

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lingkungan yang bersih menjadi sebuah cerminan bagi setiap individu dalam menjaga kesehatan jasmani dalam kehidupan sehari-hari. Program perilaku hidup bersih dan sehat adalah salah satu upaya promosi kesehatan yang bertujuan agar setiap orang dapat tinggal di lingkungan yang bersih dan sehat dengan menciptakan suatu kondisi yang kondusif bagi perorangan, keluarga, kelompok dan masyarakat (Sa'ban dkk, 2021). Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku agar dapat menerapkan cara-cara hidup sehat dalam rangka menjaga, memelihara, dan meningkatkan kesehatan.

Menurut Sa'ban dkk (2021) Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis yang memproduksi pangan olahan hasil industri rumah tangga pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel. Lingkungan IRTP seharusnya dijaga dengan baik untuk mempermudah proses produksi sehingga menghasilkan produk yang bermutu.

Pemerintahan melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2012 telah menetapkan suatu standar bagi UMKM dalam memproduksi pangan yang baik guna menjamin kualitas dan keamanan produk pangan. Standar tersebut adalah Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang merupakan pedoman yang berisi persyaratan-persyaratan pada setiap ruang lingkup/ aspek yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan industri rumah tangga untuk menghasilkan pangan yang bermutu, aman dan layak dikonsumsi. Persyaratan CPPB-IRT yang telah diatur dalam peraturan mempunyai 14 aspek antara lain lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan *hygiene* dan sanitasi,

kesehatan dan *hygiene* karyawan, pemeliharaan dan program *hygiene* sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Produk pangan yang layak dan aman bisa dihasilkan jika persyaratan CPPB-IRT dapat dipenuhi.

Menurut Putri dkk (2015) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah merupakan salah satu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dijalankan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan. Dalam pelaksanaannya UMKM memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan karena mencakup pasar luas, selain itu bahan baku dalam UMKM yang mudah diperoleh serta didukung dengan sumber daya manusianya yang melimpah menjadi salah satu pendukung dalam perkembangan UMKM tersebut.

UMKM Tahu Eko Aska merupakan UMKM yang bergerak di bidang industri pangan pembuatan tahu. Tahu terbuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami proses penambahan zat kimia, menjadi sumber protein nabati yang bermanfaat untuk tubuh. Menurut SNI 01-3142-1998 (BSN, 1998) pada penelitian Floridiana (2019), tahu merupakan salah satu pangan yang berbahan dasar kedelai yang telah diendapkan proteinnya dengan tambahan air tanpa bahan tambahan yang tidak diijinkan.

UMKM Tahu Eko Aska berdiri pada tahun 2016 dan saat ini memiliki karyawan berjumlah 10 orang, dengan jam kerja waktu produksi lebih kurang 8 jam perhari nya. Proses produksi tahu dilakukan secara manual menggunakan tenaga manusia mulai dari proses pencetakan, pemotongan, dan penggorengan. Produk yang dihasilkan antara lain tahu putih, kuning, dan goreng dengan ukuran yang berbeda. UMKM Tahu Eko Aska memproduksi tahu per hari rata-rata sebanyak 120kg tahu menyesuaikan dengan permintaan pasar.

Hasil pengamatan awal yang telah dilakukan pada UMKM Tahu Eko Aska mengenai penerapan Cara Produksi pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), menunjukkan bahwa dalam proses produksi yang dilakukan masih ada yang belum sesuai dengan standar CPPB-IRT antara lain, dari aspek bangunan dan fasilitas yaitu ruang produksi yang masih kotor, lantai produksi masih tergenang air, atap ruang produksi masih terdapat sarang serangga, lalu dari aspek peralatan produksi yaitu peralatan yang digunakan masih kurang mendapatkan perawatan seperti mesin penyaringan ampas tahu dan ember tahu, lalu dari aspek kesehatan dan *hygiene* karyawan yaitu karyawan terkadang masih merokok di ruang produksi dan tidak terdapat ruang cuci tangan khusus karyawan, selanjutnya dari aspek penyimpanan yaitu produk tahu yang sudah siap disimpan di tempat yang terbuka berpotensi terkena jamur dan bakteri.

Berdasarkan gambaran keadaan dari UMKM Tahu Eko Aska, untuk dapat mengukur penerapan standar Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) maka digunakan metode *Gap Analysis* dengan cara *Checksheet* (Lembar Kerja) dan *Checklist* (Lembar Periksa) yang dibuat berdasarkan formulir CPPB-IRT. Tahap selanjutnya adalah mengidentifikasi ketidaksesuaian yang terjadi berdasarkan 4 kategori yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Kategori kritis merupakan persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung dan / atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi, Kategori serius merupakan persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung, kategori mayor jika tidak dipenuhi akan mempengaruhi efisiensi keamanan pangan dan kategori minor jika tidak dipenuhi akan mempengaruhi mutu produk. Maka dari itu masalah yang terjadi perlu adanya tindakan dan penanganan dari UMKM agar lebih mengerti penerapan sanitasi pada proses produksi tahu di UMKM Tahu Eko Aska.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dengan latar belakang yang telah dijelaskan maka identifikasi masalah, sebagai berikut:

1. Kurangnya perawatan sarana sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska
2. Kurangnya penerapan sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska
3. Terdapat ketidaksesuaian penerapan sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska dengan standar CPPB-IRT untuk menunjang kebersihan lingkungan dan keamanan mutu produk.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilakukan di UMKM Tahu Eko Aska yang berlokasi di Grojogan, Grujogan, Tamanan, Kec. Banguntapan, Kab. Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Penelitian ini hanya di fokuskan pada masalah sanitasi UMKM Tahu Eko Aska dan tidak sampai ke mikroorganisme yang timbul dari kondisi lingkungan yang kotor.
3. Metode yang digunakan adalah metode *Gap Analysis* dengan cara *checksheet* dan *checklist* berdasarkan CPPB-IRT peraturan BPOM tahun 2012.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan dengan identifikasi masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi sanitasi pada IRTP di UMKM Tahu Eko Aska?
2. Bagaimana tingkat ketidaksesuaian penerapan sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska dengan standar CPPB-IRT?
3. Bagaimana usulan perbaikan sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui kondisi sanitasi pada IRTP di UMKM Tahu Eko Aska.
2. Mengetahui tingkat ketidaksesuaian penerapan sanitasi di UMKM Tahu Eko Aska dengan standar CPPB-IRT.
3. Menentukan usulan perbaikan berdasarkan peraturan BPOM tahun 2012 tentang CPPB-IRTP.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dapat dilihat antara lain adalah sebagai berikut :

1. Sebagai salah satu bahan pertimbangan bagi UMKM Tahu Eko Aska dalam pengendalian sanitasi dan perbaikan dalam peningkatan proses kerja tempat usaha
2. Dapat meningkatkan produktivitas sehingga mampu bersaing dengan bidang usaha jenis yang sama.