

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkampungan Setu Babakan terletak di Kelurahan Srengseng Sawah Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Setu Babakan merupakan jantungnya kebudayaan Betawi yang di tumbuh kembangkan bukan semata-mata hanya untuk destinasi wisata saja, akan tetapi lebih kepada pelestarian alam, pengembangan, tujuan penelitian, pendidikan, serta penataan Budaya Betawi yang terdiri dari keagamaan, adat istiadat, kesenian, sastra, pakaian, arsitektur yang bercirikan ke-Betawian, dan Kuliner khas Betawi.

Setu Babakan merupakan kawasan wisata budaya Betawi yang menyediakan berbagai macam objek wisata, meliputi wisata budaya, wisata perairan, dan wisata agro. Setu Babakan merupakan objek wisata yang menarik. Sektor pariwisata di Indonesia meningkatkan kondisi dan kualitas pariwisata dengan menerapkan Sapta Pesona Wisata sebagai pedoman yang komprehensif.

Sapta Pesona Wisata (Rahmawati et al., 2017a) memiliki 7 unsur yaitu, keamanan (menciptakan lingkungan yang aman bagi wisatawan untuk dapat menikmati kunjungannya ke destinasi wisata), ketertiban (menciptakan lingkungan tertib bagi kegiatan kepariwisataan), kebersihan (memberikan layanan yang higienis bagi wisatawan), kesejukan (menawarkan suasana yang nyaman, sehingga mendorong wisatawan untuk lebih lama berkunjung), keindahan (menawarkan suasana menarik dan menumbuhkan kesan mendalam sebagai ajang promosi destinasi wisata), keramahan (menciptakan lingkungan dengan suasana akrab dan bersahabat yang mendorong minat wisatawan agar berkunjung kembali), dan kenangan (memberikan kesan menyenangkan dan selalu diingat sebagai pengalaman kunjungan ke destinasi wisata). Setu Babakan menerapkan 7 unsur Sapta Pesona Wisata sebagai penunjang untuk menarik wisatawan agar dapat berkunjung ke Setu Babakan.

Setu Babakan sebagai destinasi wisata juga menyediakan berbagai fasilitas seperti arena taman bermain anak, sarana ibadah, pelestarian kebudayaan Betawi (Pencak Silat, Gambang Kromong, Tari-tarian Aqiqah, Injek Tanah, Ondel-ondel, Ngarak Penganten Sunat), penjualan souvenir dan fasilitas lainnya yang

mendukung seperti adanya stand makanan dan minuman khas Betawi Kerak Telor, Bir Pletok, Dodol Betawi, Tape Uli, Geplak, Wajik, Kue Ape, Taoge Goreng Betawi, Soto Betawi, Laksa, Sayur Asem, Sayur Lodeh, Soto Mie, Ikan Pecak, Gabus Pucung, dan Gado-Gado. Beberapa makanan yang diolah menggunakan kemasan diantaranya penggunaan kertas pada kerak telur dan kue ape, sedangkan penggunaan kemasan kaca minuman diantaranya bir pletok, dan penggunaan plastik sebagai kemasan minuman seperti air mineral, teh botol, dan lainnya disepanjang jalan melengkapi Perkampungan Setu Babakan.

Penyiapan makanan di berbagai tempat umum membuat makanan tertentu tidak higienis dan rentan terhadap polutan. Oleh karena itu, sangat penting untuk berhati-hati saat mengonsumsi makanan atau minuman jalanan untuk menghindari komplikasi kesehatan. Upaya sedang dilakukan untuk meningkatkan dan meningkatkan persyaratan skor keamanan pangan guna mengurangi risiko kontaminasi biologis, kimia, dan bentuk lain dalam makanan dan minuman (Lilis Nuraida, t.t.). Pengaturan skor keamanan pangan diuraikan dalam Pasal 140 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Menurut peraturan ini, setiap orang yang dengan sengaja memproduksi dan memperdagangkan pangan yang tidak memenuhi standar skor keamanan pangan dapat menghadapi hukuman penjara maksimal 2 tahun atau denda maksimal Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah). Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia, dan sebagai hasilnya, industri pangan merupakan sektor yang akan terus berkembang, terutama sebagai respons terhadap peningkatan populasi, dan layak untuk dikonsumsi. Tidak mengherankan jika industri pangan, khususnya industri kecil, muncul untuk memenuhi permintaan tersebut. Ada kemungkinan pangan yang beredar di tengah masyarakat mengandung bahan pencemar. Namun, Indonesia saat ini tengah menghadapi masalah pangan karena belum sepenuhnya memenuhi standar keamanan pangan dan praktik produksi pangan yang optimal. Bagi konsumen muslim, skor keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh tidak adanya ancaman fisik, kimia, atau mikrobiologi. Namun juga mencakup aspek penting yaitu terbebas dari pangan yang dilarang dan meragukan. Mengejar keuntungan dalam produksi dan perdagangan pangan kemasan sering kali mengabaikan standar keamanan pangan yang seharusnya dipenuhi. Menurut

