

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Keamanan Pangan

1. Pengertian Keamanan Pangan

Keamanan Pangan (*food safety*) adalah suatu upaya untuk mengantisipasi terjadinya cemaran baik 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.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanann atau minuman bagi konsumen manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman (F.G Winarno).

Pangan telah menjadi kebutuhan dasar keberadaan umat manusia. Dalam masyarakat setiap bangsa, makanan mempunyai fungsi majemuk, yaitu bukan saja biologis, tetapi juga berfungsi social, 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.

Berdasarkan UU No. 7 tentang Pangan tahun 1996 sebuah langkah lebih maju telah dicapai pemerintah untuk memberi perlindungan kepada konsumen dan produsen akan pangan yang sehat, aman dan halal. Dalam upaya penjabaran UU tersebut, telah disusun Peraturan Pemerintah (PP tentang keamanan pangan serta label dan iklan pangan. Demikian juga PP tentang mutu dan gizi pangan serta ketahanan pangan (Depkes RI,1996). Pengawasan keamanan makanan serat standar sanitasi di industri pangan biasanya dituangkan dalam peraturan pemerintah atau undang- undang .

B. Wingko

1. Pengertian Wingko

Wingko adalah makanan tradisional daerah Jawa Tengah yang dibuat dari kelapa parut, tepung beras ketan, gula, dan bahan tambahan lain untuk membentuk aroma yang khas (Pertiwi dkk, 2009). Penggunaan kelapa parut dalam proses pembuatan wingko melalui proses pemanasan tradisional (oven dengan bahan bakar kayu) memberikan rasa dan aroma yang khas serta memberikan rasa gurih pada wingko yang dihasilkan.

1. Sejarah Wingko

Wingko babat berasal dari daerah Lamongan, Jawa Timur. Ini diawali pada tahun 1949, pada tahun itu terjadi kerusuhan Desa Babat, Kabupaten Lamongan

(yang berbatasan dengan Kabupaten Bojonegoro). Karena terjadi kerusuhan salah satu keluarga dari desa Babat (yang mengerti resep kue wingko babat) pergi mengungsi ke Semarang dan menjual makanan wingko. Si penjual mengatakan “ini Wingko Babat”, sejak saat itulah Kue Wingko Babat menjadi nama makanan dan populer sebagai salah satu makanan khas Semarang.

2. Proses Pembuatan Wingko

- a. Parut kelapa, kemudian campurkan dengan gula pasir, tepung beras, tepung ketan, garam dan susu kental manis.
- b. Kukus adonan tersebut dengan menggunakan panci dalam waktu $\pm$ 30 menit. Adonan yang sudah matang lalu diangkat.
- c. Lalu dibentuk bulat-bulat, kemudian dioven selama 15 menit sampai kedua sisi wingko berwarna coklat.
- d. Wingko yang sudah matang lalu diletakkan ke dalam tampah kemudian didinginkan terlebih dahulu.
- e. Wingko yang sudah dingin dilapisi dengan kertas penyerap minyak, kemudian dimasukkan ke dalam amplop.
- f. Setelah itu di masukkan kedalam tas kertas dan wingko siap untuk di distribusikan.

3. Kandungan gizi Wingko

Tabel 1. Kandungan Gizi Wingko

No.	Jenis Zat Gizi	Jumlah Kandungan Zat Gizi
1.	Energi	355 kkal
2.	Protein	3,2 gram
3.	Lemak	15,1 gram
4.	Karbohidrat	51,4 gram
5.	Kalsium	47 mg
6.	Fosfor	63 mg
7.	Zat Besi	1,1 mg
8.	Vitamin A	0 IU
9.	Vitamin B1	0,08 mg
10.	Vitamin C	0 mg

(Kemenkes RI, 2012)

4. Komposisi Kimia

a. Kadar Air

Kadar air wingko babat yang dihasilkan bervariasi yaitu 24,31-28,60%.

b. Kadar Serat

Kadar serat yang terdapat pada produk wingko babat berasal dari komposisi bahan penyusun wingko babat, yaitu kelapa parut dan tepung beras ketan. Kadar serat kelapa adalah 3% (Banzon and Velasco, 1982) dan tepung beras ketan adalah 0,2% (SNI 01-4447-1998).

c. Kadar Lemak

Kadar lemak yang terdapat pada wingko babat berasal dari margarin dan kelapa parut yang digunakan pada formula adonan. Selama proses pengolahan, yaitu pada proses pengukusan dan pemanggangan, lemak di dalam bahan pangan dapat mengalami kerusakan baik hidrolisis maupun oksidasi. Hidrolisis lemak menjadi asam lemak bebas dan gliserol dapat terjadi karena asam, basa, uap air, panas, dan enzim lipolitik seperti lipase, sedangkan oksidasi asam lemak bebas terutama yang tidak jenuh menjadi peroksida, hidroperoksida, asam lemak berantai pendek, aldehid, keton dan senyawa lainnya, dapat terjadi karena oksigen, logam, cahaya dan enzim lipoksidase yang dipacu oleh panas (Ketaren, 1986).

