

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan mengenai pendahuluan dari penelitian yang dilakukan yang berisikan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

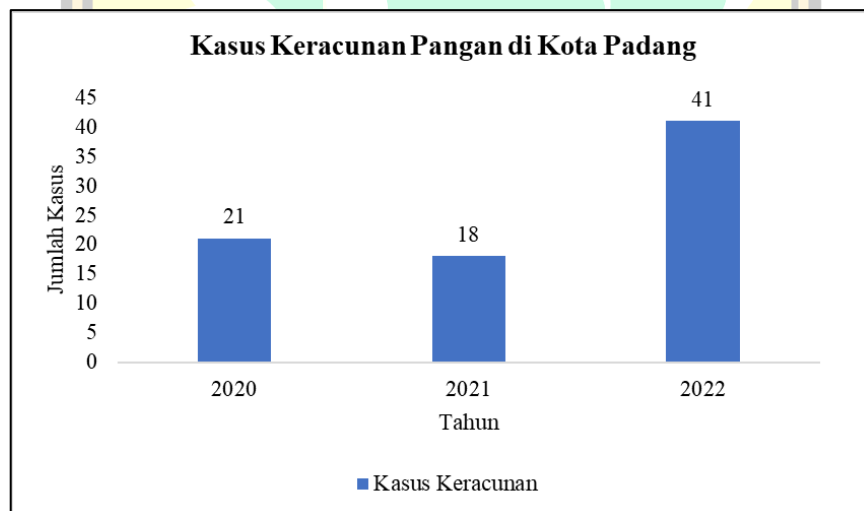
1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan upaya yang dibutuhkan untuk mencegah pangan olahan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Kementrian Perindustrian RI, 2010). Menurut WHO, keamanan pangan sangatlah penting, sehingga diperlukan cara perlakuan makanan yang aman dan bermutu untuk menghindari terjadinya pencemaran makanan yang mengakibatkan penyakit (Listianingsih & Azizah, 2019). Pentingnya keamanan pangan bagi masyarakat membuat perhatian pemerintah dalam melaksanakan upaya pengamanan pangan untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Upaya pengamanan pangan dibuktikan dengan adanya pengaturan terkait keamanan makanan dan minuman (pangan) dalam bentuk undang-undang, yaitu Undang - Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan) dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lestari, 2020). Penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa.

Pangan bisa menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang dikenal dengan *food borne disease* atau disebut juga keracunan makanan (Toropilová & Bystrický, 2015). Penyebab keracunan makanan bisa disebabkan agen patogen yang berupa bakteri, jamur, bahan kimia dan logam berat lainnya. Bakteri yang kerap dikaitkan dengan kejadian keracunan makanan seperti *Salmonella*,

Campylobacter, *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. Kontaminasi bakteri ini dapat terjadi dalam penyediaan bahan mentah dan selama proses pengolahan, penyajian dan pengiriman, penyajian dan makanan yang kemungkinan terkontaminasi bakteri dan zat kimia. Gejala klinis yang kerap dialami oleh penderita dapat berupa mual, demam, sakit kepala, muntah, dehidrasi, sakit perut, lemas atau diare (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020).

Keracunan pangan atau keracunan makanan adalah suatu kejadian dimana terdapat orang yang menderita sakit dengan gejala tertentu setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan. Keracunan yang terjadi di Indonesia berdasarkan Laporan Tahunan BBPOM di Kota Padang yang dipublikasi pada tahun 2020 sampai dengan 2022, didapatkan data kasus keracunan pangan di Kota Padang disajikan pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1. 1 Kasus Keracunan Pangan di Kota Padang

(Sumber: Laporan Tahunan Balai Besar POM di Padang Tahun 2020-2022)

Berdasarkan paparan dari data kasus keracunan pangan yang terjadi di Kota Padang didapatkan salah satu kasus keracunan pangan yang disebabkan mengonsumsi bakso yang terkontaminasi bakteri *Staphylococcus aereus*. Bakteri *Staphylococcus aereus* berpotensi terdapat juga pada olahan makanan lain, salah satunya adalah roti yang dapat ditimbulkan ketika proses pengolahan bahan

bakunya. Roti juga berpotensi menimbulkan bahaya dikonsumsi jika roti tersebut berjamur sehingga menyebabkan keracunan makanan. Hal ini mengindikasikan bahwa potensi terjadinya keracunan pangan masih berisiko besar terjadi di Indonesia yang mengakibatkan masalah kesehatan bagi yang mengonsumsi makanan tersebut. Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku yang berkaitan dengan faktor higienis dalam mengolah produk makanan (Riyanto, 2012).

