

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan, oleh sebab itu perlu dilakukan pengawetan ikan. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan.

Cara pengolahan tradisional lebih banyak dilakukan daripada cara pengolahan modern seperti pembekuan dan pengalengan. Persentase ikan yang diolah secara tradisional selalu tinggi, Pengolahan ikan secara tradisional masih mempunyai prospek untuk dikembangkan, dengan melakukan perbaikan-perbaikan agar produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu dan jaminan keamanan bagi konsumen. Yang dimaksud dengan hygiene dan sanitasi lingkungan adalah pengawasan lingkungan fisik, biologis, sosial, dan ekonomi yang mempengaruhi kesehatan manusia dimana lingkungan yang berguna ditingkatkan dan diperbanyak sedangkan yang merugikan diperbaiki atau dihilangkan.

Pentingnya lingkungan yang sehat ini telah dibuktikan WHO dengan penyelidikan-penyelidikan di seluruh dunia di mana didapatkan hasil bahwa angka kematian (mortality) angka perbandingan orang sakit (morbidity) yang tinggi serta seringnya terjadi epidemi terdapat di tempat-tempat dimana terdapat banyak lalat, nyamuk, pembuangan kotoran dan sampah yang tak teratur.

Pengertian Hygiene makanan menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. Semua hal yang menyangkut bahan makanan ini memang menjadi perhatian ilmu kesehatan, namun bila ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, perhatian terutama pada hygiene dan sanitasi makanan tersebut yakni bagaimana mengusahakan agar

makanan tidak sampai tercemar atau mengandung bahan yang membahayakan kehidupan.

Di tempat pengasapan ikan ini aspek hygiene dan sanitasi belum di perhatikan hal ini dikarenakan baik dari aspek tenaga pengolah dan alat pengolah belum di perhatikan, dapat dilihat dengan tidak adanya seleksi ataupun persyaratan yang menyangkut tenaga pengolah baik umur, pendidikan maupun kesehatan, alat yang digunakan juga masih tradisional dan belum memperhatikan aspek kesehatan. Begitupula dengan sanitasi lingkungan fisik baik bangunan maupun fasilitas masih kurang dan belum di perhatikan baik dari aspek kebersihan maupun kesehatannya dapat dilihat dengan tidak adanya tempat sampah, tempat pembuangan air limbah dan fasilitas lain yang dapat menunjang proses produksi.

Pengasapan ikan yang menjadi tempat penelitian ini masih terbilang industri menengah usaha pengolahan ikan ini masih merupakan suatu usaha berbasis rumah tangga . Industri rumah tangga ini berawal dari usaha keluarga yang turun temurun dan pada akhirnya meluas ini secara otomatis dapat bermanfaat sebagai mata pencaharian penduduk di sekitarnya. Sifat dari industri rumah tangga ini menggunakan teknologi sederhana atau tradisional, mempekerjakan anggota keluarga juga warga sekitar dan berorientasi pada pasar lokal. Industri rumah tangga sendiri termasuk dalam katagori skala menengah.

Pada usaha rumah pengasapan ikan yang menjadi objek penelitian ini sebagian tenaga kerja yang digunakan berasal orang dari anggota keluarga dan tidak mendapatkan upah, misalnya suami/istri dan anak. Namun sebagian terdapat pula tenaga kerja di luar anggota keluarga yang merupakan penduduk di sekitar tempat

pengasapan ikan tersebut sehingga dapat menambah pendapatan bagi masyarakat. Tenaga kerja yang digunakan adalah sebagai tenaga kerja dalam proses produksi. Tidak ada tenaga kerja untuk administrasi, karena dalam usaha industri pengasapan ikan ini pengusaha tidak menjalankan manajemen dengan baik.

Usaha tempat pengasapan ikan ini termasuk Jasa boga golongan A1 yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

Untuk mengusahakan pengasapan ikan, memerlukan sumberdaya atau beberapa faktor produksi. Alokasi sumberdaya dalam jumlah yang tepat akan memberikan pendapatan yang maksimal dan sebaliknya, penggunaan sumberdaya yang tidak tepat akan menyebabkan ketidak efisienan yang dapat mengurangi keuntungan atau pendapatan.

