

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyediaan makanan yang sehat merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi peningkatan derajat kesehatan. Agar dapat berfungsi dengan baik maka diperlukan berbagai macam syarat diantaranya makanan harus mengandung zat gizi, makanan harus baik, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan mengkonsumsi pangan saat ini tidak hanya sekedar untuk mengatasi rasa lapar. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat gizi untuk menjaga kesehatan tubuh. Saat ini konsumen juga lebih selektif dalam menentukan jenis makanan yang akan dikonsumsi, salah satu pertimbangan yang digunakan sebagai dasar pemilihan adalah faktor keamanan pangan.

Beberapa indikator dapat digunakan untuk menunjukkan bahwa suatu pangan dikatakan tidak aman. Tanda-tanda yang mudah ditemui di antaranya adalah berbau busuk atau tengik, terdapat kotoran berupa kerikil, potongan kayu atau kaca, atau terdapat belatung. Selain itu masih ada bahan-bahan lain yang tidak kasat mata yang dapat menyebabkan pangan berbahaya bagi kesehatan yaitu mikroorganisme misalnya bakteri atau virus serta racun yang dihasilkannya yang mungkin terdapat dalam bahan makanan. Bahan lain yang juga berbahaya bagi kesehatan di antaranya adalah bermacam-macam bahan tambahan makanan seperti pewarna, pengawet, dan bahan tambahan lain yang seharusnya tidak diperuntukkan bagi makanan (Republika, 2006).

Bahan-bahan membahayakan yang terdapat dalam makanan dinamakan dengan cemaran, sehingga suatu pangan dapat dikatakan aman apabila bebas dari bahaya yang ditimbulkan akibat dari keberadaan cemaran tersebut. Dengan demikian setiap pangan harus memenuhi persyaratan keamanan yang ditetapkan agar tidak mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan. Guna mencapai tujuan penyediaan makanan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan maka Badan Pengawas Obat dan Makanan mengeluarkan keputusan kepala BPOM No. HK.00.05.5.1639 tentang pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (BPOM, 2002). Cara Produksi Pangan yang Baik atau CPPB merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan untuk pangan.

Dewasa ini banyak industri makanan kecil skala rumah tangga yang bermunculan. Menurut BPOM, industri rumah tangga adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (BPOM, 2002). Industri makanan tradisional bolu Wonolelo adalah salah satu industri yang terletak di Desa Wonolelo, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul. Sebelum tahun 1994 Desa Wonolelo merupakan desa kering yang tidak memiliki hasil pertanian dan tergolong dalam kategori desa miskin. Namun atas kegigihan dan perjuangan salah satu warga maka sejak tahun tersebut telah dimulai bisnis baru berupa kue bolu yang ternyata berhasil dan berkembang pesat sehingga menjadikan Desa Wonolelo sebagai sentra industri bolu. Industri bolu

Wonolelo menghasilkan produk kue bolu dengan penampilan yang masih sangat sederhana. Meskipun demikian produk bolu tersebut sangat diminati oleh masyarakat dari segala lapisan karena harganya yang relatif murah. Sampai saat ini industri bolu Wonolelo sudah memiliki jangkauan pemasaran yang cukup luas di antaranya adalah seluruh pasar di Yogyakarta dan Jawa Tengah bagian selatan seperti Klaten, Magelang, Solo, dan Purwokerto.

Pelaksanaan proses produksi makanan tidak terlepas dari perilaku orang yang melakukan kegiatan tersebut, karena perilaku orang tersebut akan mempengaruhi produk makanan yang dihasilkannya. Menurut Usman Efendi (1985) perilaku muncul karena adanya faktor pendorong yang menyebabkan timbul suatu kekuatan sehingga individu tersebut bertindak. Faktor pendorong dalam berperilaku ditentukan oleh dua hal, yaitu faktor pendorong dari dalam individu yang meliputi keyakinan dan jenis kelamin. Faktor pendorong dari luar individu meliputi pendidikan, pengalaman, lingkungan, pengetahuan, dan sebagainya.

Industri bolu Wonolelo tidak memiliki tenaga kerja khusus untuk proses produksi, tenaga kerja banyak berasal dari penduduk sekitar yang pada umumnya adalah lulusan SD atau SMP. Dalam hubungannya dengan proses produksi pada industri bolu Wonolelo, tingkat pendidikan para pekerja ikut menentukan atau berpengaruh terhadap perilaku para pekerja dalam pelaksanaan proses produksi. Maka dapat diasumsikan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan para pekerja akan semakin banyak pula pengetahuan yang

dimiliki sehingga dapat mengarahkan mereka untuk berperilaku atau bertindak lebih baik daripada pekerja yang berpendidikan lebih rendah.

