

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan sumber energi yang diperlukan makhluk hidup untuk melangsungkan kehidupannya. Begitu pula dengan manusia, pangan menjadi kebutuhan mendasar bagi manusia untuk meningkatkan kualitas fisik, mental dan kecerdasan. Menurut Undang-Undang No. 18 tahun 2012, yang dimaksud dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai konsumsi manusia.

Mengonsumsi pangan yang aman dan berkualitas adalah hak setiap manusia, oleh karena itu pangan yang dikonsumsi harus diperhatikan keamanannya agar tidak menimbulkan gangguan pada kesehatan dikemudian hari. Keamanan pangan merupakan suatu masalah yang sangat kompleks mencakup mata rantai pangan dari hulu hingga hilir. Keamanan pangan menurut undang-undang RI No.18 tahun 2012 adalah:

“Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi”.

Masalah keamanan pangan masih banyak ditemukan pada produk-produk pangan yang beredar, antara lain pangan yang mengandung cemaran biologis, pangan yang mengandung bahan kimia berbahaya, dan pangan yang tercemar fisik atau benda asing. Menurut laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016), dari 61 kejadian kasus keracunan akibat pangan pada tahun 2015, penyebab terbesar kasus tersebut adalah bahaya mikrobiologis (45%), diikuti oleh bahaya kimia (11%), dan tidak diketahui (44%) dengan kasus terbanyak akibat pangan olahan rumah tangga (41%).

Cemaran biologis adalah cemaran dalam makanan yang berasal dari bahan hayati, dapat berupa cemaran mikroba atau cemaran lainnya seperti cemaran *protozoa* dan *nematode* (BPOM, 2017). Cemaran biologis atau mikrobiologis terdiri dari parasit (protozoa dan cacing), virus, kapang, dan bakteri patogen yang

Vianika, 2019

**PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN IBU RUMAH TANGGA DI KECAMATAN LEMBANG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dapat tumbuh dan berkembang di dalam bahan pangan, sehingga dapat menyebabkan infeksi dan keracunan pada manusia. Tingkat keamanan pangan suatu negara dapat dilihat dari banyaknya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di negara tersebut. Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) (2014) menemukan sekitar 200 laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan terjadi di Indonesia tiap tahunnya. Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dapat terjadi akibat dari pangan yang tercemar oleh cemaran biologis.

Cemaran fisik menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2017) adalah pangan yang tercemar oleh benda-benda yang tidak diperbolehkan ada dalam pangan seperti rambut, kuku, *staples*, serangga, batu atau kerikil, pecahan kaca atau gelas, logam dan lain-lain. Cemaran fisik akan merusak kualitas dan mutu dari makanan tersebut, dan tentu juga dapat membahayakan manusia jika termakan dan masuk ke dalam organ pencernaan. Cemaran fisik juga dapat menjadi pembawa atau *carier* bakteri-bakteri patogen dan tentunya dapat mengganggu nilai estetika makanan yang akan dikonsumsi.

Selain cemaran biologis dan cemaran fisik, permasalahan keamanan pangan bisa juga disebabkan karena cemaran kimia. Berbagai bahan pangan bisa saja mengandung senyawa kimia beracun yang melebihi batas aman yang telah ditetapkan. Cemaran kimia merupakan pencemaran yang disebabkan oleh bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan. Contohnya cemaran kimia dari lingkungan, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang melebihi takaran, dan penggunaan bahan berbahaya yang dilarang pada pangan seperti *Rhodamin B*, *Metanil Yellow*, Boraks, dan Formalin.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Mulyana (2015) menunjukkan bahwa hasil pengujian boraks pada lontong di pasar Lembang dari 12 sampel 2 diantaranya positif menggunakan boraks, artinya masih ada pedagang di pasar Lembang yang menggunakan boraks sebagai bahan tambahan makanan. Selain itu, masih banyak bahan pangan yang ditemukan mengandung bahan berbahaya seperti yang dimuat dalam Jabar Tribun News (2016) sejumlah makanan mengandung bahan berbahaya ditemukan di pasar tradisional antara lain *rhodamin B* dalam terasi, serta formalin dalam teri, tahu dan mie basah.

Hal tersebut dapat membuat keresahan bagi sebagian masyarakat terutama pada kalangan ibu rumah tangga, karena dalam pemenuhan makanan sehari –hari ibu rumah tangga berbelanja salah satunya ke pasar tradisional untuk membeli perlengkapan dapur, bumbu dapur dan bahan makanan sehari-hari. Diketahui pula berdasarkan data kependudukan dan ketenagakerjaan Kabupaten Bandung Barat menunjukkan bahwa jumlah ibu yang bekerja mengurus rumah tangga di Kecamatan Lembang menduduki peringkat pertama dengan jumlah 42.840.

Menurut Notoadmojo (2012) ada 3 faktor yang mempengaruhi pemilihan bahan makanan oleh ibu, yaitu jenis dan banyaknya pangan yang dikonsumsi, ketersediaan suatu bahan pangan, dan pengetahuan gizi. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Dengan demikian, sebagai pelaku utama dalam melakukan kegiatan berbelanja bahan pangan, maka sangat penting bagi ibu rumah tangga untuk memiliki pengetahuan mengenai pemilihan bahan pangan yang aman dari cemaran yang berbahaya.

Keamanan pangan mencakup berbagai aspek yang sangat luas. Dalam penelitian ini, hal yang akan dibahas hanya terkait dengan cemaran yang dapat mencemari pangan yang biasa dibeli oleh ibu rumah tangga sehari-hari.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan, penulis sebagai mahasiswa program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Jasa Boga yang telah mengampu mata kuliah sanitasi hygiene, pengetahuan bahan makanan, dan kimia makanan tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul:”Pengetahuan Keamanan Pangan pada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Lembang”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut: bagaimana pengetahuan keamanan pangan pada ibu rumah tangga di Kecamatan Lembang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini secara umum adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran tentang sejauh mana pengetahuan ibu rumah tangga mengenai keamanan pangan.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus pada penelitian ini yaitu untuk mengukur pengetahuan ibu rumah tangga mengenai keamanan pangan meliputi:

1. Pengetahuan ibu rumah tangga mengenai cemaran biologis pada pemilihan bahan makanan sehari-hari.
2. Pengetahuan ibu rumah tangga mengenai cemaran fisik pada pemilihan bahan makanan sehari-hari.
3. Pengetahuan ibu rumah tangga mengenai cemaran kimia pada pemilihan bahan makanan sehari-hari.

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan pengetahuan dalam konsep keamanan pangan dan mampu memberi gambaran pemahaman keamanan pangan di kalangan ibu rumah tangga di Kecamatan Lembang.

### **2. Manfaat Praktik**

Secara praktik, penelitian ini diharapkan memberi manfaat kepada para ibu rumah tangga untuk mengetahui serta teliti dalam memilih bahan pangan yang aman di konsumsi dan bebas cemaran- cemaran yang berbahaya.

## **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Sistematika penulisan sebagai gambaran isi dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan: latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
2. BAB II Kajian Pustaka: teori utama serta turunannya dalam bidang yang dikaji.

3. BAB III Metode Penelitian: penjabaran rinci mengenai metode penelitian yang digunakan, desain penelitian, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan: menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan permasalahan dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi: menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.
6. Daftar Pustaka: sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber lain dari internet).
7. Daftar Lampiran: semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasil penelitian.