

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia mengalami perkembangan industri yang pesat, salah satunya adalah perkembangan industri di bidang pangan. Makanan serta minuman merupakan sektor industri yang tetap tumbuh dengan baik dalam kondisi apapun. Hal ini terjadi karena makanan dan minuman termasuk dalam barang konsumsi yang tetap dibutuhkan masyarakat (Kemenperin, 2021). Salah satu kewajiban pelaku industri adalah menjaga kualitas mutu produknya tetap dalam keadaan baik.

Kesehatan masyarakat sangat dipengaruhi oleh pangan aman yang bermutu serta bergizi tinggi karena hal tersebut mempengaruhi pemeliharaan, pertumbuhan, dan peningkatan derajat kesehatan pada masyarakat (Nuryani, Restu dkk, 2017). Upaya keamanan pangan perlu dilakukan untuk mencegah makanan terpapar atau terkena pencemaran, baik cemaran fisik, biologi, maupun kimia. Cemaran-cemaran tersebut dapat mengganggu, membahayakan bahkan merugikan kesehatan.

Masalah keamanan pangan berkaitan dengan keamanan, mutu, dan kualitas makanan. Perlu dilakukan pengamatan dan penelitian untuk mengetahui kriteria skor keamanan dari suatu produk. Skor keamanan pangan adalah hasil penilaian terhadap proses pengolahan suatu produk pangan (dari

persiapan hingga distribusi) dalam upaya pencegahan pangan dari adanya kemungkinan cemaran.

Susu adalah salah satu produk hewani yang berasal dari hasil ternak hewan menyusui. Tingginya kandungan protein dalam susu menyebabkan susu memiliki sifat yang mudah rusak. Susu dan produk olahannya termasuk produk pangan yang memiliki resiko tinggi penyebab penyakit dan keracunan (Sere, 2014).

Studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 14 Oktober 2021 menunjukkan bahwa “Susu Sapi Super“ merupakan produsen susu sapi yang berdiri sejak tahun 2018. Susu Super ini mensuplai ke beberapa permintaan pelanggan yang membuat perkembangan Susu Super ini berkembang secara pesat. Setiap harinya mensuplai 300 hingga 600 liter dan pada tahun 2019 lalu mencapai puncak dimana Susu Super harus mensuplai sebanyak 1000 liter per harinya. Sayangnya, industri Susu Super ini belum memiliki izin edar keamanan pangan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, pengelola industri Susu Super ini sudah memiliki keinginan untuk mengajukan izin edar. Sudah dilakukan beberapa persiapan namun masih ada keraguan karena tidak ada pengelola yang memiliki latar belakang dalam bidang kesehatan terutama dalam hal keamanan pangan, belum mengetahui standar susu yang memiliki mutu baik, prosedur standar yang akan dilakukan dalam penilaian serta izin edar apa yang sebaiknya diambil sebagai langkah dasar untuk selanjutnya dapat dikembangkan kembali. Hal ini menarik perhatian peneliti untuk melakukan

kerjasama dalam mengetahui kriteria keamanan pangan dan pengembangan keamanan pangan yang ada di industri tersebut.

Uji Skor Keamanan Pangan (SKP) dipilih karena merupakan penilaian paling sederhana dalam mengetahui keamanan pangan namun juga sudah dapat mewakili hal-hal penting yang harus ada dalam standar keamanan pangan.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk Susu Super ?
2. Bagaimana kriteria keamanan pangan pada produk Susu Super ?

### **C. Tujuan Tugas Akhir**

1. Tujuan Umum

Diketuinya keamanan pangan pada produk Susu Super.

2. Tujuan Khusus

a. Diketuinya Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk Susu Super .

b. Diketuinya kriteria keamanan pangan pada produk Susu Super .

### **D. Ruang Lingkup**

Tugas akhir ini termasuk dalam ruang lingkup bidang Gizi ranah *food service* yaitu tentang pengawasan makanan dengan metode penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP).

## **E. Manfaat Tugas akhir**

### 1. Bagi Pemilik Industri

- a. Mengetahui pentingnya pengetahuan keamanan pangan dalam rangka menyediakan makanan untuk dikonsumsi.
- b. Mendapatkan bahan evaluasi dari hasil kriteria keamanan pangan yang diamati.

### 2. Bagi Peneliti

Mengetahui tingkat keamanan pangan di Industri Susu Super Yogyakarta.

### 3. Bagi Civitas Akademika (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)

- a. Sebagai bahan pembinaan untuk mencapai mutu makanan profuk Susu Super.
- b. Sebagai informasi awal yang dapat digunakan untuk pengembangan mutu baik pengetahuan informatif untuk mencapai mutu makanan yang baik.

## **F. Keaslian Tugas akhir**

Beberapa penelitian yang meneliti SKP adalah sebagai berikut:

1. Murtiningtyas, Indaru (2019) dengan judul Tugas akhir Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Sapi di RSUD Panembahan Senopati, Bantul. Tugas akhir ini menggunakan metode observasional yang disajikan secara deskriptif. Hasil tugas akhir yaitu rata-rata nilai SKP 80,45% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Persamaan dengan peneliti terletak pada metode penilaian

yaitu dengan skor keamanan pangan serta penyajian data secara deskriptif. Perbedaan dengan peneliti adalah objek yang diteliti.

2. Sari, Rista Diana (2018) dengan judul Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Industri Bakpia di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman. Tugas akhir ini menggunakan metode observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Hasil tugas akhir adalah Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri A 73,6%, meliputi PPB 15,5%, HGP 11,2%, PBM 42,0%, dan DMP 4,9% sedangkan Industri B 85,7%, meliputi PPB 13,2%, HGP 12,8%, PBM 4,6%, dan DMP 12,2%. Persamaan dengan peneliti terletak pada metode penilaian yaitu dengan skor keamanan pangan. Perbedaan dengan peneliti adalah pada objek yang diteliti.
3. Erawati, Sarah Arindya Nur (2018) dengan judul Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Tempe BK di Panggunharjo, Sewon Bantul. Tugas akhir ini menggunakan metode observasional dengan rancangan tugas akhir *cross sectional* yang disajikan secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat keamanan pangan produk tempe. Persamaan dengan peneliti terletak pada metode penilaian yaitu dengan skor keamanan pangan. Perbedaan dengan peneliti adalah pada objek yang diteliti.