

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting bagi kesehatan manusia. Makanan yang tidak memperhatikan syarat keamanan pangan dalam pengolahannya dapat menimbulkan dampak yang buruk bagi kesehatan konsumen. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya dapat menyebabkan berbagai penyakit mulai dari diare hingga kanker. Sumber kontaminan yang dapat menyebabkan pangan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi diantaranya adalah kontaminan fisik, kimia dan biologi (UNL Food, 2020).

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga merupakan bagian dari hak asasi manusia. Hak dasar manusia ini juga sudah dijamin dalam Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 27 ayat (2) yang intinya menyatakan setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah mengonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Perlindungan masyarakat dari peredaran pangan yang tidak aman merupakan jaminan yang harus didapat masyarakat sebagai konsumen. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) Pasal 4. Kondisi ini mengisyaratkan betapa pentingnya penanganan terkait masalah pangan agar pangan yang dikonsumsi masyarakat aman. Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak untuk suatu produk pangan (Lestari, 2020).

Risiko keamanan pangan dapat dilihat dari ketiga elemen keamanan pangan tersebut. Badan kesehatan dunia (*World Health Organization/WHO*) melaporkan bahwa setiap tahunnya, terdapat sekitar 220 juta anak mengidap penyakit diare yang disebabkan oleh keracunan pangan dan 96 ribu diantaranya meninggal dunia. Negara-negara berkembang di kawasan Asia Tenggara merupakan negara yang paling banyak mengalami kasus keracunan pangan setelah Afrika (WHO, 2015).

Di Indonesia sendiri, berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), selama tahun 2019 telah terjadi 77 kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan yang dilaporkan dengan jumlah korban terpapar sebanyak

7.244 orang. Sebagian besar penyebab kasus KLB KP ini didominasi oleh pangan yang terkontaminasi mikroba dan bahan kimia. Pangan yang menjadi penyebab KLB KP bersumber dari pangan hasil industri rumah tangga (40,3%), industri jasa boga (35%), industri jajanan (16%) dan sisanya adalah industri pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri maupun luar negeri (BPOM, 2020). Sebenarnya masih banyak kasus KLB KP yang tidak dilaporkan oleh masyarakat, sehingga data yang diperkirakan dalam laporan masih jauh dari data kejadian yang sebenarnya.

Data berbagai kasus KLB KP baik di dunia maupun di Indonesia tersebut menunjukkan betapa pentingnya persyaratan keamanan pangan dalam industri makanan. Keamanan pangan menjadi syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh produsen karena semua orang baik yang berada dalam kelas ekonomi menengah ke atas atau menengah ke bawah berhak untuk mengakses pangan yang aman untuk dikonsumsi (Lukman dan Kusnandar, 2015). Oleh karena itu setiap pelaku usaha dalam bidang pangan wajib memenuhi persyaratan keamanan pangan di sepanjang rantai pasok agar masyarakat terjamin keamanannya, baik pangan yang diproduksi di industri besar maupun kecil.

Untuk mendukung keamanan pangan pada industri rumah tangga dan industri jasa boga yang menjadi penyebab utama kasus KLB KP di Indonesia maka perlu dilakukan analisis risiko keamanan pangan. Sumber risiko dalam pengolahan pangan dapat berasal dari penyalahgunaan bahan berbahaya, penggunaan bahan tambah yang berlebih, serta senyawa yang terbentuk saat proses pengolahan dan penyimpanan. Selain itu, migrasi dari bahan pengemas produk pangan juga dapat menjadi sumber risiko keamanan pangan sehingga perlu dilakukan pemilihan bahan kemasan yang tepat sesuai jenis produk (Sparringga, 2014). Analisis risiko keamanan pangan dilakukan dengan mengidentifikasi risiko yang mungkin terjadi. Selanjutnya dilakukan pengukuran terhadap risiko-risiko tersebut untuk mengetahui seberapa besar dampak yang dapat ditimbulkan. Model pengukuran risiko yang biasa digunakan dalam konteks keamanan pangan yaitu HACCP dan FMEA.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem yang dibuat untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya bagi keamanan pangan (SNI, 1998). Meskipun lebih sering diaplikasikan untuk memverifikasi keamanan pangan dalam industri pangan, HACCP tidak memiliki tahapan untuk memperhitungkan prioritas risiko keamanan pangan yang dapat

timbul. Metode lain yang dapat digunakan dalam pengukuran risiko dalam konteks pangan yaitu metode FMEA, metode ini dapat digunakan untuk memperhitungkan prioritas risiko keamanan pangan pada suatu industri.

Penelitian analisis risiko keamanan pangan ini menggunakan studi kasus di Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi. RPU Sekarwangi Pak Suedi merupakan salah satu produsen ayam dan bebek potong di beberapa Rumah Makan seperti Warung Apung Rahmawati, Nasi Bebek Cak Har, dan Ayam Bakar Pak De' yang juga terletak disekitar daerah Menganti, Gresik. Bahan baku ayam dan bebek merupakan perotein hewani yang mudah di dapatkan dna juga mudah terkontaminasi oleh berbagai kontaminan. Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi sendiri masih dilakukan dengan cara manual. Hal ini menyebabkan perlunya penanganan yang tepat pada setiap rantai pasokan ayam dan bebek potong. Risiko keamanan pangan pada ayam dan bebek potong dapat terjadi di sepanjang rantai proses distribusi mulai dari pemasok, produsen dan rumah makan.

Alur distribusi pada pengolahan ayam dan bebek potong sekarwangi dapat menimbulkan beberapa resiko yang akan terjadi pada sepanjang rantai pasokan. Risiko yang dapat terjadi yaitu pada tahapan pengadaan bahan baku mulai dari pemasok, proses produksi, hingga distribusi ayam dan bebek segar pada konsumen. Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, maka penelitian ini akan memecahkan masalah risiko keamanan pangan pada Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi menggunakan metode FMEA.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

- a. Apa saja kegiatan-kegiatan yang memiliki risiko keamanan pangan di Rumah Potong Unggas ?
- b. Bagaimana urutan risiko keamanan pangan yang akan ditindak lanjuti?
- c. Bagaimana mitigasi risiko keamanan pangan yang tepat?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi kegiatan-kegiatan yang memiliki risiko keamanan pangan dalam Rumah Potong Unggas.
- b. Menentukan urutan risiko keamanan pangan yang akan ditindak lanjuti.
- c. Menentukan mitigasi risiko keamanan pangan yang tepat.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini terbatas pada:

1. Objek penelitian hanya pada Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi.
2. Output atau hasil penelitian hanya sebatas pada usulan yang dapat diterapkan oleh pihak Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi.

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam hal:

1. Kontribusi keilmuan
Memperluas ilmu manajemen risiko keamanan pangan serta dapat berperan baik bagi perkembangan ilmu pengetahuan.
2. Kontribusi managerial
Memberikan masukan kepada perusahaan untuk memperbaiki kualitas produk melalui penerapan manajemen risiko keamanan pangan.