

BAB I PENDAHULUAN

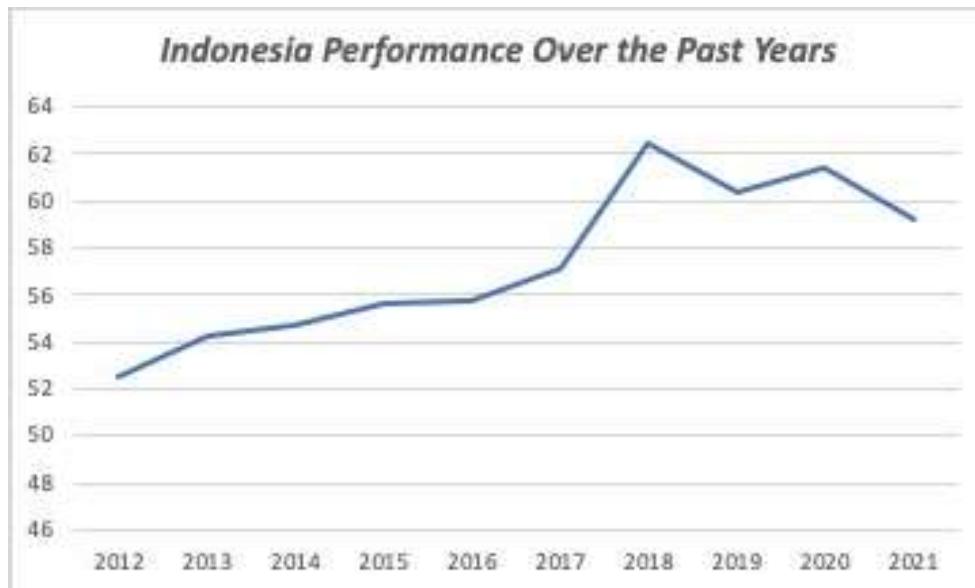
1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan hal yang pokok yang dibutuhkan oleh manusia biasanya berupa nabati maupun hewani. Makanan ialah segala hal yang mengandung gizi seimbang, memuat kandungan serat dan berbagai zat yang dibutuhkan oleh tubuh untuk proses tumbuh dan berkembang. Menu makanan disarankan agar tinggi nutrisinya berupa vitamin, mineral, protein, karbohidrat, dan beberapa lemak tak jenuh yang secara lebih tepatnya diungkapkan gizi seimbang. Makanan tidak hanya dapat menjadi hal yang baik untuk pemenuhan gizi dalam tubuh tetapi juga dapat memberikan efek yang negatif jika makanan tersebut tidak dalam kondisi yang aman dikonsumsi. Makanan dapat menjadi media berkembang biaknya mikroba terlebih lagi pada makanan yang mudah untuk membusuk seperti makanan yang mengandung banyak air (Wawoh *et al.*, 2017).

Dalam proses pembuatan makanan perlu dilakukan upaya pengawasan yang meliputi bahan yang digunakan, tempat yang menjadi lokasi pembuatan makanan, peralatan pengolahan hingga proses pengolahan makanan tersebut. Karena hal ini erat kaitannya dengan kontaminasi makanan, baik kontaminasi langsung maupun kontaminasi silang. Di negara berkembang, salah satunya Indonesia, masih dapat ditemukan masalah pangan yang belum memenuhi persyaratan keamanan pangan. Minimnya kesadaran dari warga penduduk akan keamanan pangan tergambar dari jumlah operasi pengolahan yang tidak memadai. Keamanan pangan berarti menghindari bahan pangan yang tercemar oleh zat biologis, kimia ataupun benda lainnya yang bisa memengaruhi, membuat rugi dan bahaya kesehatan manusia

sehingga tidak dapat dikonsumsi dengan aman. Akses ke makanan yang bergizi dan aman ke dalam jumlah memadai merupakan kunci untuk meningkatkan kesehatan dan mempertahankan hidup. Makanan tidak aman yang memuat kandungan virus, parasit, bakteri, bahan kimia berbahaya yang bisa memicu lebih dari 200 penyakit berbeda, mulai dari diare sampai kanker. Setiap tahun, sekitar 600 juta orang, sekitar 1 dari 10, menjadi sakit sesudah makan makanan terkontaminasi, mengakibatkan 420.000 kematian. Namun, hanya sebagian kecil orang yang terkena *foodborne disease* akan mencari perawatan medis yang diketahui disebabkan oleh bahaya dalam makanan, dilaporkan kepada otoritas kesehatan masyarakat dan dicatat dalam statistik penyakit resmi (World Health Organization, 2015).

