

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Krasikan adalah jenang krasikan yang disebut kue ladu. Krasikan yang terbuat dari beras ketan, gula merah, kelapa parut, santan. Rasa dari krasikan itu manis, berwarna coklat, teksturnya sedikit kasar, aroma khas tersendiri dari gula jawa yang dipakai (Murni, 2015). Krasikan memiliki tekstur yang berbeda dengan jenang atau dodol pada umumnya karena tekstur krasikan berpasir. Tekstur tersebut berasal dari beras ketan yang telah dilakukan penyangraian kemudian dilakukan penumbukkan setengah halus, itulah yang menjadi ciri khas dari jenang krasikan. Krasikan memiliki harga jual yang sedikit mahal, namun jika dilihat dari proses pembuatan yang masih sangat tradisional dan sangat menjaga kualitas aslinya sekiranya harga yang diberikan cukup memberikan kepuasan kepada konsumen yang menikmatinya khususnya para penggemar makanan tradisional.

Secara umum krasikan masih diproduksi dalam skala industri kecil dan tradisional atau biasa dikenal Usaha Kecil Menengah (UKM). Biasanya hasil produk yang dihasilkan oleh Usaha Kecil Menengah (UKM) kurang memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas, seperti ukuran krasikan yang tidak seragam, tekstur yang dihasilkan tidak sama, rasa maupun kemasan yang ada pada produk krasikan (Kristiyanti, 2012). Faktor keamanan pangan pun seringkali luput dari pengawasan produsen sehingga produk menjadi tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Oleh karena itu, hal inilah yang membuat konsumen mengurungkan niat untuk membelinya serta kemungkinan bahaya yang ada pada produk pun tak dapat dihindari. Pengendalian mutu pun harus dilakukan untuk menghasilkan krasikan yang berkualitas baik.

Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan

bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Penerapan CPPB akan dapat membantu produsen untuk membangun suatu sistem jaminan mutu yang baik. Jaminan mutu sendiri tidak hanya berkaitan dengan masalah pemeriksaan dan pengendalian bahan baku namun juga menetapkan standar mutu produk yang sudah harus dilaksanakan sejak tahap penerimaan bahan baku sampai produk tersebut dikonsumsi oleh konsumen.

Konsep CPPB memiliki beberapa pengertian yang cukup mendasar yaitu suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman bermutu, dan layak untuk dikonsumsi dan berisi penjelasan-penjelasan tentang persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir (Surya, 2013). CPPB wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Penerapan CPPB memiliki manfaat seperti: menjamin kualitas dan keamanan pangan, meningkatkan kepercayaan dalam keamanan produk dan produksi, mengurangi kerugian dan pemborosan, memenuhi persyaratan standar yang telah ditetapkan (Anggraini, 2014).

Produk krasikan merupakan produk olahan UKM “Jenang Krasikan Mbah Harso” dengan jumlah pekerja 6 orang dan berlokasi di Randusari RT. 01/ RW. 01. Kel. Joho Baru, Kec. Sukoharjo, Kab. Sukoharjo, Jawa Tengah. Selain produk krasikan, UKM ini juga memproduksi berbagai olahan lainnya seperti jenang dodol, bolu *proll* dan belut *crispy*. Pemasaran dilakukan dengan cara para pembeli membeli langsung ke tempat UKM ini. Mutu krasikan yang dihasilkan pada UKM ini belum memenuhi standar mutu yang baik, karena pada proses pemerasan santan yang dilakukan dengan kurang baik, pengemasan krasikan yang masih sangat sederhana yang dapat mempengaruhi mutu krasikan. Sehingga untuk meningkatkan mutu produk krasikan ini perlu adanya pengendalian mutu untuk menjamin mutu dan kualitasnya mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai produk akhir.

Krasikanini memiliki daya tahan 7 hari jika disimpan pada suhu refrigerator, jika disimpan pada suhu ruang daya tahan akan lebih cepat yaitu 4 hari. Kebersihan lingkungan kerja di UKM Krasikan Mbah Harso belum baik, dimulai dari tata letak proses produksi yang belum teratur dan kurangnya kesadaran para pekerja yang tidak menggunakan sarung tangan pada saat produksi dan sirkulasi udara yang masih sangat terbatas. Sehubungan dengan hal tersebut UKM Krasikan Mbah Harso inimerlukan penilaian serta pembimbingan sesuai dengan standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) yang bertujuan untuk menjamin agar pangan yang dibuat untuk diedarkan memenuhi standar mutu yang baik, layak untuk dikonsumsi dan baik untuk kesehatan dalam rangka melindungi konsumen dari kerugian akibat pangan yang dihasilkan bermutu rendah. Berdasarkan latar belakang tersebut dilakukan analisis tentang konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada pembuatan Jenang Krasikan yang beralamat di Randusari RT. 01/ RW. 01, Kel. Johor Baru, Kec. Sukoharjo, Kab. Sukoharjo, Jawa Tengah.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan judul dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pembuatan krasikan?
2. Bagaimana konsep pengendalian mutu yang dapat diterapkan dalam proses pembuatan krasikan dari bahan baku, proses produksi sampai produk akhir?
3. Bagaimana konsep atau evaluasi GMP / Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) yang diterapkan pada Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi krasikan?

C. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan praktek Quality Control “Penerapan Quality Control di Sentra Industri Kecil Pembuatan Krasikan” adalah:

1. Mengetahui proses produksi pembuatan jenang krasikan di Usaha Kecil Menengah (UKM) “Krasikan Harso Mulyono”
2. Mengetahui pengendalian mutu yang diterapkan pada proses penerimaan bahan baku, proses produksi hingga proses pengemasan krasikan
3. Mengevaluasi GMP / Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) yang diterapkan pada Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi krasikan.