

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-undang No 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan Bab VI Upaya Kesehatan Pasal 109 bahwa, setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan harus menjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan (UU Nomor 36 Tahun 2009 2009).

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 (UU No. 18 Tahun 2012 2012).

Kasus keracunan yang dilaporkan melalui aplikasi SPIMKer-KLB KP tahun 2019 di 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia mewakili 6.205 data kasus keracunan. Menurut provinsi, 5 provinsi tertinggi adalah Jawa Barat dengan 2.377 kasus keracunan, Jawa Timur dengan 1.312 kasus keracunan, DKI Jakarta dengan 934 kasus keracunan, Bali dengan 373 kasus keracunan dan Banten dengan 214 kasus keracunan. Lima kelompok penyebab keracunan terbanyak adalah hewan (47,34%), alkohol (13,19%), obat-obatan (9,92%), makanan (7,63%) dan bahan kimia (7,01%). Kelompok penyebab keracunan makanan terbanyak melalui makanan olahan di rumah (265 kasus), disusul Makanan Olahan Jasaboga sebanyak 97 kasus. (BPOM 2019).

Jawa Timur tercatat 55.473 TPM, di antaranya TPM yang memenuhi syarat higiene sebanyak 33.699 TPM (60,7%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat mencapai 21.774 TPM (39,3%).(Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2020).

Tahu merupakan makanan yang terkenal di masyarakat Indonesia yang berasal dari Cina, tidak hanya enak, mudah disiapkan, dapat dimasak dalam

berbagai bentuk, harga terjangkau dan sangat mudah ditemukan. Inilah ciri khas dari tahu. Hidangan populer di Indonesia. Tahu adalah sejenis kedelai yang digiling, dimasak, ditiriskan, dipadatkan, dan diolah. Tahu memiliki kandungan protein yang tinggi, yang menjadikannya sebagai makanan sehat yang setara dengan protein hewani. Jumlah protein tahu yang dapat digunakan oleh tubuh berdasarkan nilai NPU (Net Protein Utility), yaitu sekitar 65%, dan tingkat pencernaan yang tinggi sekitar 85-98%.

Proses pembuatan tahu dimulai dengan pencelupan, penghancuran, pemasakan, penyaringan, pencampuran, pencetakan, pengirisan, pencelupan dan pengemasan. Tahu memiliki umur simpan yang pendek, sehingga ada risiko penambahan bahan yang tidak boleh ditambahkan, termasuk pengawet makanan yang dapat berbahaya bagi kesehatan.

Bahan pengawet yang dilarang untuk penyimpanan makanan adalah boraks dan formalin. Boraks dan formalin sangat mudah didapat dan murah di Indonesia sehingga sering digunakan oleh produsen dan pedagang tahu untuk mengawetkan. Hal ini menyebabkan ketidakstabilan dan kecemasan di masyarakat karena efek formalin dapat berbahaya bagi kesehatan.

Berdasarkan hasil observasi peneliti, ditemukan karyawan pada industri tahu tidak menggunakan sarung tangan dan tidak memakai celemek pada saat memasak tahu. Bahkan ada karyawan yang tidak memakai baju saat proses pembuatan tahu. Dengan tidak menggunakan baju, sarung tangan dan celemek tahu dapat tercemar oleh bakteri dan mikroba. Dari asumsi tersebut diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan karena penanganannya yang kurang higienis, memungkinkan tahu tersebut terkontaminasi oleh mikroba beracun. Sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan berdampak akan membahayakan konsumen. Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis mengambil tema penelitian ini dengan judul **“UJI KUALITAS TAHU DI DESA SURATMAJAN, KEC. MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2022”**

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Industri tahu yang terletak di pinggir jalan yang kemungkinan debu serta asap kendaraan dapat mencemari tahu.
- b. Karyawan pada industri tahu tidak menggunakan sarung tangan dan tidak memakai celemek pada saat memasak tahu, dengan tidak menggunakan sarung tangan dan celemek tahu dapat tercemar oleh bakteri dan mikroba.

2. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, makanan yang akan diamati yaitu tahu dan diperiksa meliputi aspek :

- a. Fisik : Aroma, rasa, warna, dan tekstur.
- b. Kimia : Boraks dan Formalin
- c. Mikrobiologi : Angka Kuman

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan, identifikasi dan batasan masalah maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimana kualitas Tahu di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi ?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kualitas Tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kualitas Tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan ditinjau dari aspek fisik yaitu Organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur).
- b. Memeriksa kualitas Tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan dari aspek kimia yaitu Boraks dan Formalin

- c. Memeriksa kualitas Tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan dari aspek mikrobiologi yaitu Angka Kuman.
- d. Menganalisis hasil pengamatan dan pemeriksaan kualitas Tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.
- e. Mengetahui penjamah tahu pada proses pengolahan tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan.
- f. Mengetahui peralatan pada proses pengolahan pada tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan.
- g. Mengetahui kondisi tempat dalam melakukan proses pengolahan tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan.
- h. Mengetahui proses pengolahan tahu Di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti adalah meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah di Kampus Sanitasi Magetan terutama di bidang penyehatan makanan dan minuman khususnya yaitu Hygiene Sanitasi Makanan.

2. Bagi Peneliti Lain

Dapat digunakan untuk bahan pertimbangan untuk peneliti lainnya dan dapat juga digunakan untuk penelitian lebih jauh tentang tahu dengan tempat dan variabel yang berbeda.

3. Bagi Masyarakat/Konsumen

Dapat mengetahui dan menambah informasi mengenai hygiene sanitasi makanan dan bisa menerapkannya sehingga meminimalisir terjadinya pencemaran pada makanan.

4. Bagi Produsen

Dapat meningkatkan kualitas hygiene sanitasi dan kejujuran agar memproduksi tahudengan bahan-bahan yang bagus dan hygiene sanitasi

yang memenuhi syarat. Sehingga dapat menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh konsumen.