

INTISARI

Analisis Nilai-Nilai Kehalalan, Keamanan, dan Kualitas Susu Kambing Menjadi Susu Bubuk pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Turi

Oleh

Septian Rafi Abhiyoga
17/419956/PMU/09167

Banyaknya kasus keracunan makanan yang terjadi membuat kita harus semakin waspada akan keamanan, kehalalan, dan kualitas makanan yang kita konsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keamanan, mendeteksi kehalalan serta mengukur kualitas susu kambing bubuk pada industri rumah tangga di Kecamatan Turi.

Penelitian ini menggunakan *Hazard Analysis Critical Control Point* yang dikombinasikan dengan peraturan halal untuk mendeteksi keamanan dan kehalalan produk agar terhindar dari kontaminasi bahaya fisik, biologi, kimia dan zat yang tidak halal atau najis. Uji mikrobiologi digunakan untuk mengukur kualitas susu kambing segar dan bubuk. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara terkait tahapan produksi.

Subjek penelitian ini yaitu 4 industri, Agro Etawa Prima, CV. Sahabat Ternak, Seven On Seven, dan CV. Tamto Mandiri yang berada pada Kecamatan Turi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai Juli 2019.

Hasil dari penelitian ini ditemukan beberapa penyimpangan *Good Manufacturing Practice* dengan total 12 Minor, 4 Mayor, 14 Serius, dan 3 kritis, 3 *Critical Control Point* (CCP) dan 2 *Halal Critical Control Point* (HCCP) dari keempat industri rumah tangga. Hasil uji mikrobiologi dari susu kambing segar dan bubuk diketahui rata-rata hasil pengujian menunjukkan bahwa total bakteri tidak melebihi standar yaitu $1,0 \times 10^6$ cfu/ml. sedangkan untuk hasil uji total *coliform* dari susu segar dan bubuk keempat perusahaan industri Agro Etawa Prima dan CV Tamto Mandiri yang melebihi standar batas SNI (10 MPN/ml) yang terdapat pada susu segarnya.

Berdasarkan hasil analisis nilai-nilai kehalalan, keamanan, dan kualitas susu kambing di 4 IRTP di Kecamatan Turi dapat disimpulkan bahwa kualitas mikrobiologi dari susu kambing maupun susu bubuk secara garis besar sudah baik dan aman untuk dikonsumsi karena sesuai dengan kualifikasi yang ditetapkan oleh SNI ($<1,0 \times 10^6$ cfu/ml). Sedangkan identifikasi nilai-nilai kehalalan dan keamanan ditemukan pada IRTP Agro Etawa Prima dan Seven On Seven yang memerlukan pengkajian ulang standar proses produksinya sesuai dengan ketentuan MUI dan SNI untuk meningkatkan nilai kehalalan dan keamanan produk.

Kata kunci: HACCP, GMP, CCP, HCCP, Uji Mikrobiologi.

ABSTRACT

The Value Analysis of The Halalness, Security, and Quality of Goat Milk to be Powder Milk in The Household Industry in Turi District

By

Septian Rafi Abhiyoga
17/419956/PMU/09167

The number of foodborne disease issues that happened make us should be aware of food security, halalness, and food quality that we are consuming. This study aims to identify the safety, halal detection and measure the goat milk powder quality in the home industry of the sub-district in Turi.

This study used Hazard Analysis critical control point which combines with the halal regulations to detect the security and the halalness of the product in order to avoid the dangerous contaminant such as physical, biology, chemistry and substances that are not halal or unclear. Microbiology tests are used to measure the quality of the fresh goat's milk and powder. The data collecting was used by observation and interview related to the stages of production.

The subjects of this research are 4 industries, Agro Etawa Prima, CV. Sahabat Ternak, Seven On Seven, CV. Tamto Mandiri located in turi District. This research was conducted in June to July 2019.

The result of this study found several deviations in Good Manufacturing practice with the total of 12 minor, 4 majors, 14 serious, and 3 critical, 3 Critical Control Point (CCP) and 2 Halal Critical Control Point (HCCP) from the four home industries. The result of microbiology test from the fresh goat milk and powder were known the average of total bacteria is not exceeding the standard there was $1,0 \times 10^6$ CFU/ml. whereas for the total coliform test results from the fresh goat milk and powder of the four industries, Agro Etawa Prima and CV Tamto Mandiri industry exceeds the SNI standard limit (10 MPN / ml) found in fresh milk.

Based on the value analysis of the halalness, security, and quality of goat milk in 4 IRTPs in Turi District, it can be concluded that the microbiological quality of the fresh goat milk and powder is generally good and safe for consumption because it is in accordance with the qualifications set by SNI ($<1.0 \times 10^6$ CFU / ml). while the identification of halal and safety values was found that in the IRTP Agro Etawa Prima and Seven On Seven which required a review of the production process standards in accordance with MUI and SNI regulations to increase the halal value and product safety.

Keywords: HACCP, GMP, CCP, HCCP, Microbiology Test.