

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan bukan hanya tentang ketiadaan penyakit atau kelemahan, tetapi juga melibatkan keseimbangan dalam fungsi fisik, mental, dan sosial. Oleh karena itu, pengukuran kualitas hidup yang berkaitan dengan kesehatan mencakup tiga aspek: fisik, psikologis (termasuk kognitif dan emosional), serta sosial. Hingga saat ini, penyebab pasti penurunan kualitas hidup manusia, baik secara individu maupun kolektif, belum diketahui. Hal ini disebabkan oleh kesulitan dalam melakukan penelitian pada manusia untuk menemukan hubungan sebab-akibat. Diakui bahwa masalah ini sangat kompleks dan melibatkan banyak faktor multifaktorial yang memengaruhi kualitas hidup manusia, menurut World Health Organization (WHO).

Sanitasi Makanan adalah upaya preventif yang menitikberatkan pada tindakan dan aktivitas yang diperlukan untuk menjaga makanan dan minuman tetap aman dari berbagai ancaman kesehatan. Ini mencakup semua tahap, mulai dari sebelum produksi makanan, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga makanan dan minuman siap dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Tujuan sanitasi makanan ini adalah untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan, mencegah penyakit pada konsumen, serta mencegah penjualan makanan yang berpotensi merugikan pembeli. (Prabu, 2008)

Menurut UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan, hygiene sanitasi dilakukan untuk memastikan pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Setiap individu yang terlibat dalam rantai pangan harus mengendalikan risiko bahaya dari bahan baku makanan, peralatan, fasilitas, proses produksi, maupun personel untuk menjamin keamanan pangan. Selain itu, semua yang terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan memastikan keamanan pangan demi keselamatan manusia. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber

hayati seperti produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Ini termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (BPOM, Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga). Pangan dikonsumsi setiap hari untuk memenuhi kebutuhan perkembangan, penggantian jaringan, pekerjaan, dukungan, dan pengaturan fungsi tubuh (Maksum, 2019). Pangan adalah kebutuhan paling mendasar bagi kehidupan manusia (Fitriyani, 2019).

Industri tahu adalah sektor yang bergerak dalam pengolahan kedelai menjadi tahu. Biasanya, industri ini berkembang di tingkat rumah tangga, sehingga disebut sebagai Industri Rumah Tangga (IRT) pembuatan tahu. Peralatan produksi yang digunakan dalam industri ini berkisar dari manual hingga semi otomatis. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan pangan yang beroperasi di rumah dengan menggunakan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Produk pangan yang dihasilkan oleh IRTP adalah produk olahan pangan yang dipasarkan dalam kemasan eceran dan berlabel (Wignyanto, 2020).

Tahu adalah produk makanan yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia dan sering dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi maupun sebagai camilan. Tahu sangat diminati karena harganya yang terjangkau serta kandungan gizinya yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B kompleks. Tahu juga sering dijadikan menu diet rendah kalori karena rendah karbohidrat (Utami, 2012). Di pasaran, terdapat berbagai jenis tahu seperti tahu putih, tahu kuning, tahu Sumedang, dan tahu bulat. Selain sebagai lauk pendamping nasi, tahu juga diolah menjadi berbagai makanan khas seperti tahu gejrot, tahu bakso, keripik tahu, dan lain-lain (Salim, 2012).

Menurut penelitian Fifian Chandra dan rekan-rekan (2021), penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi keberadaan Salmonella sp. pada makanan yang disajikan di beberapa rumah makan di Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Pemeriksaan Salmonella sp. dilakukan pada 48 sampel, dengan selisih waktu antara pengambilan sampel dan uji laboratorium awal sekitar 3-5 jam. Pada tahap isolasi dan identifikasi menggunakan media SS agar, ditemukan 17 koloni yang sementara diduga sebagai Salmonella sp., yaitu 17 dari 48 sampel (35,41%). Selain itu, beberapa jenis bakteri lain yang mungkin muncul adalah Shigella, E. coli, Bacillus, dan lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 5 dari 33 (15,2%) jenis lauk hewani positif mengandung Salmonella sp. Sampel makanan yang mengandung Salmonella sp. ini ditemukan di 6 dari 24 rumah makan (25%).

