

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut UU RI No. 18 tahun 2012 tentang pangan, 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 sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pangan yang aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan. Sedangkan, pangan yang layak dikonsumsi adalah pangan yang berada dalam kondisi normal yaitu tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpangan lainnya (BPOM, 2003).

Salah satu jenis produk pangan atau olahan pangan adalah bakpia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, bakpia adalah kue kering, berbentuk bundar agak pipih, bagian luarnya mudah remuk, terbuat dari terigu dengan isi kacang hijau. Pada proses pembuatannya, bakpia dapat beresiko tidak aman disebabkan oleh beberapa faktor seperti, pemilihan bahan makanan, proses pengolahan, dan tenaga pengolahnya. Untuk mengurangi resiko, maka perlu diterapkannya praktek higiene dan

pengawasan mutu pangan secara tertib untuk memastikan bahwa makanan tersebut aman untuk dikonsumsi (Winarno, 2004).

Salah satu praktek pengawasan keamanan pangan yang dapat dilakukan dengan cara penilaian skor keamanan pangan. Pengawasan makanan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu proses kegiatan pengawasan terhadap proses pengolahan makanan dimulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolah, pemasakan/pengolahan hingga distribusi makanan.

Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan pertama terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lain dipertimbangkan. Artinya kalau suatu makanan yang sudah tidak lagi aman untuk dikonsumsi, kandungan gizi, kelezatan, penampilan dan mutu tidak ada artinya lagi, bahkan pangan tersebut harus dimusnahkan (Winarno, 2004).

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di industri bakpia pada bulan Desember 2017 perihal higiene dan sanitasi, pada proses pembuatan bakpia masih kurang baik. Ditunjukkan dari higiene pengolahnya yang belum memenuhi salah satu kriteria yang terdapat dalam form Skor Keamanan Pangan (SKP), yaitu tenaga pengolah tidak memakai alat pelindung diri, seperti tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala, dan alas kaki. Sehingga perlu diterapkannya pengawasan mutu pangan dengan cara penilaian skor keamanan pangan.

Pada prinsipnya mutu dan keamanan pangan merupakan tanggung jawab antara pemerintah, industri makanan (produsen) dan konsumen. Produsen harus berupaya untuk menghasilkan produk makanan yang dapat dijamin mutu dan keamanannya. Dari latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Industri Bakpia di Kecamatan Godean, Sleman, Yogyakarta.

B. Rumusan masalah

Dengan memperhatikan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah penelitian sebagai berikut :

1. Berapa Skor Keamanan Pangan industri bakpia di Kecamatan Godean, Sleman?
2. Bagaimana kriteria keamanan pangan industri bakpia di Kecamatan Godean, Sleman berdasarkan Skor Keamanan Pangan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan pangan industri bakpia di Kecamatan Godean, Sleman berdasarkan Skor Keamanan Pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui Skor Keamanan Pangan industri bakpia di Kecamatan Godean, Sleman, meliputi :

- 1) Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).
- 2) Higiene Pengolah (HGP).
- 3) Pengolahan Bahan Makanan (PBM).
- 4) Distribusi Makanan (DMP).

b. Diketuinya kriteria keamanan pangan industri bakpia di Kecamatan Godean, Sleman berdasarkan Skor Keamanan Pangan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diambil dalam penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian keamanan pangan dengan menguji kelayakan makanan dan mutu pangan yang ditinjau dari keamanan pangan.

E. Manfaat penelitian

1. Bagi Industri bakpia

Dapat menambah informasi mengenai mutu makanan yang diproduksi berdasarkan tingkat keamanan pangan, sehingga dapat dijadikan pedoman dalam penyelenggaraan makanan yang bermutu dan aman.

2. Bagi peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang tinjauan keamanan pangan berdasarkan skor keamanan pangan pada makanan yang disajikan.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Bakpia belum pernah ada, namun terdapat beberapa penelitian serupa, yaitu :

1. Nurhasanah (2013) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Objek penelitian yaitu tahu. Aspek yang diteliti 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 penelitian, desain penelitian, dan aspek yang diteliti. Perbedaan terletak pada obyek penelitian yaitu tahu sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah bakpia.
2. Ika Nur Wahyuningsih (2015) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman pada Home Industri Nata de Coco di Kabupaten Bantul. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Subyek penelitian yaitu 3 industri Nata de Coco. Objek penelitian yaitu produk Nata de Coco. Variabel atau aspek yang diteliti adalah skor keamanan pangan dan angka kuman. Didapatkan rata-rata nilai SKP 72,2% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian,

desain penelitian, dan aspek yang diteliti yaitu skor keamanan pangan. Perbedaan terletak pada subyek penelitian yaitu 3 industri Nata de Coco sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah tenaga pengolah bakpia.