Wingko babat dengan perlakuan adonan langsung dipanggang memiliki kadar lemak lebih tinggi (10,50%) dibandingkan dengan wingko babat yang adonannya dikukus maupun yang kelapanya dikukus. Pada wingko babat dengan perlakuan adonan langsung dipanggang, kerusakan lemak hanya terjadi pada saat pemanggangan (Pertiwi, dkk, 2013).

d. Kadar Gula

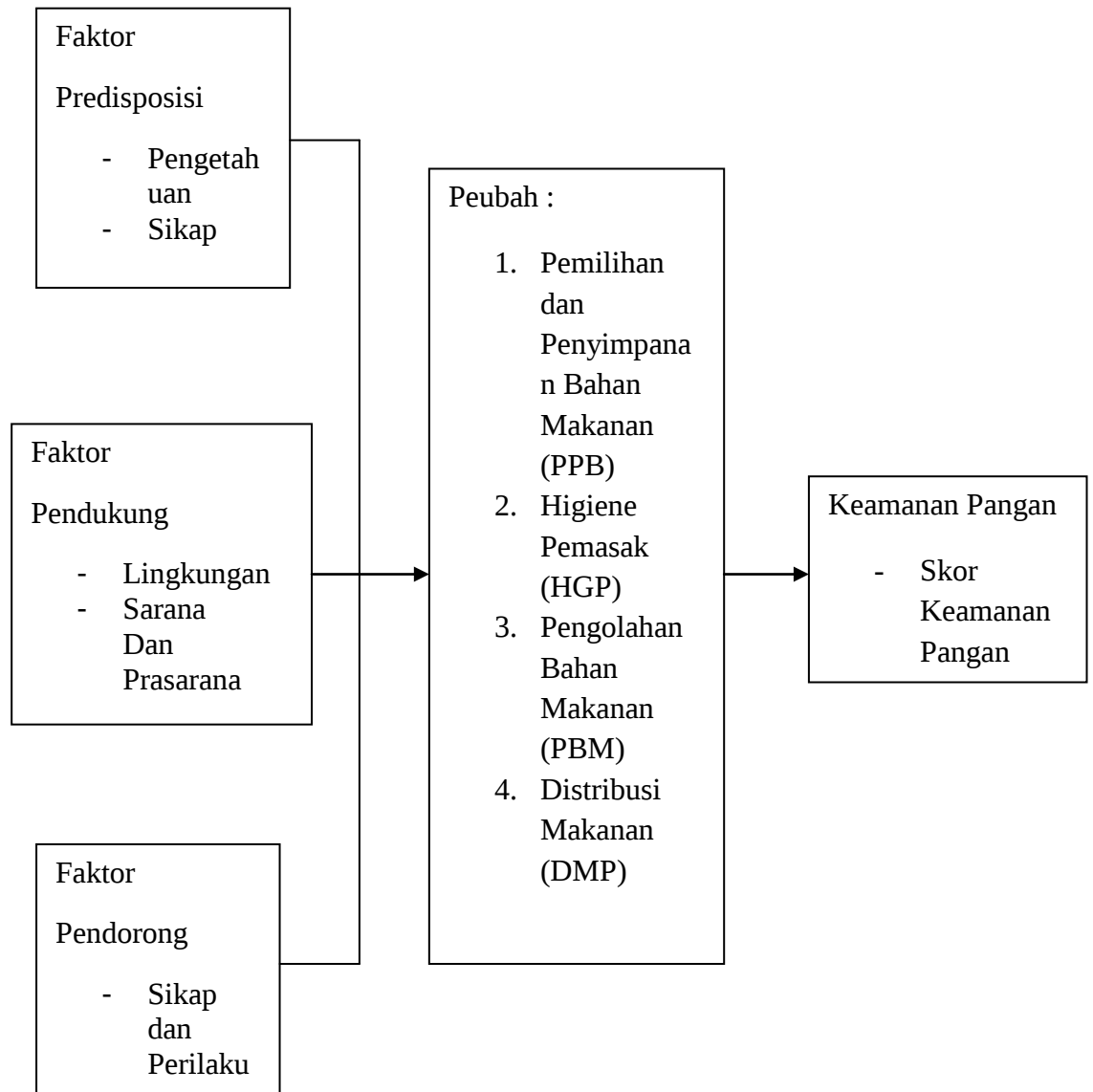
Kadar gula dalam bahan dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusun wingko babat, seperti gula pasir dan gula yang terkandung dalam kelapa. Selama proses pemanggangan adonan, sebagian gula dapat mengalami reaksi pencoklatan baik karamelisasi maupun Maillard. Pada pemanasan yang tinggi gula dapat meleleh dan membentuk karamel berwarna coklat ketika air telah menguap dan gula dapat bereaksi dengan asam amino membentuk melanoidin berwarna coklat melalui reaksi Maillard (Whistler and Daniel, 1985). Wingko babat yang kelapanya dikukus memiliki kadar gula lebih rendah (10,60%) dari kadar gula wingko babat yang adonannya langsung dipanggang yaitu (12,28%) maupun yang adonannya dikukus terlebih dulu yaitu (12,09%). Pada pengukusan kelapa, memungkinkan terjadi reaksi gelasi protein dan reaksi Maillard yang menyebabkan kelapa menjadi kering dan berwarna kecoklatan, dan adonan yang terbentuk lebih kental.

