

PENJAMINAN MUTU PANGAN

2013/2014

Inneke Hantoro

Ita Sulistyawati

B. Soedarini

Peraturan Perkuliahan

- Kegiatan pembelajaran dimulai jam 07.30 toleransi keterlambatan 15 menit. Perubahan jam kuliah wajib diinformasikan kepada mahasiswa.
- Semua mahasiswa wajib ikut berperan menciptakan suasana pembelajaran yang kondusif dengan:
 - Aktif dalam proses perkuliahan
 - Menonaktifkan HP selama perkuliahan
 - Tidak keluar masuk kelas selama proses perkuliahan
- Pengumpulan tugas ditetapkan sesuai jadwal.
- Tidak melakukan plagiasi dalam pembuatan tugas.
- Konsekuensi akan diberlakukan bila terjadi pelanggaran terhadap ketentuan pembuatan dan pengumpulan tugas.

Tujuan

- Mahasiswa mengetahui terminologi tentang mutu, memahami konsep dan dimensi mutu bahan maupun produk pangan serta regulasi atau standar yang terkait.
- Mahasiswa mengenal dan memahami berbagai sistem dan program mutu yang berlaku di industri pangan.
- Mahasiswa mengenal dan memahami konsep penjaminan mutu mulai dari *good practices*, HACCP sampai dengan ISO.

Silabus

1. Overview Perkuliahan Pengawasan Mutu (27/8 – INNE)
2. Atribut Mutu Pangan: Fisik, Kimia, Biologi (3/9 – ITA)
3. Karakteristik Sensori dan Uji Organoleptik 1 (10/9 – ITA)
4. Karakteristik Sensori dan Uji Organoleptik 2 (17/9 – ITA)
5. Standarisasi dan Regulasi tentang Mutu Bahan & Produk Pangan (24/9 – RIN)
6. Presentasi Tugas 1-1 (1/10 – RIN)
7. Presentasi Tugas 1-2 (8/10 – RIN)
- UTS (14 – 25 Okt 2013)**
8. Sistem Mutu untuk Industri Pangan: *Quality Control, Quality Assurance, Quality System Management* (29/10 -)
9. *Statistical Process Control* di Industri Pangan (**6/11 – , jam 09.30 Ruang 5.10**)
10. Good Practices (12/11 -)
11. HACCP (19/11 -)
12. ISO 9000 & ISO 22000 (26/11 -)
13. Presentasi Tugas 2-1 (3/12 -)
14. Presentasi Tugas 2-2 (4/12 – , **jam 09.30 Ruang 5.10**)
- 15. UAS (9 – 21 Des 2013)**

Referensi

- Alli, I. 2004. Food Quality Assurance: Principles and Practices. CRC Press, Boca Raton.
- Arvanitoyannis, I.S. 2009. HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin. Blackwell Publishing Ltd.
- Clute, M. 2009. Food Industry Quality Control System. CRC Press, Boca Raton.
- Hester, R. E. and Harrison, R. M. (Eds.). 2001. Food Safety and Food Quality. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Hubbard, M. R. 2003. Statistical Quality Control for the Food Industry 3rd Ed. Kluwer academic Publisher, New York.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., and Carr, B. T. 1999. Sensory evaluation Techniques 3rd Ed. CRC Press. Boca Raton.
- Mortimore, S. and C. Wallace. 1998. HACCP: A Practical Approach 2nd Ed. Maryland. Aspen Publishers, Inc.
- Vasconcellos, J. A. 2004. Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach. CRC Press, Boca raton.
- van Schothorst, M. 2004. A simple guide to understanding and applying the hazard analysis critical.control point concept 3rd Ed. Belgium. ILSI Europe.
- Journals, Articles.
- SNI, CODEX, etc.

Food Quality Assurance

Principles and
Practices

Inteaz Alli



CRC PRESS

Boca Raton London New York Washington, D.C.

© 2004 by CRC Press LLC

Food Industry Quality Control Systems

Mark Clute

CRC Press
Taylor & Francis Group

HACCP and ISO 22000
Application to Foods of Animal Origin

Ioannis S. Arvanitoyannis



WILEY-BLACKWELL

Kompetensi yang akan dicapai

- Kemampuan mahasiswa dalam menjelaskan konsep dan cakupan mutu bahan & produk pangan serta mengenali atribut internal mutu yang mencakup fisik, kimia, biologi dan sensori.
- Kemampuan mahasiswa dalam melakukan penelusuran standar mutu bahan baku/ produk pangan dan memetakan parameter yang ada di standar dalam suatu dimensi mutu.
- Kemampuan mahasiswa dalam menjelaskan konsep QC, QA dan QMS serta membandingkan perbedaan masing-masing program & sistem mutu tersebut.

