

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat tercantum dalam UU no. 18, th 2012. Pangan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga (IRT).

Pemerintah berkewajiban untuk meningkatkan daya saing Industri Rumah Tangga (IRT) atau yang dikenal dengan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dihasilkan IRTP serta menumbuhkan kesadaran, motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen (Badan POM, 2012).

Dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, dijelaskan bahwa produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan. Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai

pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pengolahan pangan yang higienis dan persyaratan sanitasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku merupakan faktor penting dalam menjamin keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan kondisi terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan, tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi (Winarno,2004).

Keamanan pangan dipengaruhi oleh lingkungan, sosial budaya dan ekonomi, sistem pangan, dan distribusi pangan, saling ketergantungan antara gizi dan keamanan pangan. Makanan yang tidak aman jika dipaksakan untuk dikonsumsi akan timbul gangguan kesehatan dan bisa berakibat lebih jauh pada kematian. Gangguan kesehatan yang akan dialami contohnya adalah diare secara terus-menerus akibat mengkonsumsi makanan yang tidak aman sehingga menyebabkan gangguan penyerapan zat-zat gizi (Suryana, 1994).

Masalah yang dilaporkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap dari hasil pembinaan ke sarana Industri Rumah Tangga Pangan tahun 2015 diperoleh hasil antara lain industri rumah tangga beroperasi

tanpa memiliki legalitas karena izin industri rumah tangga pangan masih menggunakan pengelola lama, menurunnya tingkat higienitas pengolahan makanan olahan, menjual produk olahan yang sudah kedaluwarsa, penggunaan bahan tambahan pangan melebihi standar yang sudah ditentukan, komposisi bahan makanan yang tertera pada label tidak sesuai dengan yang diproduksi, sarana dan prasarana sudah tidak layak digunakan dalam produksi, dan lain-lain.

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dapat mengurangi resiko pencemaran, meningkatkan mutu produk dan menjamin keamanan pangan (Somali dan Murwanti, 1997). CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Produksi pangan yang bermutu, dan aman untuk konsumsi diharapkan akan meningkatkan kepercayaan masyarakat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. (Badan POM, 2012).

Sebagian besar wilayah Kabupaten Cilacap berada di wilayah pesisir laut, khususnya wilayah Kecamatan Cilacap Selatan. Kecamatan

Cilacap Selatan merupakan pusat pelabuhan di Kabupaten Cilacap. Semua hasil tangkapan laut yang diperoleh nelayan dikumpulkan dan didistribusikan ke pasar atau industri pengolahan ikan. Dalam memudahkan akses pengolahan ikan Pemerintah Kabupaten Cilacap khusus mengelola daerah kecamatan Cilacap Selatan sebagai wilayah perindustrian pengolahan ikan khususnya PIRT. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap dari tahun 2013 sampai 2015 terdapat 30 IRTP yang terdaftar sebagai industri pengolahan kerupuk ikan tenggiri, 13 diantaranya terdapat dalam wilayah kecamatan Cilacap Selatan (Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap, 2015). Produk olahan ikan PIRT yang mendominasi untuk kecamatan Cilacap Selatan adalah kerupuk ikan tenggiri, oleh sebab itu peneliti ingin mengetahui kesesuaian antara penerapan standar yang ditetapkan oleh pemerintah dengan pengolahan kerupuk ikan tenggiri yang dilakukan oleh PIRT.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana sarana produksi pangan industri rumah tangga di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap menurut SK BPOM Nomor:HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengevaluasi sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga (IRT) penghasil kerupuk ikan tenggiri di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap.

2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi ketidaksesuaian sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRT) yang terdiri dari lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan, serta pelatihan karyawan.
- b. Menentukan level ketidaksesuaian yang ditemukan pada Industri Rumah Tangga (IRT).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap

Penelitian ini dapat memberikan gambaran sejauh mana pelaksanaan kebijakan Standar CPPB di industri rumah tangga pangan kabupaten Cilacap. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap dan Dinas Kesehatan Provinsi, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dalam evaluasi dan monitoring.

2. Bagi Industri Rumah Tangga Pangan

Industri rumah tangga pangan yang dinilai dalam penelitian akan lebih introspeksi diri sejauh mana standar CPPB yang diterapkan dalam pengelolaannya. Penilaian ini memberikan motivasi kepada pengelola industri rumah tangga pangan agar lebih baik lagi dalam menerapkan cara produksi sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pemerintah dan akan berdampak pada peningkatan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan karena keamanan pangan yang telah terjamin.

3. Bagi Peneliti

Peneliti dapat mengetahui bagaimana pelaksanaan cara produksi kerupuk ikan tenggiri di industri rumah tangga pangan kota Cilacap dan sejauh mana standar pemerintah diterapkan dalam produksi.