

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang RI NOMOR 18 TAHUN 2012, pangan adalah berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Makanan adalah produk olahan dari pangan yang berasal dari sumber hayati, makanan dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan energi manusia.

Menurut BPOM 2003, makanan merupakan sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia tetapi makanan juga menjadi wahana bagi unsur pengganggu kesehatan manusia, yang berupa unsur yang secara alamiah telah menjadi bagian dari makanan, maupun masuk ke dalam makanan dengan cara tertentu. Makanan yang dapat mengganggu kesehatan manusia merupakan makanan yang tidak aman untuk di konsumsi.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia yang tidak bertentangan

dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Undang-Undang RI NOMOR 18 TAHUN 2012). Kemungkinan makanan yang tercemar dapat mengganggu, membahayakan dan merugikan kesehatan manusia. Cemar Makanan yang tercemar oleh cemaran biologis, dapat mengalami penguraian sehingga dapat mengurangi nilai gizi dan kelezatannya makanan. Cemaran biologis menyebabkan sakit bahkan kematian, alat-alat pencernaan, urat syaraf terganggu. Sedangkan makanan yang tercemar oleh cemaran kimia dapat menimbulkan keracunan manusia adalah zinc, insektisida, cadmium, antomonium.

Suatu Kejadian Luar Biasa (KLB) pernah terjadi di kampus Dramaga IPB wabah Hepatitis menyerang mahasiswa sejak 21 November 2015, 28 mahasiswa sakit Hepatitis A dan satu mahasiswa meninggal karena kasus Hepatitis B (Sindonews, 2015).

Zat pewarna sintetis methanol yellow yang merupakan pewarna tekstil di temukan oleh BPOM DKI Jakarta 13 April 2015 pada puding yang di jual pada kantin SMP Negeri 74 Jakarta Timur, terus menerus mengkonsumsi methanol yellow mengakibatkan penyakit termasuk kerusakan pada hati (Liputan6.com, 2015).

Kota Yogyakarta pada tanggal 19 April 2013, penggunaan formalin pada makanan yaitu mie basah, tahu, masih ditemukan oleh Balai POM DIY. Balai POM DIY menyita empat kuintal mie basah yang mengandung formalin

di Pasar Rejosari, Kecamatan Wonosari, Kabupaten GunungKidul, Yogyakarta. (Tempo,2013)

Terdapat empat aspek dalam penilaian skor keamanan pangan yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi Makanan (DMP) (Mudjajanto,1999). Empat aspek tersebut akan menentukan makanan tersebut layak di konsumsi atau tidak.

Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terletak di Jalan Tata Bumi no.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta. Di kampus ini terdapat 3 prodi yaitu jurusan Gizi, jurusan Perawat, dan jurusan Kesehatan Lingkungan. Di kampus terdapat 4 kantin, di depan jalan Tata Bumi no.3 terdapat 7 warung makan, dan di belakang jalan Tata Bumi terdapat 8 warung makan. Keberadaan kantin dan warung makan di kampus dan sekitarnya merupakan tempat makan terutama makan pagi dan siang bagi mahasiswa karena kantin dan warung makan itu menyediakan makanan seperti : soto ayam, nasi pecel sayur, nasi rames, nasi goreng, nasi ayam geprek, mie ayam goreng dan lain sebagainya.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “Skor Keamanan Pangan Makanan yang dijual di Kantin dan di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana Skor Keamanan Pangan Makanan yang dijual di Kantin dan di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui skor keamanan pangan makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui skor pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) dari makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- b. Mengetahui skor hygiene pemasak (HGP) dari makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta..
- c. Mengetahui skor pengolahan bahan makanan (PBM) dari makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta..

- d. Mengetahui skor distribusi makanan (DMP) dari makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta..

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian keamanan pangan, yaitu menguji skor keamanan makanan dilihat dari 4 hal yaitu skor pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pemasak, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Penjamah makanan dapat meningkatkan pemahaman serta praktek keamanan pangan yang baik.

2. Pembaca

Memberikan informasi mengenai kualitas penyelenggaraan makanan di kantin dan warung makan sekitar dan informasi mengenai keamanan pangan. Menambah wawasan dan informasi tentang skor keamanan pangan makanan di kantin dan warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

3. Penelitian

Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman penelitian. Memotivasi peneliti untuk mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan dan variabel lain.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang serupa tentang keamanan pangan sudah dilakukan oleh penelitian-peneliti lain, namun sampel, tempat, dan variable-variablenya berbeda, antara lain :

1. Atikah Hanif(2014), meneliti tentang skor keamanan pangan dan angka kuman pada pecel yang di jual di Pasar Beringharjo. Jenis penelitian adalah observasional bersifat deskriptif. Lokasi pengambilan sampel di Pasar Beringharjo. Variable yang digunakan adalah skor keamanan pangan, angka kuman dan mutu makanan. Sampel tiga pedagang pecel yang diproduksi berbeda di Pasar Beringharjo.

Pengujian penelitian menggunakan metode total plate count dan di hitung dengan coloni from unit. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan peneliti lakukan terletak pada variable yang digunakan sama-sama menggunakan skor keamanan makanan. Sedangkan perbedaannya terletak pada sampel yang diambil, tempat pengambilan sampel dan jenis penelitiannya.

Hasil penelitiannya adalah mutu dari tiga pecel yang di jual di Pasar Beringharjo berdasarkan SKP sebanyak dua pecel dalam kriteria rawan

tapi masih aman dikonsumsi dengan skor 76,08% dan 58,66%, yang satunya masuk kriteria rawan dan tidak aman dikonsumsi dengan skor 57,23%. Angka kuman pada ketiga pecel masuk dalam kriteria tidak aman untuk dikonsumsi, penjual A $7,2 \times 10^5$ cfu/gram, penjual B $5,7 \times 10^5$ cfu/gram, dan penjual C $8,2 \times 10^6$ cfu/gram

2. Desty Tiasari (2014), meneliti tentang tinjauan keamanan pangan pada mie letek berdasarkan skor keamanan makanan dan angka kuman. Jenis penelitian adalah observasional bersifat deskriptif. Lokasi pengambilan sampel di pabrik pembuatan Mie Lethek di Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Variable yang digunakan adalah skor keamanan pangan dan angka kuman. Sampel dua pabrik pembuat Mie Lethek.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan peneliti lakukan terletak pada variable yang digunakan sama-sama menggunakan skor keamanan makanan. Sedangkan perbedaannya terletak pada obyek penelitian, tempat penelitian dan jenis penelitiannya.

Hasil penelitiannya adalah keamanan pangan produk mie letek A berdasarkan SKP adalah 62,77% dan masuk dalam kategori rawan tapi aman dikonsumsi, skor keamanan pangan produk mie letek B adalah 61,72% dan masuk dalam kategori rawan tetapi tidak aman dikonsumsi. Angka kuman pada pabrik A = $4,5 \times 10^5$ koloni/gr masuk kategori aman, pada pabrik B $2,0 \times 10^6$ masuk kategori tidak aman.