

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang merupakan hak asasi manusia.<sup>1</sup> Pangan yang dikonsumsi manusia harus aman, bermutu, dan bergizi agar tubuh sehat.<sup>2</sup> Pangan adalah makanan atau minuman yang bersumber hayati dari hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, yang diolah atau tidak diolah, termasuk didalamnya bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.<sup>3</sup>

Kontaminasi zat-zat berbahaya yang ada pada pangan dapat berupa cemaran, residu maupun Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak sesuai dengan yang disyaratkan oleh BPOM, pemakaian BTP yang melebihi ukuran yang tidak sesuai dengan takaran, bahan kimia yang dilarang penggunaannya untuk makanan dan sebagainya.<sup>4</sup> Untuk mendapatkan hasil pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan, dalam proses produksi pangan baik mulai dari penyediaan bahan baku sampai dengan produk akhir harus menerapkan sanitasi di seluruh rantai pangan khususnya di Industri Rumah tangga (IRT) yaitu dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB).<sup>5</sup>

CPPB adalah salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan, sehingga menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, dan masyarakat terlindungi dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya dari pangan yang mengancam kesehatan.<sup>2</sup> Higiene perorangan penjamah makanan, tempat pengolahan makanan, pengelolaan sampah dan penyimpanan makanan sangat berpengaruh terhadap kontaminasi pada pangan.<sup>6-9</sup>

Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) pada Industri Rumah Tangga (IRT) menghasilkan pangan yang aman dan bermutu, dimana

jaminan keamanan tersebut dapat terlihat dari label kemasan pangan yang mencantumkan nomor Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Nomor SPP-IRT diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan setempat terhadap IRT yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan hasil rekomendasi sarana produksi pangan yang sesuai dengan penerapan CPPB.<sup>10-13</sup>

Masa berlaku dari nomor SPP-IRT ini adalah 5 tahun dan bila telah habis masa berlakunya harus mengajukan usulan permohonan nomor ijin kembali yang disertai dengan survey/peninjauan lokasi IRT untuk menilai CPPB pada IRT tersebut.<sup>10-14</sup>

Berdasarkan penelitian Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Kabupaten Karanganyar diperoleh hasil bahwa penerapan prosedur CPPB-IRT yang digambarkan melalui level IRT diperoleh hasil sebanyak 53% IRT berada pada level IV atau Kritis, dan tidak ada IRT yang berada pada level I.<sup>15</sup>

Jaminan terhadap mutu dan keamanan pangan IRT khususnya bawang merah, Pemerintah Daerah Kabupaten Brebes melalui Dinas Kesehatan memberikan SPP-IRT yang akan diberikan dengan cara pemilik IRT terlebih dahulu mengajukan ijin ke Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes, dan akan diadakan PKP bagi pemilik dengan tujuan pemilik IRT/ penanggung jawab dapat menerapkan CPPB baik dari mulai bahan baku, proses pengolahan, maupun produk.<sup>16</sup> Setelah diberi PKP, tim dari Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes akan mengadakan kunjungan lapangan untuk melakukan observasi dengan menggunakan formulir sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, apakah IRT tersebut layak diberikan SPP-IRT atau tidak.<sup>10</sup>

Dalam kunjungan ke lapangan dalam rangka penerbitan SPP-IRT, yang dinilai adalah CPPB merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar dan mutu persyaratan yang ditetapkan untuk pangan yang

meliputi : lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas IRT, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.<sup>5,10</sup>

Berdasarkan laporan survey yang telah dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes pada tahun 2017 sebanyak 13 IRT bawang goreng diperoleh hasil bahwa 1 IRT bawang goreng yang dalam penanganan bahan bakunya tidak sesuai dengan ketentuan yang disyaratkan sehingga SPP-IRT tidak bisa diterbitkan sebelum pemilik melakukan tindakan perbaikan dalam penanganan produksi bawang goreng yaitu dalam proses produksi bawang goreng tidak mengupas kulit luar bawang goreng dan langsung diiris, dicuci kemudian digoreng. Berdasarkan tanya jawab saat PKP yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Brebes pada bulan Agustus 2017 juga diperoleh hasil bahwa masih ada 1 IRT bawang goreng yang tidak mencuci bawangnya, akan tetapi bawang dikupas, diiris, kemudian langsung digoreng.<sup>16</sup> Residu pestisida adalah salah satu zat penyebab kontaminasi pada pangan,<sup>4</sup> yang dapat berasal dari penggunaan pestisida saat proses produksi pertanian untuk pengendalian hama<sup>4</sup> dan berdasarkan penelitian telah ditemukan adanya kandungan residu pestisida pada sayuran dan buah termasuk bawang merah meski jumlahnya relatif dibawah ambang maksimum pestisida.<sup>17-20</sup> Salah satu upaya pencegahan residu pestisida pada pangan adalah dilakukan dengan mengupas, mencuci bahan baku.<sup>21-22</sup>

Pemeriksaan rutin terhadap sarana produksi IRT seharusnya dilakukan 1 (satu) tahun sekali setelah mendapatkan SPP-IRT,<sup>14</sup> namun pemeriksaan rutin setiap tahun belum dilakukan di Kabupaten Brebes dan pemeriksaan sarana produksi IRT sebelum tahun 2017 belum menggunakan formulir pemeriksaan CPPBIRT hanya menggunakan berita acara pemeriksaan biasa, sehingga sebelum tahun 2017 tidak diketahui level IRTP bawang goreng khususnya di wilayah utara Kabupaten Brebes.

