

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Suparinto,2006).

Sistem pangan yang ada saat ini meliputi segala sesuatu yang berhubungan dengan pengaturan, pembinaan, atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi makanan dan peredarannya sampai siap dikonsumsi manusia. Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan produksi pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Suparinto,2006).

Berdasarkan UU pangan No. 7 tahun 1996 maka penerapan standar mutu dalam memproduksi pangan telah menjadi suatu kewajiban bagi para produsen yang harus dijalankan sesuai dengan syarat-syarat produksi pangan yang baik dan benar. Dalam UU pangan No. 7 tahun 1996, bab II

tentang keamanan pangan secara tegas telah diatur bagi produsen pangan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Produsen harus mampu memenuhi berbagai persyaratan dalam memproduksi pangan sehingga mampu memberikan jaminan yang dihasilkan produk pangan aman dan pangan yang bermutu dikonsumsi bagi konsumen.

Balai besar POM di Yogyakarta bertugas melaksanakan investigasi bersama instalasi terkait jika diperlukan (atau tidak dapat ditanggulangi oleh kabupaten/kota), melakukan uji sampel pangan penyebab keracunan berdasarkan data-data yang telah diperoleh selama investigasi, melakukan pembinaan dan bantuan teknis yang berhubungan dengan program keamanan pangan (Balai POM, 2011).

Berkaitan dengan kejadian keracunan makanan terjadi di Cilacap, sedikitnya 17 siswa kelas V SD Pagubugan 1 Kecamatan Binangun mengalami keracunan, Jumat (5/9) kemarin. Mereka mengalami mual mual, muntah dan pusing setelah meminum susu kedelai yang dibeli dari penjual jajanan di depan sekolah. Dua siswa di antaranya harus menjalani perawatan intensif di Puskesmas Binangun. Berdasarkan informasi yang dikumpulkan Radar Banyumas (JPNN Grup), mereka mengonsumsi susu kedelai usai mengikuti olahraga.

Susu kedelai adalah ekstraksi kedelai dengan air yang berupa dispersi koloid protein dan lemak dalam air. Proses pengolahan kedelai

menjadi berbagai produk makanan pada umumnya menggunakan proses yang sederhana, dan peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat yang biasa dipakai di rumah tangga, kecuali mesin pengupas, penggiling, dan cetakan. Manfaat yang diperoleh dengan mengkonsumsi susu kedelai antara lain kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta zat protein nabati dan zat lemak nabati yang baik dan cukup tinggi dengan harga relative lebih murah jika dibanding dengan sumber protein lainnya (Koswara, 1992).

Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama karena kandungan proteinnya sebesar 3,5 – 4,0 % dengan susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi, nilai cernanya tinggi sehingga susu kedelai seringkali digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap protein hewani (Krisna, 2002).

Industri Susu Kedelai PES ini merupakan industri rumah tangga yang baru, didirikan pada tahun 2009. Industri susu kedelai PES sehari memproduksi susu kedelai dengan bahan dasar kacang kedelai sebesar 8-10 kg perhari atau sekitar 80-100 liter perhari, pegawai yang berkerja memproduksi susu kedelai yaitu 5 orang pekerja.

Pentingnya keamanan pangan ini, maka pengetahuan terhadap factor-faktor atau pencemaran pangan harus diperhatikan oleh produsen maupun konsumen. Produsen harus berupaya untuk menghasilkan produk makanan yang dapat dijamin keamanannya. Sebaiknya konsumen harus berupaya agar dapat memilih dan mengkonsumsi makanan yang aman,

selain penanaman kebiasaan yang benar dan sehat dalam mengkonsumsi makanan (mudjajanto, 1999).

Berdasarkan pernyataan tersebut, Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang minuman susu kedelai kemasan plastik yang tidak terdaftar di BPOM dan belum diketahui apakah sudah memenuhi SNI atau belum. SNI 01-3830-1995 tentang susu kedelai meliputi pengaturan pH, sifat organoleptik, kadar protein, dan total mikroba. Dengan beredarnya susu kedelai kemasan plastik yang tidak berlabel di pasaran, ditakutkan minuman susu kedelai tersebut tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan baik dari segi nutrisi dan keamanannya yang akan merugikan konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Bagaimana keamanan pangan produk susu kedelai yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP), Angka Kuman dan Pewarna ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya keamanan pangan produk susu kedelai pada produksi industri rumah tangga di Daerah Tempel Sleman berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP), Angka Kuman, dan Pewarna.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuahuinya skor keamanan pangan produk susu kedelai pada produksi industri rumah tangga di daerah Tempel Sleman berdasarkan tingkat SKP untuk :
 - 1) Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan (PPB).
 - 2) Hygiene Pemasak (HGP).
 - 3) Pengolahan Bahan Makanan (PBM)
 - 4) Distribusi Makanan (DMP)
- b. Diketuahuinya Angka kuman pada produk susu kedelai yang diproduksi indutri rumah tangga di daerah Tempel Sleman.
- c. Diketuahuinya Zat Pewarna pada produk susu kedelai yang diproduksi indutri rumah tangga di daerah Tempel Sleman.

D. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian keamanan pangan yaitu menguji kelayakan makanan dari mutu pangan yang ditinjau dari keamanan pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang Tinjauan SKP , Angka Kuman, dan

Pewarna pada produk susu kedelai yang diproduksi industri rumah tangga.

2. Industri Rumah Tangga Produk Susu Kedelai

Dapat menambah informasi mengenai mutu susu kedelai yang diproduksi di Daerah Tempel Sleman berdasarkan SKP, angka kuman dan pewarna, sehingga dapat dijadikan pedoman untuk produksi kedepannya.

F. Keaslian Penelittian

Penelitian tentang tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP), Angka Kuman, dan Zat pewarna pada produksi susu kedelai yang terletak di Kelurahan Merdikorejo Kecamatan Tempel Kabupaten Sleman Yogyakarta ini belum pernah dilakukan.

- 1) Ika Nur Wahyuningsih (2015), dengan judul tinjauan skor keamanan pangan (SKP) dan angka kuman pada home industry nata de coco di Kabupaten Bantul. Dari penelitian tersebut persamaan yang ada adalah meneliti tentang skor keamanan pangan dan angka kuman dan metode penelitian sama menggunakan *cross sectional*. Perbedaannya adalah pada variable yang diteliti dimana variable penelitian saya adalah pada minuman susu kedelai dan kandungan zat pewarna. Tempat penelitian juga tersapat perbedaan dimana penelitian saya berada di Desa Sonokulon, Merdikorejo Tempel Sleman, Yogyakarta.

- 2) Candra Puspaningrum (2015), dengan judul identifikasi saus ditinjau dari sifat fisik, organoleptic, labeling dan zat pewarna sintetis yang dijual di pasar Bantul. Dari penelitian tersebut persamaan yang ada adalah meneliti tentang kandungan zat pewarna sintetis dan metode penelitian sama menggunakan *cross sectional*. Tempat penelitian juga tersapat perbedaan dimana penelitian saya berada di Desa Sonokulon, Merdikorejo Tempel Sleman, Yogyakarta.
- 3) Nurhasanah (2013) dengan judul penelitian Tinjauan skor keamanan Pangan (SKP) Pada Industri Tahu Pak Saiman Di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Bantul Kota Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian yaitu tahu. Variabel yang digunakan adalah skor keamanan pangan. Didapatkan rata-rata nilai SKP 86% sehingga mempunyai kriteria rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis dan desain penelitian, variabel bebas yaitu skor keamanan pangan. Perbedaan terletak pada objek penelitian yaitu Tahu sedangkan penelitian saya mengenai susu kacang kedelai.