Sedangkan kelemahan yang berkaitan dengan proses dan produksinya diantaranya adalah pekerjaan dilakukan secara manual, alur kerja tidak beraturan, formulasi tidak konsisten, kebersihan dan higienitas kurang terjamin, kemasan tradisional, kualitas dan keuntungan cukup, tidak optimal.

Dalam penelitian sebelumnya oleh mahasiswa Universitas Sumatra Utara dengan judul Gambaran Hygiene Dan Sanitasi proses produksi pada produksi kecap singa di kota langsa tahun 2005 di simpulkan bahwa hygiene dan sanitasi selama proses produksi kecap dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Sedangkan dalam penelitian Hygiene Sanitasi Pengelolaan makanan di pasar kaget kota Binjai tahun 2005 di ketahui bahwa karakteristik pedagang dan prinsip-

prinsip hygiene sanitasi pengelolaan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, oleh karena itu perlu diadakan pengawasan oleh instansi terkait tentang sistem pengelolaan makanan sehingga dapat lebih baik lagi dari segi kesehatan.

Sedangkan dalam penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ratni Latudi dengan judul Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan di Pasar Jajan Kota Gorontalo Tahun 2012 Program Studi Kesehatan Masyarakat, Peminatan Kesehatan Lingkungan, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo di simpulkan bahwa Berdasarkan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 bahwa aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek pengolahan makanan masih rendah yaitu hanya mencapai skor 42.86% sedangkan aspek hygiene dan sanitasi makanan di pasar Jajan ditinjau dari aspek penyimpanan makanan masih sangat rendah.

### **1.2 Identifikasi masalah**

1. Tenaga pengolah di ketiga tempat pengasapan ikan ini kurang memperhatikan aspek hygiene/kebersihan diri.
2. Pengelola tempat pengasapan ikan ini masih kurang memperhatikan sanitasi lingkungan dan fasilitas.

### **1.3 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana gambaran proses produksi ikan asap?
2. Bagaimana gambaran hygiene di tempat pengasapan ikan?

3. Bagaimana gambaran sanitasi di tempat pengasapan ikan?

#### **1.4 Tujuan penelitian**

##### **1.4.1 Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran secara umum tentang proses produksi dan keadaan hygiene sanitasi di tempat pengasapan ikan dari aspek kesehatan di tempat pengasapan ikan yang ada di Kecamatan Telaga Kabupaten Gorontalo.

##### **1.4.2 Tujuan khusus**

1. Untuk mengetahui tahapan proses produksi ikan asap.
2. Untuk mengetahui hygiene tenaga pengolah di tempat pengasapan ikan.
3. Untuk mengetahui hygiene peralatan yang ada di tempat pengasapan ikan.
4. Untuk mengetahui sanitasi lingkungan fisik bangunan di tempat pengasapan ikan.
5. Untuk mengetahui sanitasi fasilitas yang ada di tempat pengasapan ikan.

#### **1.5 Manfaat penelitian**

##### **1.5.1 Bagi peneliti**

Hasil penelitian ini diharapkan :

- a. Menambah ilmu pengetahuantentang tahapan proses pengolahan ikan asap.
- b. Menambah pengetahuan tentang hygiene tenaga pengolah dan alat pengolahan di tempat pengasapan ikan.
- c. Mengetahui pengetahuan tentang sanitasi lingkungan fisik bangunan dan fasilitas di tempat pengasapan ikan.

### 1.5.2 Bagi pembaca

- a. Sebagai informasi dan bahan pertimbangan bagi masyarakat sebagai konsumen dalam memilih tempat untuk membeli ikan asap.
- b. Dapat memberikan informasi kepada pembaca dalam hal ini sebagai konsumen tentang gambaran hygiene dan sanitasi di tempat pengolahan ikan asap.
- c. Sebagai bahan masukan bagi pengusaha dalam meningkatkan kepedulian terhadap hygiene dan sanitasi makanan di tempat pengasapan ikan yang dikelolanya.
- d. Sebagai masukan bagi peneliti lain untuk melakukan penelitian selanjutnya.

### 1.5.3 Bagi instansi terkait

- a. Dapat memberikan masukan kepada instansi terkait dalam upaya pengelolaan industri kecil dan menengah.
- b. Sebagai perencanaan dan pengambilan kebijakan.