Dari permasalahan yang ada tersebut, perlu dilakukan penelitian penerapan CPPB pada IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes.

## **B. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah lokasi dan lingkungan produksi IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
2. Bagaimanakah bangunan dan fasilitas IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
3. Bagaimanakah peralatan produksi IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
4. Bagaimanakah suplai air atau sarana penyediaan air pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
5. Bagaimanakah fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
6. Bagaimanakah kesehatan dan hygiene karyawan IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
7. Bagaimanakah pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
8. Bagaimanakah penyimpanan bahan baku dan produk, bahan berbahaya, penyimpanan label dan kemasan, penyimpanan peralatan IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
9. Bagaimanakah pengenalan proses IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
10. Bagaimanakah pelabelan pangan pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
11. Bagaimanakah pengawasan oleh penanggung jawab pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
12. Bagaimanakah tindakan penarikan produk oleh pemilik IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?

13. Bagaimanakah pencatatan dan dokumentasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
14. Bagaimanakah pelatihan karyawan pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?
15. Bagaimana penilaian level IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) bawang goreng.

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a) Mendeskripsikan lokasi dan lingkungan produksi IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- b) Mendeskripsikan bangunan dan fasilitas IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- c) Mendeskripsikan peralatan produksi IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- d) Mendeskripsikan suplai air atau sarana penyediaan air pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- e) Mendeskripsikan fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- f) Mendeskripsikan kesehatan dan hygiene karyawan IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- g) Mendeskripsikan pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes. Mengetahui penyimpanan bahan baku dan produk, bahan berbahaya, penyimpanan label dan kemasan, penyimpanan peralatan IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.

- h) Mendeskripsikan pengenalan proses IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- i) Mendeskripsikan pelabelan pangan pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- j) Mendeskripsikan pengawasan oleh penanggung jawab pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- k) Mendeskripsikan tindakan penarikan produk oleh pemilik IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- l) Mendeskripsikan pencatatan dan dokumentasi pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- m) Mendeskripsikan adanya pelatihan karyawan pada IRT bawang merah di wilayah utara Kabupaten Brebes.
- n) Mendeskripsikan hasil penilaian level IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Praktis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi informasi bagi pemerintah dalam melakukan pembinaan terhadap industri rumah tangga yang telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) khususnya bawang goreng.

##### **2. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah sumber pengetahuan dan pengembangan ilmu dengan mendeskripsikan penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga bawang goreng.

#### **E. Keaslian Penelitian**

Beda penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan penelitian yang lain adalah dalam penelitian ini mendeskripsikan penerapan masing-masing elemen yang ada di CPPB IRT, penilaian level IRTP dan belum ada yang melakukan penelitian penerapan CPPB IRT pada bawang goreng, serta

dijelaskan juga pada elemen pengendalian produksi (bahan baku dicuci/tidak, minyak yang digunakan kemasan/curah, garam yang digunakan beryodium/tidak, berapa kali minyak digunakan untuk menggoreng, cara meniriskan bawang yang telah digoreng menggunakan spinner/kertas koran/kertas lain yang bersih. Dari hasil penelitian akan dijadikan evaluasi pengambilan kebijakan berkaitan dengan industri rumah tangga di tahun mendatang.

Tabel 1. Daftar publikasi yang menjadi rujukan

No.	Peneliti	Judul Desain Studi	Desain Studi	Variabel Penelitian	Hasil
1.	Candida Alma Pratiwi (2014) <sup>30</sup>	Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Insutsri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Kabupaten Karanganyar	Analisis deskriptif	Seluruh aspek CPPBIRT	Dari 81 IRTP di Kabupaten Karanganyar sebanyak 53% berada di Level IV, 26% pada Level II, 21% pada Level II
2.	Peni Shoffiyati (2014) <sup>31</sup>	Analisis Penerapan Good Manufacturing Practise (GMP) Pada Industri Kecil Menengah Makanan (Studi Kasus : Industri Kerupuk Keripik Peyek Dan Sejenisnya Di Kota Padang)	Analisis deskriptif	Aspek produksi, karyawan, sarana dan prasarana, dokumentasi dan pengendalian mutu	Tingkat penerapan GMP pada aspek produksi telah maksimal, aspek karyawan, sarana dan prasarana belum maksimal, aspek dokumentasi dan pengendalian mutu kurang maksimal.
3.	Yevi Dwi Yulia Nur Avita (2015) <sup>32</sup>	Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso	Deskriptif	Karakteristik responden, kondisi sanitasi.	2 IRT tape singkong berkategori baik, 1 berkategori cukup, 1 berkategori kurang
4.	Dwi Susanti, Woodford Baren S. Joseph, Oksfriani Jufri Sumampouw (2016) <sup>33</sup>	Evaluasi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Di Wilayah Kerja Puskesmas Bahu Tahun 2016	Deskriptif	Aspek Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)	IRT pembuat tahu 100 % bermutu III (kurang)