

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar keberadaan umat manusia. Dalam masyarakat setiap bangsa, makanan mempunyai fungsi majemuk, yaitu bukan saja biologis, tetapi juga berfungsi sosial, budaya dan agama. Makanan erat sekali kaitannya dengan ciri khas suatu daerah, karena itu makanan memiliki fenomena lokal. Jenis makanan tersebut adalah makanan khas atau makanan yang biasa digunakan sebagai makanan oleh-oleh dari tempat tersebut (FG. Winarno, 2004).

Keamanan Pangan Menurut Undang- Undang No. 18 tahun 2012, Bab I Pasal 1 ayat 5 tentang Pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan masukan penting dalam melindungi kesehatan masyarakat. Makanan yang tidak higienis (unhygiene) menjadi perantara penularan penyakit atau *food born disease* (Cecep Sucipto, 2014).

Berkaitan dengan kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tahun 2011 BBPOM di Yogyakarta telah menangani 7 kasus dengan jumlah penderita 658 orang sakit/dirawat dan 1 orang meninggal dunia. Ditinjau dari penyebab 7 kasus KLB tersebut yakni 5 kasus (72%) karena cemaran biologi.

Dalam UU Pangan No. 18 tahun 2012, Bab VII tentang keamanan pangan diatur “Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin”. Peraturan ini dimaksudkan untuk mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Menurut SNI 01-4311-1996, wingko babat atau kue wingko adalah makanan semi basah yang terbuat dari tepung ketan, kelapa parut, dan gula yang dipanggang dengan menggunakan oven. Dari hasil survei yang dilakukan, produk wingko TT ini sering dikonsumsi baik masyarakat sekitar maupun sebagai makanan oleh-oleh dan juga selalu disediakan ketika ada hajatan ataupun acara pada wilayah tersebut. Wilayah pemasaran wingko TT ini sendiri selain di daerah Yogyakarta dan sekitarnya kini hingga sampai ke kota dimana wingko populer yakni Semarang, Jawa Tengah. Wingko babat memiliki umur simpan yang sangat singkat, yaitu 2-4 hari karena sifat dari tekstur wingko yang cukup basah sehingga memungkinkan adanya penambahan bahan pengawet pada wingko.

Berdasar Permenkes No.722/Menkes/Per/IX/1988, zat pengawet boleh ditambahkan pada makanan dengan syarat ditambahkan pada makanan sesuai dosis. Akan tetapi tidak jarang para produsen menggunakan zat pengawet seperti *natrium benzoat* yang cukup tinggi (Cahyadi,2006).

WHO mensyaratkan zat tambahan itu seharusnya memenuhi kriteria sebagai berikut :(1). Aman digunakan, (2). Jumlahnya sekedar memenuhi kriteria pengaruh yang diharapkan, (3). Sangkil secara teknologi, (4). Tidak boleh digunakan untuk menipu pemakai dan jumlah yang dipakai haruslah minimal. Akan tetapi permasalahan yang sering muncul adalah pihak produsen makanan lebih mempertimbangkan segi keuntungan daripada dampak yang timbul dan merugikan bagi konsumen. Sering terjadi pemalsuan dalam perdagangan makanan yang mana produk yang mestinya dibuang baik karena kesalahan produksi, maupun telah melebihi masa kadaluarsa, bila dipasarkan kembali akan sangat membahayakan bagi kesehatan masyarakat. Higiene dan kesehatan karyawan juga sangat berpengaruh besar pada kualitas produk akhir. Oleh karena itu diperlukan prosedur standar bagi higiene dan kesehatan karyawan, terutama bagi mereka yang berkontak langsung dengan makanan.

Dari hasil survei pendahuluan pada industri Wingko TT, higiene & sanitasi proses produksi masih kurang baik. Higiene pemasak kurang diperhatikan seperti tidak memakai alat pelindung diri, tidak menggunakan alas kaki, tidak memakai pakaian yang bersih, dan tidak menggunakan alat atau sarung tangan pada saat mengemas wingko. Adanya penilaian Skor Keamanan Pangan dapat memberikan gambaran keamanan pangan dari produk yang dihasilkan dan pengetahuan terhadap faktor-faktor keracunan atau pencemaran pangan. Sehingga diharapkan produsen dapat menjaga mutu produk yang dihasilkan dan konsumen dapat memilih makanan yang baik dan aman (Mudjajanto, 1999).

B. Rumusan Masalah

1. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada industri wingko yang terletak di Trimurti, Srandakan, Bantul ?
2. Bagaimana Kriteria Keamanan Pangan pada industri wingko berdasarkan Skor Keamanan Pangan yang terletak di Trimurti, Srandakan, Bantul ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui Skor Keamanan Pangan (SKP) pada industri wingko TT yang terletak di Trimurti, Srandakan, Bantul

2. Tujuan Khusus

- 1) Diketuinya Skor Keamanan Pangan (SKP) pada industri Wingko TT yang terletak di Trimurti, Srandakan, Bantul.
- 2) Diketuinya kriteria keamanan pangan berdasar hasil skor keamanan pangan pada industri wingko TT yang terletak di Trimurti, Srandakan, Bantul.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Untuk memperluas wawasan mengenai penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada pabrik wingko sesuai prosedur.

2. Bagi Produsen Wingko

Sebagai masukan kepada produsen agar produsen lebih memperhatikan mengenai keamanan pangan pada cara memproduksi wingko yang baik dan benar.

3. Bagi Konsumen

Memberikan informasi tentang mutu wingko dan keamanan pangan dalam proses pembuatan wingko yang benar.

4. Bagi Peneliti Lain

Untuk dijadikan referensi dan sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian yang selanjutnya.

E. Keaslian Penelitian

Berdasarkan penelusuran literatur, penelitian tentang kaitan Skor Keamanan Pangan sudah beberapa kali dilakukan ditempat yang berbeda, kaitan yang diteliti juga berbeda setiap penelitian.

- 1) Nurhasanah, **“Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Industri Tahu Pak Saiman Di Kelurahan Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, Kota Yogyakarta”**.

Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui SKP pada produksi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

tahu putih yang terletak di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul. Jenis penelitian ini yakni penelitian observasional dengan rancangan cross sectional yang disajikan secara deskriptif. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada obyek, waktu dan tempat penelitian.

- 2) Desty Tiasari, **“Tinjauan Keamanan Pangan Pada Mie Lethek Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman”**. Penelitian tersebut adalah diketahuinya keamanan pangan Mie Lethek berdasarkan Skor Keamanan Pangan dan Angka Kuman Mie Lethek. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik, Perbedaan dengan penelitian ini adalah jenis penelitian yang diteliti dan besar obyek yang diteliti yakni dua pabrik Mie Lethek.