

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keamanan pangan masih menjadi masalah utama dibidang pangan dan gizi di Indonesia. Menurut UU No. 18 Tahun 2012, 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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya, masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pangan atau disebut juga makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia. Keamanan serta kebersihan makanan tersebut adalah hal penting yang perlu diperhatikan oleh masyarakat. Hal ini bertujuan agar kesehatan masyarakat tetap terjaga dan terhindar dari efek samping kontaminasi makanan, penyalahgunaan bahan makanan dan keracunan makanan.

Pangan asal hewan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi manusia. Pangan asal hewan menjadi sumber makanan tidak hanya bagi manusia tetapi juga bagi mikroorganisme. Hal ini mengakibatkan bahan makanan yang berasal dari hewan pada umumnya bersifat mudah rusak dan cenderung tidak aman (Setiowati & Mardiasuty, 2009).

Pemerintah telah menetapkan Standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) dalam UU No. 18 Tahun 2009 Pasal 58 ayat (1) tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan yang berbunyi, “dalam rangka menjamin produk hewan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi,

sertifikasi dan registrasi produk hewan”. Namun nyatanya, masih banyak produk pangan yang beredar dan belum terjamin kemannya.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mencatat periode 2009-2013, setiap tahun permasalahan keamanan pangan menyebabkan kematian sebanyak 2.500 orang dan 411.500 orang sakit (Santosa, 2015). Selain itu, berdasarkan laporan BPOM (2018: 148), penyebab keracunan pangan pada tahun 2016 teridentifikasi terbanyak adalah mikrobiologi (30% diduga dan 3,33% terkontaminasi, masakan rumah 49,15%, pangan jajanan 20,34%, jasa boga 15,25%, dan pangan olahan 15,25%. Data tersebut menunjukkan bahwa proses sanitasi dan higienis serta pengolahan pangan yang benar belum dilakukan dengan baik (Rini, 2020).

Ada beberapa faktor yang menyebabkan pangan menjadi tidak aman seperti kontaminasi dan keracunan makanan. Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diinginkan. Kontaminasi tersebut beragam dimulai dari kontaminasi mikroba seperti bakteri dan jamur, kontaminasi fisik seperti debu, rambut, tanah dan kotoran, kontaminasi kimia akibat pestisida dan mercury, serta kontaminasi radioaktif seperti radiasi. Faktor tersebut dapat terjadi karena proses pengolahan pangan yang masih belum sesuai dengan standar Sistem Keamanan Pangan. Selain faktor-faktor tersebut, kurangnya informasi dan pengetahuan tentang pangan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) juga menjadi faktor yang menyebabkan keamanan pangan belum terjamin. Salah satu daerah yang mengelola pangan asal hewan adalah Kampung Sungai Pisang.

Sungai Pisang merupakan salah satu desa di Kota Padang yang menjadi jalur perlintasan untuk menuju pulau dan kawasan wisata mandeh yang juga

memiliki sajian kuliner. Salah satu kuliner yang paling populer adalah produk pangan asal hewan berupa pecel ayam. Pecel ayam ini sudah ada sejak tahun 2015 dan masih terus berkembang hingga saat ini.

Pecel ayam merupakan makanan khas Jawa yang diolah dengan mengungkep ayam dan sambal terasi. Penyajiannya dilengkapi dengan nasi putih, tempe dan tahu goreng serta ditambah dengan lalapan berupa timun dan daun kemangi. Pecel ayam tidak hanya digemari di daerah Jawa namun juga di Sumatera Barat salah satunya Desa Sungai Pisang. Dalam mendistribusikan pecel ayam, kebutuhan masyarakat (konsumen) adalah hal yang mesti dipahami oleh pengolah pecel ayam (produsen). Pada produk pangan asal hewan, pangan yang dibutuhkan oleh masyarakat adalah pangan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).

Kata ASUH mengandung empat pengertian yaitu : 1) Aman yaitu tidak mengandung bibit penyakit, racun (toksin), residu obat dan hormon, cemaran logam berat, cemaran pestisida, cemaran zat berbahaya serta bahan-bahan/unsur-unsur lain yang dapat menyebabkan penyakit dan akan mengganggu kesehatan manusia. 2) Sehat yaitu daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan serta berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan manusia. 3) Utuh yaitu daging tidak tercampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain yang tidak layak konsumsi. 4) Halal yaitu daging merupakan hasil produksi ternak yang tidak diharamkan dan penyembelihannya dilakukan sesuai dengan syariat agama Islam (Direktorat Kesmavet, 2003).

Pengolah produk pecel ayam (produsen) tidak hanya perlu memahami kebutuhan masyarakat (konsumen) namun juga harus mampu menghasilkan

produk pecel ayam yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan sistem keamanan pangan asal hewan. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mengangkat judul **“Pendapat Masyarakat tentang Predikat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) pada Olahan Pecel Ayam di Sungai Pisang (Studi Kasus “Pecel Ayam Dara”)**” .

1.2 Rumusan Masalah

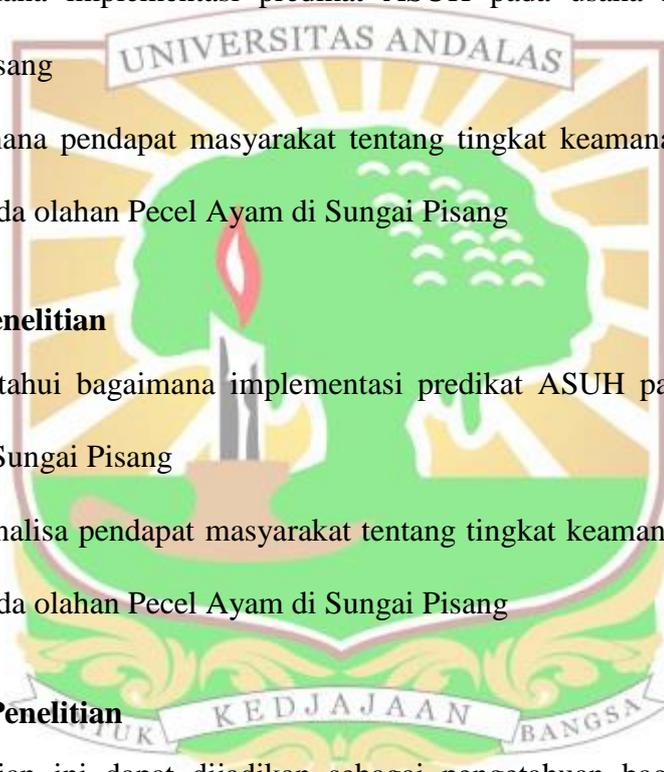
1. Bagaimana implementasi predikat ASUH pada usaha Pecel Ayam di Sungai Pisang
2. Bagaimana pendapat masyarakat tentang tingkat keamanan pangan yang ASUH pada olahan Pecel Ayam di Sungai Pisang

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui bagaimana implementasi predikat ASUH pada usaha Pecel Ayam di Sungai Pisang
2. Menganalisa pendapat masyarakat tentang tingkat keamanan pangan yang ASUH pada olahan Pecel Ayam di Sungai Pisang

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengetahuan bagi pembaca dan masyarakat tentang kaidah “ASUH” dalam mengolah produk pangan asal hewan
2. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan, evaluasi kinerja dalam menjalankan usaha dan diharapkan memberi motivasi untuk mengembangkan usaha pangan asal hewan terutama Usaha Pecel Ayam di Sungai Pisang.



3. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan informasi khususnya untuk Sumatera Barat dalam menentukan **kebijakan tentang pangan yang ASUH**