Masalah keamanan pangan di Indonesia seringkali ditandai dengan keracunan pangan namun hal ini masih sering diabaikan. Keamanan pangan adalah masalah global saat ini, sehingga harus menjadi perhatian dari semua kalangan karena menyangkut dengan kesehatan masyarakat (Njatrijani, 2021). Berdasarkan data dari *Global Food Security Index* pada tahun 2021, Indonesia menduduki peringkat ke-69 dari 113 negara yang terdaftar pada *Global Food Security Index*. Nilai perolehan yang didapatkan Indonesia ialah 59,2 dari skor maksimal 100, perolehan ini lebih menurun dibandingkan dengan perolehan skor sebelumnya yaitu pada 2020 dengan skor 61,4. Berikut merupakan data perolehan skor dari *Global Food Security Index* untuk Indonesia dari tahun 2012 hingga 2021.



Gambar 1.1 Perolehan Skor Indonesia dalam *Global Food Security Index* 2012-2021

Dari gambar di atas berdasarkan data yang diambil (*Global Food Security Index* (2021a)) menunjukkan bahwa keamanan pangan di Indonesia masih dikategorikan kurang baik dikarenakan masih terletak di sekitaran angka 50-60, untuk meningkatkan angka perolehan ini diharapkan adanya dukungan dari segala sektor mulai dari masyarakat, pemerintah dan juga pelaku usaha. Di Indonesia sendiri upaya dari pemerintah untuk melindungi keamanan pangan supaya tidak muncul sesuatu hal yang bisa membuat rugi, dari BPOM dan Kementerian Perindustrian telah menerbitkan sistem keamanan bagi industri pangan untuk memproduksi pangan yang berkualitas dan terjamin keamanan tinggi, yakni Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau produksi makanan olahan sesuai dengan syarat Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB atau GMP yaitu suatu bagian dari *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), yang menggunakan standar global, ini telah

banyak digunakan di berbagai lokasi. Hal ini yang sebaiknya dilakukan oleh industri-industri pangan untuk melindungi kualitas yang diproduksi sesuai dengan standar keamanan pangan. CPPB-IRT harus diterapkan secara wajib oleh industri makanan untuk pemastian bahwasanya makanan siap saji aman, memadai dan berkualitas tinggi. CPPB adalah pedoman produksi makanan yang memungkinkan produsen makanan untuk memenuhi persyaratan yang ditetapkan untuk produksi makanan berkualitas tinggi dan untuk dikonsumsi dengan aman sesuai dengan kebutuhan konsumen (Anggraini, 2013).

1.2 Identifikasi Masalah

Tahu merupakan makanan yang sangat sering dikonsumsi oleh warga penduduk Indonesia. Adanya harga yang relatif murah dan termasuk makanan yang dapat melengkapi pemenuhan gizi maka banyak orang yang minat dalam membeli tahu untuk bahan masakan. Namun, dibalik rasa enak dan harga terjangkau tahu juga mampu terkontaminasi oleh bakteri. Hal ini dikarenakan pada saat proses produksi terjadi kontaminasi silang baik dari bahan, alat ataupun penjamah. Penjamah yang tidak memperhatikan higiene dalam kegiatan produksi makanan dapat memicu timbulnya kontaminasi. Tingginya ketertarikan masyarakat terhadap produk tahu, seharusnya diimbangi dengan memperhatikan pengolahan makanan dan keamanan makanan. Namun, seringkali industri-industri kecil tidak menerapkan memperhatikan pedoman produksi yang baik.

