagai referensi dan bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya terkait evaluasi titik kendali kritis.

F. Keaslian Penelitian

Terdapat penelitian yang sejenis dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terkait rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu Daging Sapi Lada Hitam. Penelitian yang sejenis dengan penelitian yang akan dilakukan dapat dilihat pada Tabel 1. Keaslian Penelitian.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Cruz, 2018	Evaluasi Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) pada Mutu Daging Se'i Babi di Kota Kupang	Persamaan dengan penelitian ini yaitu mengevaluasi penerapan HACCP pada olahan daging	Pada penelitian ini menggunakan menu daging se'i babi, sedangkan penelitian yang dilakukan menggunakan menu daging sapi lada hitam