Roti adalah contoh produk olahan pangan yang sangat umum dan banyak digemari masyarakat karena roti merupakan makanan pokok alternatif yang berbahan dasar tepung terigu dan memiliki banyak variasi rasa dan bentuk, serta praktis untuk dikonsumsi. Jika roti dikaitkan dengan penyebab keracunan pangan, maka roti termasuk berpotensi menyebabkan keracunan pangan karena roti makanan yang memiliki umur simpan yang singkat berkisar 1 minggu atau kurang. Kerusakan yang terjadi pada produk roti biasanya adalah kebusukan yang diiringi juga bertumbuhnya jamur pada roti tersebut serta bau tidak sedap.

Salah satu industri yang harus ketat dalam pelaksanaan pengendalian kualitas adalah industri pangan. Tuntutan konsumen atas jaminan mutu keamanan pangan menjadi sangat vital bagi industri dan bisnis pangan. Konsumen berkeyakinan bahwa produk yang aman tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir di laboratorium, melainkan dapat diperoleh dari bahan baku yang baik, ditangani dengan baik, diolah, didistribusikan dengan baik, dan diproses oleh tenaga yang kompeten (Nurrahmah dan Santosa, 2022). Pelaku industri makanan juga harus menyadari betapa pentingnya penerapan keamanan pangan untuk produk yang dihasilkan dan harus bisa menjamin produk makanan yang dihasilkan bebas dari bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan yang tidak layak dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan kepada orang yang mengkonsumsinya. Keracunan tidak hanya berdampak pada kesehatan tetapi juga dapat mengakibatkan kerugian ekonomis serta produktivitas kerja menurun.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, Indonesia memiliki lebih dari 4,4 juta industri kecil menengah dan 36% persennya merupakan industri dari sektor pangan. Berdasarkan data pada Laporan Tahunan Balai Besar POM di Padang tahun 2022, industri pangan tingkatan IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) yang terdapat di wilayah kerja BBPOM yang berlokasi di Kota Padang seluruhnya 470 sarana. Pada tahun 2022, IRTP yang diperiksa sebanyak 14 sarana dengan hasil 11 sarana telah memenuhi ketentuan, sedangkan 3 sarana belum sepenuhnya menerapkan cara produksi pangan yang baik (BPOM Padang, 2021).

Salah satu contoh IRTP di Kota Padang ialah Yanna Bakery yang berlokasi di Koto Tengah, Kota Padang, Sumatera Barat. Yanna Bakery bergerak dalam produksi roti isian maupun roti dengan *topping* yang sudah beroperasi sejak tahun 2007. Yanna Bakery sudah mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan nomor 2061371010198-26 sesuai dengan sertifikasi yang diberikan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang. Maka proses produksi pada perusahaan ini akan dilakukan peninjauan kembali untuk penerapan aspek higienis dalam proses produksi di Yanna Bakery.

Produksi roti di Yanna Bakery terdiri dari dua jenis produk, yaitu roti panggang isi kacang hijau dan coklat. Proses produksi dimulai dari pencampuran bahan baku kemudian dibentuk menjadi adonan dan diisi dengan selai coklat ataupun kacang hijau, setelah itu dilakukan pemasakkan dengan cara dipanggang. Proses produksi dilakukan dari jam 8 pagi hingga jam 5 sore dan Yanna Bakery masih bergantung dengan tenaga manusia dalam membuat adonan serta mencetak adonannya. Kedua produk tersebut merupakan produk yang masih diproduksi secara massal oleh Yanna Bakery, sebelumnya Yanna Bakery juga memproduksi roti isi kelapa yang sekarang sudah tidak diproduksi karena rendahnya permintaan pelanggan untuk roti tersebut. Roti isi coklat yang permintaannya masih cukup tinggi, maka dari itu produksi roti ini yang menjadi fokus utama dalam perancangan dokumen HACCP-nya. Menurut penuturan pemilik usaha, permintaan sudah menurun drastis semenjak pandemi maka tingkat produksinya juga menurun.