Berdasarkan studi pendahuluan dan pemeriksaan sampel di Laboratorium Mikrobiologi Prodi DIII Sanitasi Magetan yang dilakukan oleh penulis di salah satu pabrik tahu di Maospati, Kabupaten Magetan, ditemukan bahwa proses pengolahan tahu belum menerapkan hygiene sanitasi makanan yang memadai, seperti tidak menggunakan sarung tangan dan masker saat pengolahan. Hal ini dapat menyebabkan tahu terkontaminasi oleh kuman yang berpotensi menimbulkan penyakit bagi konsumen. Hasil uji laboratorium terhadap angka kuman dari sampel tahu menunjukkan 25.000 koloni/gram, sementara batas aman adalah 10.000 koloni/gram. Dengan demikian, tahu tersebut melebihi syarat baku mutu BPOM, yang menetapkan angka kuman pada tahu harus tidak lebih dari 10.000 koloni/gram.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian dengan judul **"PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN DAN KUALITAS TAHU DI PABRIK TAHU MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN"**.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Kurangnya penerapan prinsip hygiene sanitasi penjamah pada proses pengolahan seperti tidak mencuci tangan sebelum proses pengolahan
- b. Pekerja yang tidak memakai APD seperti tidak menggunakan masker, sarung tangan, celemek dan penutup kepala maka kemungkinan dapat mengakibatkan kontaminasi dan membuat tingginya cemaran mikroba (angka kuman).

2. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis membatasi batasan masalah yang akan di bahas adalah peralatan pengolahan tahu, penjamah pengolahan tahu, tempat pengolahan tahu, proses pengolahan tahu dan kualitas pada tahu dari aspek fisik (organoleptik yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur), aspek kimia (formalin dan boraks) dan aspek mikrobiologi (angka kuman) di Pabrik Tahu Ridho Makmur Maospati Kabupaten Magetan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang tertulis dapat di rumuskan masalah penelitian yaitu “Bagaimana penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan tahu dan kualitas tahu di tinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi di Pabrik Tahu Maospati Kabupaten Magetan ?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip hygiene sanitasi pada pengolahan tahu dan kualitas tahu di Pabrik Tahu Ridho Makmur Maospati Kabupaten Magetan

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai peralatan pengolahan tahu
- b. Menilai penjamah pengolahan tahu
- c. Menilai tempat pengolahan tahu
- d. Menilai proses pengolahan tahu

- e. Menganalisis hasil Rekapitulasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Pengolahan
- f. Menilai kualitas tahu meliputi aspek fisik (organoleptik warna, bau, rasa dan tekstur)
- g. Menilai kualitas tahu meliputi aspek kimia (formalin dan boraks)
- h. Menilai kualitas tahu meliputi aspek mikrobiologi (angka kuman)

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi

Bagi instansi dinas terkait diharapkan bisa memberikan masukan dan mewujudkan program dan pengawasan mutu pengolahan dengan uji kualitas tahu dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi

2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan dan pengalaman peneliti dalam menerapkan ilmu kesehatan lingkungan di bidang makanan khususnya tentang penerapan prinsip hygiene sanitasi pada proses pengolahan tahu dengan kualitas tahu pada pabrik tahu maospati kabupaten magetan

3. Bagi Pengelola Pabrik Tahu

Sebagai dasar untuk koreksi dan saran agar lebih meningkatkan dan memperhatikan penerapan prinsip hygiene sanitasi pengolahan dengan kualitas tahu dalam proses pengolahan tahu di pabrik tahu maospati kabupaten magetan

4. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembanding dalam melakukan penelitian berikutnya.