Kompetensi yang akan dicapai

- Kemampuan mahasiswa dalam menjelaskan prinsip pengendalian proses dengan menggunakan statistik dan menguasai pembuatan control chart.
- Kemampuan mahasiswa dalam menjelaskan konsep penjaminan mutu dan keamanan pangan melalui pendekatan *good practices*, HACCP dan ISO 9000 & 22000.
- Kemampuan mahasiswa dalam melakukan analisa kritis tentang penjaminan mutu pangan dari lahan sampai dengan konsumen melalui studi kasus riil.
- Kemampuan mahasiswa dalam menyusun pemikiran dan pendapat secara akademik, dan kemampuan menyajikan dalam bentuk visual maupun oral.

Penilaian

- Tugas 1 : 15%
- UTS : 30%
- Tugas 2 : 20%
- UAS : 30%
- Diskusi Kelas : 5%

Deskripsi Tugas

- Ada 2 tugas utama tentang standar mutu pangan (tugas 1) dan aplikasi *good practices* (tugas 2).
- Semua tugas dilakukan secara berkelompok @ 4 orang. Kelompok tugas 1 dan 2 sama, tidak boleh berubah.
- Kelompok tugas ditentukan berdasarkan urutan NIM yang ada di presensi.
- Setiap kelompok diharuskan melakukan 1 kali presentasi dalam tugas 1 **ATAU** tugas 2, ditentukan oleh Koord. MK.
- Setiap akhir presentasi tugas 1 atau 2, setiap kelompok diwajibkan membuat dan mengumpulkan refleksi dan simpulan dari semua kasus yang dipresentasikan di kelas. Refleksi ini akan menjadi bagian dari penilaian tugas.

Deskripsi Singkat Tugas

<p>TUGAS 1</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Tugas kelompok 4 mahasiswa• Membandingkan 2 standar mutu suatu produk (CODEX vs standar lain)• Dianalisa apa yang beda dari kedua standar mutu tersebut.• Bobot nilai 15%
<p>TUGAS 2</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Tugas kelompok 4 orang• Observasi lapangan tentang penerapan <i>good practices</i> (GHP, GMP, dan GRP) di industri pangan• Dianalisa apakah praktek di lapangan sesuai dengan teori• Bobot nilai 20%

Tugas 1

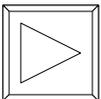
- Membandingkan 2 standar mutu suatu bahan baku / produk pangan dari 2 negara yang berbeda (untuk jenis produk yang sama). Dapat juga dibandingkan dengan CODEX.
- Ada 13 kelompok yang membahas *preserved food products*, dan 13 kelompok membahas *fresh produce*.
- Setiap kelompok harus mencari standar produk yang spesifik dan berbeda antara kelompok satu dengan yang lain.
- Daftar nama kelompok dan jenis produk harus dikonfirmasi ke dosen (list ada di depan ruang INE) paling lambat 5 September 2013.
- Tugas dalam bentuk laporan tertulis dan presentasi (durasi 10 menit).

Tugas 1

- Dalam tugas harus :
 - menyebutkan kapan dan oleh siapa standar itu ditetapkan
 - mengelompokkan parameter yang ada di kedua standar tersebut dalam atribut fisik, kimiawi, dan biologi/ mikrobiologi
 - membandingkan kedua standar tersebut, dan mengevaluasi dimana letak bedanya
 - menggarisbawahi parameter mutu krusial dari produk pangan tersebut
 - ada contoh foto bahan/ produk yang diambil dari dokumentasi pribadi. Contoh bahan/ produk ini juga dianalisa sesuai dengan standar yang didapatkan.

Tugas 1

- Tugas disajikan dalam bentuk presentasi oral dan laporan tertulis. Materi presentasi diberikan dalam bentuk CD (format 2007). Semua tugas (CD & laporan) dikumpulkan pada tanggal 27 September 2013 di loker dosen.
- Kriteria penilaian tugas didasarkan pada:
 - kebenaran dalam pemilihan standar yang sesuai (15%),
 - ketajaman kajian dalam mengelompokkan atribut mutu serta menemukan perbedaan diantara kedua standar (35%),
 - ketajaman analisa pemetaan mutu sampel (20%),
 - kemampuan grup dalam presentasi (10%),
 - kerapian sajian dan sistematika penulisan (10%),
 - kedalaman refleksi dari tugas 1 (10%) → makalah terpisah, dan dikumpulkan setelah semua presentasi tugas 1 selesai (11 Oktober 2013).