Kassahun dan Wongiel (2019), variabel yang berkontribusi terhadap wabah keracunan pangan antara lain kontaminasi silang pangan oleh pekerja pangan yang sakit, keberadaan vektor pembawa penyakit seperti lalat, kecoa, dan tikus di lingkungan pangan, serta keberadaan senyawa berbahaya dalam pangan itu sendiri. Undang-Undang Nomor 86 Tahun 2019 (Peraturan Menteri Perindustrian dan Perdagangan, t.t.) mengklasifikasikan sebagai "Nomor Keamanan Pangan" semua barang yang berasal dari sumber biologis termasuk pertanian, hutan, perikanan, hewan, air, dan barang akuatik. Segala sesuatu yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia termasuk dalam kategori ini, baik yang diolah maupun tidak. Termasuk juga bahan, bahan mentah, dan apa pun yang digunakan untuk membuat makanan atau minuman. Saat ini, makanan cepat saji memungkinkan penjualan makanan dan minuman di mana saja. Dalam skenario ini, sebagian besar makanan ringan, terutama yang dijual oleh pedagang kaki lima, diolah dan dibuat tanpa mematuhi standar produksi pangan yang tepat dan menggunakan peralatan dasar.

Untuk meningkatkan angka keamanan pangan, salah satu metode yang efektif adalah dengan menilai Angka Keamanan Pangan (SKP) dalam pengolahan pangan. Hal ini melibatkan analisis berbagai aspek pengolahan pangan, seperti pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, serta distribusi pangan. Persyaratan SKP untuk produksi pangan meliputi klasifikasi bermutu tinggi/aman, sedang, rentan tetapi masih layak konsumsi, dan rentan dan tidak layak konsumsi. Penetapan kategorisasi atau kriteria didasarkan pada skor keamanan pangan yang diperoleh. Oleh karena itu, penulis melakukan survei penilaian pangan terhadap produk pangan khas Betawi di "Kelurahan Setu Babakan, Jakarta Selatan" dengan menggunakan Aplikasi Formulir SKP (Skor Keamanan Pangan). Tujuannya adalah untuk mengetahui apakah produk pangan dan minuman olahan Betawi tersebut memenuhi kriteria pangan aman atau rentan untuk dikonsumsi.

Studi ini secara khusus mengkaji sektor produksi makanan dan minuman di Desa Setu Babakan, dengan penekanan khusus pada seluruh proses mulai dari persiapan dan pengolahan hingga pembuatan dan pengemasan produk. Penilaian keamanan dan kelayakan suatu produk makanan yang diproduksi atau diolah sangat bergantung pada proses produksi. CPPB, yang merupakan singkatan dari Good

Food Production Practices, merupakan seperangkat pedoman yang menguraikan metode yang tepat untuk memproduksi makanan dan minuman. Tujuan dari pedoman ini adalah untuk memastikan bahwa produsen memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Pada bagian pengemasan produk hindari penggunaan yang mudah terkontaminasi dari panas matahari, seperti penggunaan kemasan plastik pada Bir Pletok, serta penggunaan kemasan kertas pada kue Ape sebagian UMKM masih menggunakan kertas bekas (koran). Hasil penelitian yang dilakukan (Julianti, 2018) menyatakan bahwa belum adanya suatu pengemasan yang memadai dari sebuah studi kasus produk Bir Pletok. Pengemasan makanan mengacu pada penggunaan bahan untuk membungkus dan/atau menutupi makanan, terlepas dari apakah bahan tersebut bersentuhan langsung dengan makanan atau tidak. Pada dasarnya, fungsi utama pengemasan di sektor makanan adalah untuk melindungi produk dari kontaminasi, yang meliputi memastikan standar keamanan pangan, menjaga kualitas, dan memperpanjang masa simpan.

