

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pendidikan Teknologi Agroindustri merupakan salah satu program studi yang berada di Universitas Pendidikan Indonesia. Program studi ini bertujuan untuk menyiapkan tenaga pendidik yang memiliki kemampuan akademik dan profesional baik di SMK Agroindustri, lembaga pemerintah maupun swasta. Selain menjadi guru, lulusan Pendidikan Teknologi Agroindustri juga diharapkan bisa menciptakan praktiksi industri yang kompeten terutama di dunia industri pangan. Hal ini didukung dengan adanya Mata Kuliah Keahlian Inti Program Studi (MKKIPS) yang ada pada kurikulum prodi. Seiring dengan perkembangan kurikulum seperti kurikulum merdeka belajar yang saat ini berlaku menyebabkan kurikulum Pendidikan Teknologi Agroindustri pun berubah untuk menyesuaikan dengan kebijakan kurikulum merdeka tersebut. Adapun Mata Kuliah Keahlian Inti Program Studi yang diteliti pada penelitian ini yaitu Keamanan Pangan karena mata kuliah tersebut harus dikuasai mahasiswa Pendidikan Teknologi Agroindustri sebelum melakukan Praktik Industri.

Selain menjadi syarat mata kuliah wajib di prodi, pengetahuan dan keterampilan mengenai keamanan pangan menjadi hal yang krusial untuk dikuasai di bidang industri. Jaminan keamanan pangan menjadi tuntutan yang terus meningkat bagi industri pangan seiring dengan kenaikan kualitas hidup manusia. Hal ini menyebabkan masalah keamanan pangan menjadi sangat vital bagi industri pangan. Di era pasar bebas saat ini, industri pangan di Indonesia juga harus mampu bersaing dengan derasnya arus masuk produk industri pangan negara lain yang telah mapan dalam sistem mutunya. Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan. Cara menghasilkan pangan yang aman yaitu praktik penanganan pangan yang baik harus diterapkan di setiap rantai pangan. Hal ini mencakup semua makanan dan bahan makanan, dimulai dari produksi pertanian, dilanjutkan dengan panen, pengolahan, penyimpanan, penyaluran, penanganan, persiapan, dan beragam kegiatan lainnya sebelum dikonsumsi (Knechtges, 2015).

Dewi Sarah, 2023

**RELEVANSI CAPAIAN MATERI MATA KULIAH KEAMANAN PANGAN PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI DENGAN KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI PANGAN**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Berdasarkan pengalaman peneliti sewaktu melakukan Praktik Industri, ilmu mengenai keamanan pangan sangat terpakai di segala bidang pada dunia industri pangan. Dasar pengetahuan seperti penerapan GMP dan SSOP penting dipelajari sebagai bekal untuk bekerja di dunia industri pangan. Hal ini dikarenakan keamanan pangan merupakan prasyarat bagi produk pangan bermutu. Untuk menghasilkan produk pangan yang aman, maka dalam proses pengolahan pangan diperlukan penjaminan mutu dan keamanan pangan dengan pendekatan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Di dalam HACCP, ada 2 program prasyarat yang harus dipenuhi meliputi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation of Standard Operational Procedure* (SSOP). Sistem HACCP ini diterapkan selama produksi mulai dari proses pertama hingga sampai ke konsumen (Fardiaz, 1996). Pendekatan dengan cara ini berbeda dengan pendekatan tradisional yang hanya melakukan pengawasan dengan mengandalkan uji produk akhir. Sistem HACCP yang diterapkan pada seluruh rantai produksi, akan fokus terhadap keamanan pangan dengan memproteksi pasokan pangan dan proses produksi terhadap bahaya kontaminasi fisika, kimia, dan mikrobiologi (Arvanitoyannis, 2009).

Menurut Nuraida (2014) masalah keamanan pangan yang masih banyak ditemukan di Indonesia adalah beredarnya produk-produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, baik dari segi cemaran (kontaminan) biologis maupun kimia seperti pestisida dan logam berat, maupun dari penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang atau melebihi batas. Di negara berkembang, masalah keamanan pangan banyak disebabkan oleh kurangnya praktik sanitasi yang baik serta kurangnya kesadaran terhadap pentingnya sanitasi (Nuraida, 2014). Sanitasi pangan merupakan upaya menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain untuk menjamin mutu keamanan pangan. Dalam mata kuliah Keamanan Pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri mahasiswa difokuskan pada penerapan keamanan pangan untuk industri pangan seperti penerapan sanitasi, cara memproduksi pangan yang baik / *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Mahasiswa juga mempelajari sumber dan potensi bahaya keamanan pangan serta regulasi keamanan pangan,

penilaian penerapan sanitasi dan GMP di industri pangan serta pembuatan rencana HACCP.

Kebutuhan dunia industri yang saat ini dinamis tentu menjadi tantangan tersendiri bagi Pendidikan Teknologi Agroindustri yang perlu menciptakan lulusan yang sesuai dengan standar kompetensi dunia industri pangan. Tuntutan konsumen atas jaminan keamanan pangan membawa dampak perubahan bagi industri pangan. Keamanan pangan merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan industri pangan untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan, sehingga materi mata kuliah Keamanan Pangan di Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri diharapkan setara dengan kebutuhan pengetahuan dunia industri pangan. Kondisi inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian dengan judul “Relevansi Materi Mata Kuliah Keamanan Pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri dengan Kebutuhan Dunia Industri Pangan”.

## **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diungkapkan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana relevansi materi mata kuliah keamanan pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri dengan kebutuhan dunia industri pangan saat ini?
2. Apa saja rekomendasi dari industri pangan untuk pengembangan mata kuliah keamanan pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui relevansi materi mata kuliah keamanan pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri dengan kebutuhan dunia industri pangan saat ini.
2. Mengetahui apa saja rekomendasi dari industri pangan untuk pengembangan mata kuliah keamanan pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Berdasarkan penjabaran yang telah disampaikan pada bab I ini, manfaat teoritis dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat menjadi referensi dan bahan kajian dalam mengembangkan penelitian mengenai relevansi mata kuliah Keamanan Pangan dan bagaimana kebutuhan dunia industri pangan saat ini.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

- 1) Bagi mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi serta motivasi untuk mempelajari pengetahuan dan keterampilan pada bidang keamanan pangan yang dibutuhkan di industri pangan.
- 2) Bagi dosen, penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pedoman untuk perbaikan pembelajaran Mata Kuliah Keamanan Pangan. Selain itu, juga diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi pengembangan kurikulum Pendidikan Teknologi Agroindustri.
- 3) Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat membuka wawasan mengenai kurikulum dan membangun keterampilan dalam memenuhi tuntutan kompetensi yang dibutuhkan dunia industri pangan saat ini terutama dalam bidang keamanan pangan.

## **1.5 Struktur Organisasi Penelitian**

- BAB I**      Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi penelitian.
- BAB II**      Tinjauan Pustaka, berisi tentang teori-teori dan penelitian terdahulu yang mendukung proses penelitian dan menjadi landasan dalam melakukan penelitian.
- BAB III**     Metodologi Penelitian, berisi tentang rencana penelitian yang meliputi: desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- BAB IV**      Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan dan pembahasan mengenai relevansi materi mata kuliah Keamanan Pangan Program

Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri dengan kebutuhan dunia Industri Pangan.

**BAB V** Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi tentang kesimpulan, implikasi dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.