Tugas 2

- Melakukan observasi dan mengevaluasi penerapan *good practices* (GMP, GHP, GRP, GDP) di industri pangan, *food services* maupun retailers.
- Setiap kelompok menentukan jenis *good practices* dan objek yang akan diamati. Konfirmasi topik ke dosen (list ada di depan ruang INNE) paling lambat 25 Oktober 2013.
- Topik akan dibatasi sbb:
 - *Good Manufacturing Practices* (GMP) – 6 kelompok
 - *Good Hygiene Practices* (GHP) – 7 kelompok
 - *Good Retailer Practices* (GRP) – 6 kelompok
 - *Good Distribution Practices* (GDP) – 7 kelompok

Tugas 2

- Untuk observasi GMP, GHP, GRP, dan GDP setiap kelompok harus memilih objek observasi yang berbeda. Syarat untuk industri pangan maupun *food services* yang akan dijadikan objek observasi, yaitu minimal mempunyai 5 pekerja, kecuali untuk GDP.
- Sebelum melakukan survey, setiap kelompok harus mengerti cakupan masing-masing *good practices* dan mempersiapkan *check-list* – yang akan digunakan untuk mengevaluasi penerapan *good practices* di lapangan.
- Tugas dilengkapi dengan dokumentasi di lapangan.

Tugas 2

- Tugas disajikan dalam presentasi dan laporan tertulis.
- Presentasi dapat dilakukan dalam bentuk film pendek dengan durasi 5 – 10 menit ATAU power point.
- Materi presentasi diberikan dalam bentuk CD. Semua tugas (CD & laporan) dikumpulkan selambatnya 29 November 2013 di loker INNE.

Tugas 2

- Format laporan meliputi:
 - Pendahuluan (penjelasan tentang profil objek observasi, apa yang diproduksi, bagaimana rantai pasokan pangan yang ada/ tercakup dalam objek observasi ini)
 - Penerapan *good practices* di lapangan
 - Diskusi – membandingkan pelaksanaan *good practices* di lapangan dengan teori (referensi), dan mengevaluasi dengan dukungan referensi
 - Kesimpulan
 - Referensi
 - Lampiran (check-list)

Tugas 2

- GMP (*Good Manufacturing Practices*)
 - Penerapan prinsip-prinsip *good practices* pada produksi pangan guna menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas.
 - Mencakup desain dan tata letak bangunan, ketersediaan fasilitas, kebersihan personal, sanitasi (pelaksanaan, pengendalian dan fasilitas), pembuangan limbah, peralatan produksi, pengendalian proses produksi, pengendalian hama, penyimpanan, distribusi dan sebagainya.
 - Objek observasi : industri pangan skala rumah tangga hingga skala menengah dengan jumlah karyawan minimal 5 orang.

Tugas 2

- GHP (*Good Hygiene Practices*)
 - Penerapan prinsip-prinsip *good practices* pada penanganan / penyediaan pangan (*food service*) guna menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas.
 - Mencakup desain dan tata letak bangunan, ketersediaan fasilitas, kebersihan personal, sanitasi (pelaksanaan, pengendalian dan fasilitas), pembuangan limbah, peralatan, pengendalian proses, pengendalian hama, penyimpanan, distribusi dan sebagainya.
 - Objek observasi : usaha-usaha yang berkaitan dengan penanganan / penyediaan pangan (rumah makan, kafe, kantin, hotel, katering, pujasera, dan sebagainya dengan jumlah karyawan minimal 5 orang).

Tugas 2

- GRP (*Good Retail Practices*)
 - Penerapan prinsip-prinsip *good practices* pada penanganan produk pangan yang dipasarkan secara *retail* guna menjaga kualitas dan keamanan produk.
 - Mencakup pengemasan (*re-pack*), penanganan, penyimpanan, pelabelan, *display*, sanitasi / kebersihan tempat, kebersihan personal, pengendalian hama dan sebagainya
 - Objek observasi : usaha-usaha yang berkaitan dengan penjualan produk pangan eceran (supermarket, minimarket, hypermarket, pedagang eceran di pasar, kios, dan sebagainya)

Tugas 2

- GDP (*Good Distribution Practices*)
 - Penerapan prinsip-prinsip *good practices* pada distribusi bahan atau pun produk pangan guna menjaga kualitas dan keamanan produk. Yang menjadi perhatian adalah cara distribusi produk pangan dan dampaknya terhadap mutu produk.
 - Mencakup distribusi hulu sampai hilir (dari petani/ peternak hingga konsumen) → untuk fresh produce. Atau dari produsen hingga konsumen → untuk *manufactured products*.
 - Objek observasi: petani sayuran & buah-buahan, industri pemerahan susu sapi, penangkapan ikan → pengepul → pedagang di pasar/koperasi → konsumen.
Atau produsen → distributor → konsumen/retail.

Tugas 2

- Kriteria penilaian tugas didasarkan pada kelengkapan dan kebenaran cakupan observasi lapangan, ketajaman dan kedalaman analisa hasil observasi (evaluasi) yang ditunjukkan dengan dukungan referensi yang digunakan untuk mengevaluasi penerapan GPs di lapangan, kemampuan presentasi mahasiswa, dan kerapian sajian .
- Kedalaman refleksi dari tugas 2 → makalah terpisah, dan dikumpulkan setelah semua presentasi tugas 2 selesai (6 Desember 2013)