

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah sumber hayati yang berasal dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, serta perairan, baik yang diolah maupun yang belum diolah, yang ditujukan untuk konsumsi manusia (Permenkes, 2023). Pangan merupakan kebutuhan paling penting bagi manusia. Konsumsi makanan yang cukup berfungsi sebagai sumber energi bagi tubuh. Namun, jumlah asupan pangan yang cukup saja tidak cukup untuk menilai kesehatan seseorang. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar pangan yang sehat, aman, dan bergizi (Syamsuddin et al., 2023).

Keamanan pangan berkaitan dengan keadaan dan langkah-langkah yang diambil untuk mencegah kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Persyaratan untuk keamanan pangan mencakup standar dan ketentuan yang harus dipatuhi untuk menghindari risiko pencemaran yang bisa mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan (BPOM RI, 2012).

Industri rumah tangga (IRT) merupakan usaha pangan yang dijalankan di tempat tinggal dan menggunakan peralatan pengolahan pangan yang bersifat manual atau semi-otomatis. Dalam konteks operasional, ini dikenal sebagai industri rumah tangga pangan (IRTP) (BPOM RI, 2012). Pembinaan diperlukan bagi industri rumah tangga untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi, aman untuk konsumen, serta memenuhi standar mutu dan keamanan (Chaerul et al., 2021).

Tahu adalah sumber pangan yang melimpah dan sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang terjangkau membuat tahu semakin diminati. Oleh karena itu, para pengrajin tahu di berbagai daerah di Indonesia terus berkembang untuk memenuhi permintaan

konsumen. Tahu menjadi bahan pangan unggulan yang dapat meningkatkan kualitas gizi, karena mengandung protein nabati berkualitas tinggi dengan komposisi asam amino yang kompleks dan tingkat pencernaan yang diyakini mencapai 85-98% (Ida W, 2014 dalam Didik, 2021).

Industri tahu merupakan usaha kecil dan menengah yang menerapkan teknik pengolahan yang sederhana (Unisah et al., 2020). Proses produksi tahu biasanya terdiri dari beberapa langkah, yaitu pemilahan kedelai, penimbangan, perendaman, pencucian, penggilingan, ekstraksi, penyaringan, pemasakan, pengumpulan, pemisahan, pembungkusan, pengepresan, serta pemasakan dan pembungkusan akhir (Herdhiansyah et al., 2022).

Beberapa penelitian tentang higiene sanitasi pada industri pangan menyatakan bahwa banyak higiene sanitasi pada industri pangan belum memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Denka Alfariza Ayumi (2021) keadaan higiene sanitasi pada pabrik tahu di kelurahan Denpasar yaitu pada sanitasi pengolahan tahu tidak memenuhi syarat, keadaan sanitasi pengangkutan belum memenuhi syarat. Penelitian Dini Dwi Pratiwi Chaerul (2021) higiene dan sanitasi rumah tangga pengolahan tahu di Bara-Baraya Kota Makasar yaitu seluruh aspek sanitasi pada lingkungan kerja industri tidak memenuhi syarat.

Industri tahu takwa takwa di Kota Kediri salah satunya industri tahu takwa Populer yang diproduksi oleh bapak Mariono berada di Jl. Tinalan Gg, IV Timur, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri. Industri Tahu Takwa Populer ini sering menjadi tempat magang mahasiswa dari IAIN Kediri dan Universitas Malang. Tahu Takwa Populer memproduksi tahu takwa setiap hari sebanyak 3000 biji tahu takwa. Bahan utama pembuatan tahu takwa Populer menggunakan kedelai impor dan setiap harinya menghabiskan 200 kilo kedelai untuk pembuatan tahu takwa. Setelah proses pembuatan tahu sudah jadi, tahu diletakkan pada rak kayu yang sudah disusun tanpa penutup, saat pembeli membeli tahu takwa, tahu tersebut dileakkan kedalam plastik dan dimasukkannya pada besek (wadah yang terbuat dari anyaman kayu). Sebagai uji pendahuluan dilakukanya uji

laboratorium bakteriologi didapatkan hasil positif *escherichia coli* dengan jumlah kuman bentuk *E.coli* 4/g yang berarti tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI Nomer 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga syarat *escherichia coli* yaitu negatif atau 0/g.

