

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan mengatur 15 kegiatan untuk meningkatkan dan memantapkan kesehatan kerja, salah satunya adalah keamanan makanan dan minuman. Hal ini akan semakin memperkuat perlindungan terhadap makanan dan minuman, serta mendukung peningkatan dan penguatan sanitasi secara efektif dan efisien. Semua itu untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat mutu. Pengawasan makanan dan minuman yang menjadi tanggung jawab pemerintah bertujuan untuk memastikan bahwa produksi, pengolahan, dan distribusi makanan dan minuman kepada masyarakat memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan, dan aman bagi masyarakat serta memenuhi standar dan persyaratan kebersihan (UU Nomor 36 Tahun 2009).

Keamanan pangan dapat ditentukan dengan ada tidaknya kontaminasi bahan-bahan yang tidak dapat dicerna seperti plastik, logam, atau bahan-bahan yang secara kimiawi dapat mengganggu pencernaan manusia. Ini mungkin berasal dari bahan kimia berbahaya yang tidak digunakan dalam makanan, seperti formaldehida, boraks dan insektisida, serta bahan tambahan pangan lain yang penggunaannya terbatas seperti asam benzoat, asam askorbat, asam sitrat sitrat, dan bahan tambahan pangan lainnya sesuai dengan SNI 01-0222-1995.

Tahu merupakan makanan yang terkenal di masyarakat Indonesia yang berasal dari Cina, tidak hanya enak, mudah disiapkan, dapat dimasak dalam berbagai bentuk, harga terjangkau dan sangat mudah ditemukan. Inilah ciri khas dari tahu. Hidangan populer di Indonesia. Tahu adalah sejenis kedelai yang digiling, dimasak, ditiriskan, dipadatkan, dan diolah. Tahu memiliki kandungan protein yang tinggi, yang menjadikannya sebagai makanan sehat yang setara dengan protein hewani. Jumlah protein tahu yang dapat digunakan oleh tubuh berdasarkan nilai NPU (Net Protein Utility), yaitu sekitar 65%, dan tingkat pencernaan yang tinggi sekitar 85-98%. (Nababan *et al.*, 2018)

Selain itu, tahu memiliki umur simpan yang pendek sehingga ada risiko penambahan bahan yang tidak boleh ditambahkan. Proses pembuatan tahu dimulai dari perendaman, penghancuran, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, pemotongan dan pengemasan. Kontaminan pada produk tahu yang dapat merugikan masyarakat antara lain cemaran mikrobiologi dan kimia.

Pengawet yang umum disalahgunakan dan dilarang untuk pengawetan makanan adalah formalin. Ironisnya, formalin sangat mudah didapat dan murah di Indonesia sehingga sering digunakan oleh produsen dan pedagang tahu untuk mengawetkan produknya. Hal ini menyebabkan ketidakstabilan dan kecemasan di masyarakat, karena efek samping dari asupan formalin dapat berbahaya bagi kesehatan. (Panjang *et al.*, 2016)

Kasus keracunan yang dilaporkan melalui aplikasi SPIMKer-KLB KP selama tahun 2019 oleh 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia sebanyak 6.205 data kasus keracunan. Berdasarkan provinsi kejadian, terdapat 5 provinsi tertinggi yaitu Provinsi Jawa Barat sebanyak 2377 kasus keracunan, Provinsi Jawa Timur sebanyak 1312 kasus keracunan, Provinsi DKI Jakarta sebanyak 934 kasus keracunan, Provinsi Bali sebanyak 373 kasus keracunan, dan Provinsi Banten sebanyak 214 kasus keracunan. Lima kelompok penyebab keracunan terbanyak adalah binatang (47,34%), minuman (13,19%), obat (9,92%), makanan (7,63%), dan kimia (7,01%). (BPOM Tahun 2019)

Di Provinsi Jawa Timur terdapat 1.812 kasus keracunan makanan dengan jumlah penderita 899 laki-laki dan 913 perempuan. (Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019)

Selain penyakit menular, penyakit yang juga dapat menimbulkan KLB adalah keracunan. Kejadian Luar Biasa (KLB) yang dilaporkan di Kabupaten Magetan pada Tahun 2019 sebanyak 3 jenis KLB dengan 11 kejadian dan semua kejadian KLB tersebut telah tertangani dalam kurun waktu kurang dari 24 jam. (Profil Kesehatan Kabupaten Magetan 2019)