Gambar 1.2 berikut adalah contoh produk yang berada pada ruang penyimpanan pabrik.



Gambar 1.2 Foto Produk

Beberapa hal yang didapatkan ketika kunjungan awal ke Yanna Bakery, yaitu pekerja yang merokok ketika di area produksi, lokasi produksi yang dekat dengan kandang ternak warga, lokasi dekat dengan area persawahan, dan tampak bangunan yang terlihat kurang baik karena area produksi harus jauh dari lingkungan yang berpotensi tercemar, mudah tergenang air, semak belukar, dan potensi sarang hama karena dapat mengontaminasi olahan pangannya. Berdasarkan beberapa hal yang teridentifikasi tersebut, maka masih terindikasi faktor yang belum sesuai cara produksi pangan yang baik berdasarkan **Gambar 1.3** dan **Gambar 1.4** di bawah ini.



Gambar 1.3 Tampak Depan Pabrik



Gambar 1.4 Karyawan merokok ketika bekerja

Oleh karena itu, Yanna Bakery perlu menerapkan sistem yang mampu meminimalisir kemungkinan terjadinya bahaya dalam produksi pangan sehingga meningkatkan keamanan pangan pada proses produksi Roti. Selain itu, penerapan konsep aspek dari *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada bahan baku dan proses produksi diperlukan untuk memastikan prosedur dan keamanan produk sebelum ditindaklanjuti ke analisis bahaya. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai sistem penjamin keamanan pangan mempunyai kegunaan dalam hal mencegah penarikan produk pangan yang dihasilkan, mencegah penutupan pabrik, meningkatkan jaminan keamanan produk, pembenahan dan pembersihan pabrik, mencegah kehilangan pelanggan atau pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen dan mencegah pemborosan biaya atau kerugian yang mungkin timbul karena masalah keamanan pangan. Sistem HACCP tidak dapat berdiri sendiri melainkan sistem tersebut dibangun melalui penerapan persyaratan dasar berupa GMP. Oleh karena itu, penerapan sistem HACCP akan lebih efektif apabila perusahaan telah menerapkan sistem persyaratan dasar GMP dengan baik dan optimal (Salsabila, 2019). Identifikasi bahaya dan penerapan HACCP dilakukan pada proses produksi roti panggang isi kacang hijau.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana penerapan sistem keamanan pangan terhadap proses produksi di Yanna Bakery untuk menjamin mutu produk.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah membuat rekomendasi dan rancangan dokumen analisis bahaya berdasarkan proses produksi roti di Yanna Bakery dengan merancang sistem keamanannya.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini, yaitu perancangan penerapan GMP pada proses produksi di Yanna Bakery yang dibuat berdasarkan pedoman yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Peraturan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Selain itu, penelitian ini dilakukan tidak sampai tahap penetapan implementasi prosedur HACCP berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan mengenai pendahuluan dari penelitian yang dilakukan yang berisikan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai teori-teori yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas, dan mendukung dalam pemecahan masalah.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai langkah-langkah atau tahapan penelitian yang dilakukan sejak mulai dari awal sampai akhir proses penelitian.

BAB IV PERANCANGAN DOKUMEN SISTEM KEAMANAN PANGAN

Bab ini berisikan rancangan dokumen sistem keamanan pangan mengenai identifikasi penerapan GMP dan rancangan dokumen HACCP dan pembahasan terhadap hasil yang diperoleh dalam penelitian dan kesesuiannya dengan tujuan penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan terhadap analisis dan saran dari hasil penelitian yang dicapai untuk penelitian yang akan