Usaha tahu dengan merek dagang “Tahu Bumbu Cap Bintang ” berlokasi di Jalan M. Said, usaha ini merupakan industri rumah tangga. Mengacu studi awal

yang dilakukan oleh peneliti dalam IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang” masih terdapat ketidaksesuaian persyaratan CPPB di IRTP tahu ini. Seperti lokasi yang bersebelahan dengan sungai secara langsung, jalanan menuju tempat produksi yang tergenang air, mencuci peralatan menggunakan air sungai yang keruh. Lokasi yang bertepatan pada pinggir sungai juga mengakibatkan produsen ini membuang limbah cair ke sungai secara langsung. Dari penuturan pemiliknya juga didapatkan informasi bahwa IRTP ini belum berlandaskan pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7/2010 mengenai “Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)” maupun Perka BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 terkait “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”. Untuk mengetahui ketidaksesuaian lebih lanjut maka peneliti akan mengidentifikasi CPPB yang dilaksanakan pada IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang” dengan menggunakan pedoman Peraturan Menteri Perka BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 terkait “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”. Adapun hasil yang didapatkan melalui lembar observasi akan dilakukan pengkategorian menggunakan *gap analysis* dan mengelompokkan ketidaksesuaian serta akan memberikan rekomendasi kepada pemilik agar ke depannya dapat diperbaiki sehingga dapat meningkatkan kualitas produksi dan meningkatkan keamanan pangan.

1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah

1.3.1 Pembatasan masalah

Penelitian ini hanya meneliti “produksi yang dilakukan oleh industri tahu dengan pendekatan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada pembuatan tahu pada produksi tahu bumbu tingkat industri rumah tangga Cap Bintang, Lok Bahu Kota Samarinda”.

1.3.2 Rumusan masalah

Mengacu latar belakang dan identifikasi permasalahan di atas, sehingga bisa dibuat rumusan masalah penelitian ini yakni “Bagaimana identifikasi terkait dengan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada pembuatan tahu pada produksi tahu bumbu tingkat industri rumah tangga cap bintang, Lok Bahu Kota Samarinda”?

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Melakukan identifikasi penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada pembuatan tahu pada produksi tahu bumbu tingkat industri rumah tangga cap bintang, Lok Bahu Kota Samarinda.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Mempelajari gambaran umum terkait IRT “Tahu Bumbu Cap Bintang”
2. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada lokasi dan lingkungan di IRT “Tahu Bumbu Cap Bintang”

3. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada bangunan dan fasilitas di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
4. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada peralatan produksi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
5. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada suplai air atau sarana penyediaan air di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
6. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
7. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada kesehatan dan higiene karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
8. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pemeliharaan dan program higiene sanitasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
9. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada penyimpanan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
10. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pengendalian proses di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
11. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pelabelan pangan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
12. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pengawasan oleh penanggungjawab di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
13. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada penarikan produk di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”

14. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pencatatan dan dokumentasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
15. Mengidentifikasi penerapan CPPB-IRT pada pelatihan karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”
16. Menganalisis penilaian konsumen secara organoleptik terhadap tahu dari IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.
17. Menganalisis penerapan CPPB-IRT secara keseluruhan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.

1.4.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti bisa mengimplementasikan ilmu yang didapat selama kuliah khususnya mengenai ilmu kesehatan lingkungan maka bisa lebih mendalami teori-teori dan aplikasi yang selama ini dipelajari dibanding kondisi yang sesungguhnya muncul di lapangan. Selain itu, peneliti dapat menambah wawasan serta dapat meningkatkan *softskill* dalam berkomunikasi.

2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Menjadi bahan referensi untuk pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah selanjutnya terutama pada Fakultas Kesehatan Masyarakat.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini bisa memberi informasi dan edukasi terkait dengan keamanan pada makanan karena keamanan pangan yang tidak baik dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Sehingga diharapkan masyarakat

yang memiliki industri pangan mampu untuk menerapkan CPPB-IRT pada produksinya.