

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu komoditas bernilai ekonomi potensial dan sumber protein hewani bagi masyarakat. Badan Pusat Statistik tahun 2020 menginformasikan ayam adalah 72% komoditas konsumtif di Indonesia dibanding komoditas unggas lain. Agroindustri pengolahan ayam pejantan di Rumah Potong Ayam (RPA) yang menjamin produknya halal dan aman (*halal and food safety*) menjadi andalan untuk memenuhi konsumsi. Sebagaimana Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Badan Jaminan Produk Halal (BJPH) dan perundangan terkait ada kewajiban bersertifikat halal. Faktanya, banyak RPA termasuk RPA ayam pejantan belum bersertifikat halal. Eksistensi RPA seharusnya bukan hanya entitas bisnis saja, tetapi juga usaha agroindustry yang konsisten memiliki kebijakan dan menerapkan *food safety* secara *sustainable*.

Bahan dan produk olahan daging ayam tergolong *high risk* (Nastasijević et al., 2020). Mitigasi risiko *food safety* merupakan faktor sangat penting bagi RPA. Hal ini terkait risiko kontaminasi fisik, biologi, dan kimia saat dikonsumsi masyarakat. Sebagai bagian agroindustri hilir, aktivitas

produksi RPA setelah proses *inventory* meliputi inspeksi-Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH), *rest conditioning*, *medical ceck-up*, penyembelihan, *boiling-up*, *cleaning-up*, pemotongan, *packing*, dan distribusi.

Mitigasi risiko *food safety* daging ayam masih terpisah-pisah dalam *supply chain*, proses, dan distribusi. Indikator kelayakan *food safety* berdasar numeric control veteriner, perlu dikuatkan legitimasi data produktivitas perusahaan melalui rekam jejak produksi di RPA dan distribusinya. dilakukan untuk mengidentifikasi risiko keamanan potensial produksi daging ayam di RPA Satria Jaya dan distribusinya menggunakan metode *Criticality Analysis* (CA) yang merupakan bagian dari pendekatan *Failure Mode Effect and Criticality Analysis* (FMECA). Metode *criticality analysis* dipilih berdasar studi penelitian terdahulu penerapannya pada kasus lain berhasil.

Hingga saat ini sedikit riset yang membahas tentang mitigasi risiko *food safety* terintegrasi pada produksi ayam di RPA. Oleh karena itu, perlu dibangun sistem mitigasi risiko *food safety* secara terintegrasi untuk menjamin keamanan daging ayam berdasarkan standar Nomor Kontrol Veteriner (NKV).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti mencoba merumuskan masalah agar peneliti yang dilakukan lebih terarah dan mencapai hasil yang diharapkan. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengukuran titik kritis mitigasi risiko *food safety* pada produksi daging ayam berdasarkan NKV pada agroindustri Rumah Pemotongan Ayam (RPA) ?
2. Bagaimana formulasi system mitigasi risiko *food safety* pada produksi daging ayam berdasarkan NKV pada agroindustri Rumah Pemotongan Ayam.

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan dapat mencapai sasaran, maka perlu adanya batasan-batasan sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya mengkaji tentang efektivitas mitigasi resiko *Food Safety* Produksi Daging Ayam berdasarkan Nomer Kontrol Veteriner (NKV)
2. Penelitian ini tidak menghitung tingkat efisiensi biaya dalam aktifitas mitigasi resiko *Food Safety* Produksi Daging Ayam

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengukur dan menganalisis titik kritis mitigasi risiko *food safety* pada produksi daging ayam dengan metode

FMECA. pada agroindustri Rumah Pemotongan Ayam (RPA).

- b. Merumuskan formulasi system mitigasi risiko *food safety* pada produksi daging ayam berdasarkan NKV pada agroindustri Rumah Pemotongan Ayam (RPA).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

- a. Manfaat teoritis

Sebagai upaya penerapan dan pengembangan ilmu pengetahuan dibidang agroindustry dan system informasi manajemen.

- b. Manfaat praktis

Sebagai upaya legitimasi riil mengenai system mitigasi risiko *food safety* pada produksi daging ayam berdasarkan NKV bagiagroindustri Rumah Pemotongan Ayam (RPA).