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti telah lakukan bahwa di Desa Suratmajan adalah desa yang mempunyai industri rumah tangga tahu. Desa Suratmajan ini terletak di pinggir Jalan Raya. Desa Suratmajan ini memang

terkenal dengan industri tahunya. Industri tahu yang ada di Desa Suratmajan rata-rata sudah berdiri sejak lama yaitu sejak tahun 1990an hingga sekarang. Masing-masing industri tahu yang ada di Desa Suratmajan jumlah produksinya berbeda-beda setiap harinya. Satu hari bisa menghabiskan 1 - 4 kuintal kedelai. Produksi tahu biasanya dimulai dari pagi hari hingga sore hari. Namun jika penjualan tinggi industri tahu dapat memproduksi tahu hingga malam sekitar jam 8 malam. Produksi tahu di Desa Suratmajan ini dilakukan setiap hari. Karena memang industri tahu yang ada di Suratmajan berdiri sejak tahun 1990an maka bangunan di Desa Suratmajan rata-rata masih menggunakan lantai tanah dan berdebu. Para pekerja yang bekerja juga tidak memakai APD yang semestinya dan memakai pakaian yang kotor. Ada juga beberapa pegawai yang saat melakukan pengolahan tahu tidak memakai baju. Hygiene sanitasi yang masih kurang di *home* industri tahu di Desa Suratmajan dapat mengakibatkan tercemarnya produk tahu yang dibuat. Cemaran dapat berupa cemaran bakterologis yaitu angka kuman.

Berdasarkan hasil pemeriksaan boraks dan formalin sampel tahu dari Industri Rumah Tangga Bapak Mujiono di Desa Suratmajan negatif, artinya semua sampel tahu memenuhi standart.

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik yang telah dilakukan dengan 7 orang panelis sampel tahu dari Industri Rumah Tangga Bapak Mujiono di Desa Suratmajan sudah memenuhi standart yaitu : bau normal, rasa normal, warna normal, penampakan normal.

Sedangkan hasil pemeriksaan angka kuman pada sampel tahu di Desa Suratmajan Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan adalah Sampel A (Bpk Mujiono) : 17.400 koloni/gram.

Menurut BPOM nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan yaitu dengan batas baku mutu cemaran angka kuman pada tahu adalah 1×10^4 . Hasil laboratorium diatas diketahui bahwa sampel tahu dari Industri Tahu Bapak Mujiono di Desa Suratmajan tidak memenuhi syarat.

Dari asumsi diatas dapat menimbulkan resiko bagi kesehatan karena kurangnya hygiene sanitasi sehingga mengakibatkan tahu tercemar oleh

mikroba yang beracun sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan akan berdampak bagi kesehatan konsumen.

Dari latar belakang yang telah disebutkan diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dan membuat karya tulis ilmiah yang berjudul **“PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA TAHU BAPAK MUJIONO DI DESA SURATMAJAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2021”**

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Faktor tercemarnya tahu dapat diakibatkan karena tempat yang digunakan untuk produksi tahu kurang memperhatikan kebersihan.
- b. Bangunan yang sudah tua dan lantai yang masih terbuat dari tanah.
- c. Pekerja yang tidak memakai APD dan kurang memperhatikan kebersihan juga dapat menjadi salah satu penyebab tingginya cemaran mikrobiologi pada tahu.

2. Batasan Masalah

Peneliti membatasi masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Industri Rumah Tangga Bapak Mujiono di Desa Suratmajan Kabupaten Magetan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Industri Rumah Tangga Tahu Bapak Mujiono di Desa Suratmajan Kabupaten Magetan ?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan bagaimana penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi pada industri rumah tangga tahu di Desa Suratmajan Kabupaten Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pemilihan bahan baku makanan.
- b. Menilai penyimpanan bahan baku makanan.
- c. Menilai pengolahan makanan.

- d. Menilai penyimpanan makanan.
- e. Menilai pengangkutan makanan.
- f. Menilai penyajian makanan.
- g. Menganalisis penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan.
- h. Mengidentifikasi kualitas makanan ditinjau dari aspek mikrobiologi, fisik dan kimia.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti adalah meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah di Kampus Sanitasi Magetan terutama di bidang penyehatan makanan dan minuman khususnya yaitu Hygiene Sanitasi Makanan.

2. Bagi Peneliti Lain

Dapat digunakan untuk bahan pertimbangan untuk peneliti lainnya dan dapat juga digunakan untuk penelitian lebih jauh tentang tahu dengan tempat dan variabel yang berbeda.

3. Bagi Masyarakat/Konsumen

Dapat mengetahui dan menambah informasi mengenai hygiene sanitasi makanan dan bisa menerapkannya sehingga meminimalisir terjadinya pencemaran pada makanan.

4. Bagi Produsen

Dapat meningkatkan kualitas hygiene sanitasi dan kejujuran agar memproduksi tahu dengan bahan-bahan yang bagus dan hygiene sanitasi yang memenuhi syarat. Sehingga dapat menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh konsumen.