

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Globalisasi perdagangan pangan hasil pertanian sudah sangat meluas, dan kehadirannya tidak dapat dihindarkan. Ada berbagai macam industri rumah tangga, industri sederhana ataupun pabrik-pabrik besar dalam jumlah yang tidak sedikit.

Berdasarkan dari aspek keamanan pangan, globalisasi tersebut dapat memperbesar kemungkinan timbulnya bahaya yang terkandung dalam produk pangan yang akan dikonsumsi dan menyebarkan bahaya secara global pula. Banyaknya industri rumah tangga masih sangat rentan terhadap potensi keamanan dan kerawangan pangan yang berpotensi terhadap kerusakan pangan sehingga menimbulkan bahaya yang sangat fatal yakni keracunan seperti yang banyak diberitakan di media masa dan media elektronik yang disampaikan oleh badan pengawasan obat dan makanan.

Tuntutan akan jaminan keamanan pangan yang dihasilkan, baik bahan pangan maupun produk pangan yang nantinya dikonsumsi merupakan kebutuhan dasar yang mampu meningkatkan kualitas fisik dan kecerdasan seseorang. Berdasar dari fungsinya yang demikian mendasar bahan atau produk pangan harus memenuhi persyaratan bergizi dan memiliki mutu yang baik, serta aman dikonsumsi. Persyaratan keamanan pangan menjadi kriteria utama yang harus dipenuhi karena menyangkut kesehatan dan keselamatan konsumen.

Setiap proses pengolahan suatu produk pangan disetiap industri harus menerapkan sistem jaminan keamanan dan jaminan mutu sebagai fokus kegiatan utama, atau faktor keamanan meliputi tercemar tidaknya pangan oleh cemaran atau kontaminan yang terdapat dalam makanan

terjadi selama proses produksi, penanganan atau penyimpanan bahan pangan, dan distribusi. Sistem penanganan ini tercakup dalam kegiatan saniter atau sanitasi.

Menurut Jenie (1985) sanitasi merupakan pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dalam rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip tersebut yang akan membantu dalam memperbaiki, atau mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Secara arti luas juga mencakup kesehatan masyarakat (taman, gedung-gedung, umum, sekolah, restoran, dan lingkungan lainnya).

Sanitasi pangan berhubungan erat dengan sanitasi obat-obatan dan kosmetik. Dalam industri pangan sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminan makanan pada semua tahap-tahap selama pengemasan dan penggudangan produk akhir.

Berdasarkan uraian di atas perlu adanya penerapan sanitasi pada lingkungan tempat pengolahan untuk menghasilkan produk yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Ini merupakan pertimbangan penulis untuk melakukan studi kajian mengenai **Penerapan sanitasi lingkungan pengolahan di KUB dan LKP Suka Maju.**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Kondisi sanitasi pada ruang pengolahan di KUB suka maju belum sesuai dengan standar prosedur operasional sanitasi
2. Kurangnya pengetahuan tentang penerapan sanitasi pada lingkungan tempat pengolahan

### **1.3 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut : Bagaimana kondisi sanitasi pada ruang proses pengolahan di KUB Suka Maju

### **1.4 Tujuan**

Adapun tujuan dalam pelaksanaan kajian kali ini adalah sebagai berikut:

Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi pada ruang pengolahan di KUB suka maju

### **1.5 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari kajian kali ini adalah:

1. Merupakan salah satu masukan terhadap produsen untuk meningkatkan penerapan sanitasi terhadap lingkungan tempat pengolahan sehingga menghasilkan mutu yang lebih baik dan sebagai bahan pertimbangan terhadap instansi terkait seperti badan POM, dinas pertanian, dinas kesehatan dan perindustrian yang menaungi industri pangan
2. Menambah pengetahuan penulis dalam penerapan sanitasi yang sebenarnya dilapangan. Agar lebih jelas bagaimana sistem penerapan sanitasinya.
3. Sebagai pembanding oleh mahasiswa-mahasiswa lain yang ingin melakukan pengkajian terhadap penerapan sanitasi.