Selanjutnya pada proses pemanggangan adonan, proses karamelisasi dan reaksi Maillard dari gula terjadi lebih cepat, sehingga kadar gula produk akhir wingko babat lebih rendah dibandingkan yang adonannya dipanggang langsung maupun yang dikukus lebih dulu.

C. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) Menurut Mudjajanto (1999) dalam Wijanarka, keamanan pangan dihitung dengan cara pemberian skor terhadap empat peubah keamanan pangan yaitu : pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DMP). Dengan menghitung SKP produksi pangan akan dapat diketahui tingkat keamanan pangan yang dihasilkan. Penilaian SKP merupakan penjumlahan hasil penilaian empat peubah terdiri dari : PPB meliputi 8 parameter penilaian dengan skor total 22, HGP 8 parameter dengan skor total 20, PBM 25 parameter dengan skor total 68 dan DMP meliputi 7 parameter dengan skor total 19. Keamanan pangan baik jika SKP lebih besar atau sama dengan 95,88%, keamanan pangan sedang jika SKP 93,36 – 95,88%, keamanan pangan rawan tetapi tetapi masih aman dikonsumsi jika SKP 60,35–93,36% serta keamanan pangan tergolong rawan dan tidak aman dikonsumsi dengan skor kurang dari 60,35%.

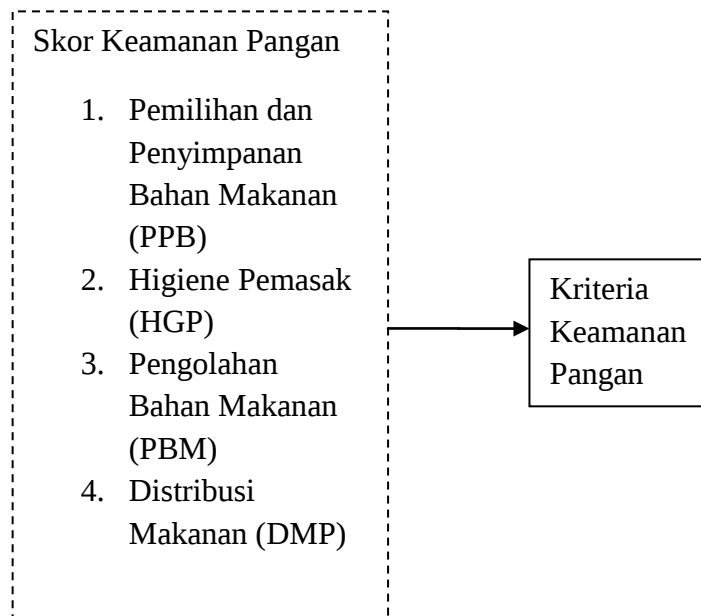
D. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

Sumber : Modifikasi Teori Lawrence Green (1980) dan Mudjajanto dalam Wijanarka

E. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Skor Keamanan Pangan pada industri Wingko TT