Pada survey pendahuluan hari Selasa, 19 Desember 2023 pukul 09.30 WIB di tempat pengolahan tahu takwa Populer untuk tempat pengolahannya sedikit kotor dan berdebu, lantainya masih terbuat dari tanah dan terdapat sedikit genangan air dari hasil pengolahan tahu. Tempat untuk meletakkan tahu yang sudah jadi terbuat dari kayu dan tidak ada penutup. Untuk penjamah makanan tidak menggunakan APD. Dari uraian tersebut menunjukkan bahwa higiene sanitasi industri tahu takwa Populer Kediri masih kurang memenuhi syarat.

Mikroba bisa masuk ke dalam tahu akibat kontaminasi dari sanitasi tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar. Selain itu, jika petugas tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli, ini juga dapat menjadi penyebab masuknya mikroba. Dengan mempertimbangkan hal tersebut, penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian mengenai higiene sanitasi di lokasi pengolahan tahu Takwa dengan judul "Studi Higiene Sanitasi dan Kualitas Tahu di Industri Tahu Takwa Kediri."

B. Identifikasi masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan tahu.
- b. Lingkungan yang kurang bersih akan menimbulkan cemaran pada tahu takwa, sehingga perlu adanya pemeriksaan
- c. Personal hygiene yang kurang baik akan menimbulkan cemaran bakteriologis pada makanan sehingga perlu adanya pemeriksaan bakteriologi.
- d. Tempat pengolahan yang kurang bersih akan menimbulkan dampak bagi kesehatan konsumen.

e. Terdapat cemaran *escherichia coli* sebesar 4/g pada tahu takwa Populer Kediri

2. Batasan Masalah

Pada penelitian ini dibatasi pada higiene sanitasi dan kualitas tahu meliputi kualitas fisik, kimia dan bakteriologi di industri tahu takwa Populer Kediri.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan batasan masalah yang telah diidentifikasi sebelumnya, rumusan masalahnya adalah : Bagaimana kondisi higiene sanitasi dan kualitas tahu di industri tahu takwa Kediri tahun 2024?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi dan kualitas tahu meliputi fisik, kimia dan bakteriologi di industri tahu takwa Populer Kediri.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Lokasi Dan Lingkungan
- b. Menilai Bangunan Dan Fasilitas
- c. Menilai Peralatan Produksi
- d. Menilai Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air
- e. Menilai Fasilitas Dan Kegiatan Higiene Dan Sanitasi
- f. Menilai Kesehatan Dan Higiene Karyawan
- g. Menilai Pemeliharaan Dan Program Higiene Dan Sanitasi
- h. Menilai Penyimpanan
- i. Menilai Pengendalian Proses
- j. Menilai pelabelan Pangan
- k. Menilai Pengawasan Oleh Penanggung jawab
- l. Menilai Penarikan Produk
- m. Menilai Pencatatan Dan Dokumentasi

- n. Menilai Pelatihan Karyawan
- o. Menggambarkan Higiene Sanitasi
- p. Menilai Kualitas Tahu (Fisik, Kimia, dan Bakteriologi)

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi/Pihak Terkait

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan informasi mengenai higiene sanitasi serta kualitas makanan di industri tahu di Kota Kediri.

2. Bagi Penjamah Makanan

Sebagai masukan dalam upaya meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan, terutama mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan aktivitas, agar terhindar dari kuman dan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit di masyarakat.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk memperluas pengetahuan.

4. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman peneliti..

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan sebagai data perbandingan untuk penelitian selanjutnya.