Kemasan harus memiliki kemampuan untuk melindungi makanan dari berbagai faktor lingkungan, termasuk cahaya, oksigen, kelembapan, bakteri, serangga, debu, emisi gas, tekanan, dan dampak potensial lainnya. Saat memilih bahan pengemasan untuk makanan siap saji dan makanan olahan eceran, faktor penting yang perlu dipertimbangkan meliputi sifat makanan yang dikemas, konfigurasi wadah, umur produk, dan cara penjualannya. Masa simpan suatu produk dipengaruhi oleh kualitas penghalang bahan pengemasan, yang mengendalikan laju masuknya uap air dan oksigen melalui bahan tersebut, baik dari lingkungan ke dalam kemasan atau sebaliknya. Pengemasan makanan alami mengacu pada penggunaan bahan tanaman atau hewan dalam keadaan aslinya, tanpa perubahan atau modifikasi apa pun, untuk mengemas produk makanan.

Berdasarkan survei pendahuluan ditemukan beberapa kasus dimulai dari proses pengolahan hingga pengemasan makanan dan minuman yang kurang baik dan higienis di Perkampungan Setu Babakan. Penjamah makanan di lokasi penelitian tidak memperhatikan kebersihan diri seperti, tidak mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan yang dijual baik yang akan diproduksi maupun yang sudah matang, kuku penjual yang panjang serta adanya kotoran, dan kerapihan

busana selama penyiapan bahan baku seperti tidak menggunakan sarung tangan, celemek, dan penutup kepala ketika mengolah bahan baku sampai penyajian makanan. Perlengkapan memasak dan bahan baku tidak dijaga kebersihannya, penggunaan minyak goreng yang dipakai berulang kali sampai berubah warna menjadi hitam, pembuangan minyak goreng bekas yang dapat mencemari lingkungan, dan tidak menggunakan tempat sampah yang tertutup sehingga makanan yang diproduksi banyak dihinggapi lalat. Berdasarkan uraian peristiwa di atas peneliti tertarik untuk mengambil judul “Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan Skor keamanan pangan di Setu Babakan.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, masalah dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut.

1. Penjamah makanan belum optimal dalam memperhatikan keamanan pangan di kedai jajanan Setu Babakan
2. Penjamah makanan kurang pengetahuan mengenai cara produksi pangan yang baik dari produk makanan dan minuman khas Betawi di Setu Babakan
3. Penjamah makanan menjadi salah satu penyebab makanan dan minuman terkontaminasi

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, penulis memberikan batasan ruang lingkup dari penelitian yang akan dilakukan. Peneliti hanya membatasi permasalahan pada Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan Skor keamanan pangan di Setu Babakan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, masalah dalam penelitian ini dirumuskan, yaitu apakah terdapat hubungan pengetahuan cara produksi pangan yang baik pada produk makanan dan minuman khas Betawi dengan skor keamanan pangan di Setu Babakan?

1.5 Manfaat Hasil Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Temuan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan dan memajukan penelitian dan literatur dalam industri pangan, khususnya dalam pemahaman teknik produksi pangan yang efektif terkait dengan peringkat keamanan pangan.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini secara praktis dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi Peneliti: Hasil yang diharapkan dari penelitian ini meliputi perolehan pengetahuan, pemahaman yang lebih mendalam, dan peningkatan keahlian bagi para peneliti di industri pangan.
- b. Bagi Pemerintah: Mengantisipasi bahwa temuan penelitian ini akan menjadi dasar untuk merumuskan kebijakan mengenai pengetahuan tentang teknik produksi pangan yang efektif dan peringkat keamanan pangan.
- c. Bagi Universitas: Temuan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan yang ada dan menjadi sumber yang berharga bagi mahasiswa yang melakukan penelitian atau kegiatan ilmiah di universitas.
- d. Bagi Masyarakat: Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tolok ukur untuk memilih pangan yang sesuai dengan norma skor keamanan pangan, yang akan memberikan manfaat bagi masyarakat.