

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kedelai adalah salah satu komoditi pangan utama setelah padi dan jagung. Kedelai merupakan bahan pangan sumber protein nabati utama bagi masyarakat. Kemampuannya untuk ditanam dimana saja adalah keunggulan utama tanaman ini (Rubatzky dan Yamaguchi, 1998). Kedelai utuh mengandung 35-38% protein, yang tertinggi dari segala kacang-kacangan tradisional lainnya. Nilai protein kedelai jika difermentasi dan dimasak akan memiliki mutu lebih baik dari jenis kacang-kacangan lain (Winarno,2009).

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi kedelai. Tempe memiliki daya simpan yang singkat dan mudah terkontaminasi. Tempe mudah sekali terkontaminasi oleh kotoran dan tempat pengolahan serta udara. Sumber kontaminasi utama adalah kedelainya sendiri serta air yang digunakan dalam pengolahan. (Winarno,2009). SNI 3144:2009 memuat mengenai cara produksi tempe yang higienis. Menurut standar ini, cara memproduksi tempe yang higienis, termasuk cara penyiapan dan penanganannya, berlaku ketentuan sesuai dengan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

Berdasarkan data dari Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi Nasional tahun 2016 rata-rata konsumsi tempe kedelai per-orang adalah 0,141 kg/kapita/tahun. Angka ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan daging ayam yaitu 0,128 kg/kapita/tahun, daging sapi 0,013 kg/kapita/tahun dan Ikan 0,052 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa tempe kedelai masih dikonsumsi dan digemari di Indonesia.

Berdasarkan informasi keracunan nasional BPOM RI tahun 2016 telah ditemukan sebanyak 1086 kasus keracunan terjadi akibat makanan. Berdasarkan UU pangan No.18 tahun 2012 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.

Keamanan pangan merupakan hal yang saat ini banyak menjadi perhatian dalam upaya peningkatan kualitas kesehatan dan kualitas hidup masyarakat. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Nuryani, Restu dkk 2017)

Keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan

yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi (Winarno, 1997).

Berdasarkan informasi keracunan nasional BPOM RI tahun 2016 telah ditemukan sebanyak 1086 kasus keracunan terjadi akibat makanan. 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 perka BPOM RI nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT setiap orang pelaku usaha wajib menerapkan cara produksi pangan yang baik (CPPB).

Industri tempe BK sudah berdiri sejak tahun 2006 atau sekitar 11 tahun yang lalu. Pemilik industri BK sudah membuat tempe sejak tahun 1987 diawali di Kota Jakarta, kemudian Klaten dan sekarang berada di Bantul. Industri tempe BK sehari memproduksi sebanyak 2,5 kuintal perhari. BK memiliki pekerja tetap yaitu 4 orang. Wilayah pemasaran industri tempe BK juga cukup luas yaitu daerah Bantul, Sleman dan sekitarnya. Produksi tempe BK juga digunakan oleh RS Murangan, Angkringan Sawah dan Kantin Poltekkes. Pemilik industri tempe BK biasa menjual tempe secara langsung kepada pembeli di pasar Telogorejo.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan peneliti pada bulan November 2017 adalah produk tempe yang dihasilkan berwarna putih dan bersih. Tetapi higiene dan sanitasi untuk proses produksi tempe

masih kurang baik yaitu : higiene pemasak belum memenuhi kriteria seperti yang ada pada formulir penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP), contohnya seperti ada pekerja tidak memakai baju dan penutup kepala dan tempat untuk tidur karyawan berdekatan dengan tempat pengolahan. Industri tempe BK belum memiliki P-IRT padahal produksi tempe BK yang relatif banyak dan pemasaran yang cukup luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produksi tempe BK yang terletak di Panggungharjo Sewon Bantul
2. Bagaimana kriteria keamanan pangan pada produksi tempe BK yang terletak di Panggungharjo Sewon Bantul

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Diketuinya Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produksi tempe BK yang terletak di Panggungharjo Sewon Bantul
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketuinya Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produksi tempe BK yang terletak di Panggungharjo Sewon Bantul

- b. Diketuainya kriteria keamanan pangan pada produksi tempe BK yang terletak di Panggunharjo Sewon Bantul

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk bidang Gizi, teknologi pangan, yang mencakup subbidang keamanan pangan mengenai produksi tempe BK yang terletak di Panggunharjo Sewon Bantul

E. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

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

2. Produsen tempe

Sebagai masukan kepada produsen agar produsen lebih memperhatikan mengenai keamanan pangan pada cara memproduksi tempe sesuai UU yang benar.

3. Konsumen

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

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produksi tempe kemasan plastik yang terletak di Panggungharjo Sewon Bantul.

Beberapa penelitian serupa menggunakan SKP antara lain diteliti oleh :

1. Nur Hasanah (2013) “Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta” penelitian tersebut bertujuan ingin mengetahui skor keamanan pangan pada industri tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan rencana penelitian cross sectional. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada obyek penelitian yaitu di industri tempe, tempat penelitian dan waktu penelitian.
2. Desty Tiarasari (2014) “Tinjauan Keamanan Pangan pada Mie Lethek Berdasarkan SKP dan angka kuman” penelitian ini dilakukan di dua pabrik mie letheck dikecamatan Srandakan Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian tersebut bertujuan ingin mengetahui skor keamanan pangan dan angka kuman pada mi letheck. Jenis penelitian ini observasional dengan rencana penelitian deskriptif analitik melalui pendekatan cross sectional. . Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada obyek penelitian yaitu di industri tempe, tempat penelitian dan waktu penelitian.
3. Fena Meidawati (2015) “Tinjauan Keamanan Pangan dan angka kuman pada Produk Es Puter di Kabupaten Bantul” penelitian ini

dilakukan di 4 rumah produksi es puter Kabupaten Bantul. Penelitian tersebut bertujuan ingin mengetahui skor keamanan pangan dan angka kuman pada pedagang es puter di Kabupaten Bantul . Jenis penelitian ini observasional dengan rencana penelitian deskriptif analitik. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada obyek penelitian yaitu di industri tempe, tempat penelitian dan waktu penelitian.