Pengalaman juga merupakan salah satu faktor pendorong dari luar individu yang dapat mempengaruhi perilaku produsen dalam pelaksanaan proses produksi. Pengalaman yang diperoleh produsen tersebut dihasilkan dari indera penglihatan, pendengaran, penciuman, dan sebagainya (Soekidjo Notoatmodjo, 2003:132). Dalam kaitannya dengan proses produksi bolu di Desa Wonolelo, produsen yang mempunyai lebih banyak pengalaman di bidang pengolahan makanan khususnya produk kue bolu, diharapkan dapat berperilaku lebih baik dibandingkan dengan orang yang mempunyai pengalaman yang lebih sedikit atau orang yang tidak berpengalaman sama sekali.

Faktor dari luar individu selanjutnya yang mempengaruhi perilaku produsen adalah lingkungan. Dalam kaitannya dengan proses produksi bolu, yang termasuk dalam faktor lingkungan adalah berbagai macam fasilitas yang tersedia dalam menunjang kegiatan proses produksi bolu seperti kondisi bangunan tempat produksi, fasilitas air bersih, tempat pembuangan sampah, fasilitas kegiatan sanitasi dan higiene, serta peralatan produksi yang memadai. Dengan demikian dapat diasumsikan bahwa produsen dapat berperilaku lebih baik jika didukung oleh berbagai fasilitas yang memadai.

Saat ini kasus keracunan makanan masih merupakan masalah serius yang dialami oleh negara kita. Dalam Gsianturi (2004), setidaknya terdapat tiga fokus utama tempat yang rawan terjadi keracunan makanan, yaitu pada

perayaan pesta, tempat kerja serta promosi makanan olahan di sekolah, dan yang paling dominan dalam mencetuskan keracunan makanan adalah hasil dari usaha olahan makanan berskala kecil.

Industri rumah tangga di bidang pangan (IRTP) saat ini berjumlah lebih dari 500 ribu unit yang tersebar di seluruh Indonesia. Namun, pada saat yang sama IRTP juga mempunyai potensi kerawanan keamanan pangan terutama dalam kebersihan sarana, pemilihan bahan, proses pengolahan, dan monitoring mutu produk di peredaran. Selama ini permasalahan utama yang dialami oleh pengusaha makanan rumahan adalah tidak terjaganya tingkat kebersihan dalam pengolahan makanan, sementara kebersihan berkontribusi sekitar 80% kepada kasus keracunan makanan. Sisanya sangat bergantung pada pemilihan jenis bahan baku makanan dan mekanisme pengolahan (Media Indonesia, 2004).

Sebagai sebuah industri makanan maka industri bolu Wonolelo dituntut untuk menghasilkan produk bolu yang bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi. Industri pangan yang menghasilkan produk pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi akan melindungi masyarakat dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Guna mencapai tujuan tersebut para pengelola dan pekerja harus menerapkan CPPB pada pelaksanaan proses produksi bolu yang mereka laksanakan.

Setelah industri bolu Wonolelo berjalan selama kurang lebih 4 tahun dan mampu meraih pasar yang cukup luas, sampai saat ini masih belum diketahui apakah para pengelola dan pekerja pada industri tersebut

berdasarkan pengetahuan yang dimiliki sudah menerapkan CPPB atau belum dalam setiap proses produksi bolu yang mereka lakukan, sehingga diperlukan penelitian tentang perilaku produsen dalam penerapan CPPB pada industri bolu Wonolelo.

B. Identifikasi Masalah

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengelola dan pekerja industri bolu Wonolelo dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik sangat beragam. Faktor-faktor tersebut di antaranya adalah jenis kelamin, keyakinan, lingkungan, tingkat pendidikan, pengetahuan, pengalaman, dan sebagainya. Dari uraian latar belakang masalah di atas maka muncul berbagai macam masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan produsen pada industri bolu Wonolelo tentang Cara Produksi Pangan yang Baik?
2. Bagaimana sikap produsen pada industri bolu Wonolelo dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
3. Bagaimana perilaku produsen industri bolu Wonolelo dalam menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik?
4. Apakah jenis kelamin produsen berpengaruh dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
5. Apakah tingkat pendidikan produsen berpengaruh dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
6. Apakah pengalaman produsen berpengaruh dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?

7. Apakah lingkungan produsen berpengaruh dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
8. Apakah sarana fisik berpengaruh terhadap produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
9. Apakah sosial budaya berpengaruh terhadap produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik?
10. Apakah keyakinan berpengaruh terhadap produsen dalam Cara Produksi Pangan yang Baik?

C. Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah ternyata terdapat banyak permasalahan sehingga diperlukan batasan masalah. Dengan adanya batasan masalah maka akan menambah jelas fokus permasalahan, di samping keterbatasan pengetahuan, biaya, waktu, dan tenaga.

Agar penelitian ini lebih terfokus maka permasalahan dibatasi pada penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik dalam penyelenggaraan proses produksi bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret kabupaten Bantul. Bagian terpenting dalam penerapan CPPB adalah produsennya yang sekaligus sebagai pengelola dan pekerja, untuk mengetahuinya dapat dilihat dari perilaku produsen tersebut.

Pada penelitian ini permasalahan dibatasi pada perilaku produsen dalam penerapan CPPB yang dilihat dari pengetahuan, sikap, dan tindakan. Perilaku yang dimaksud adalah setelah produsen memperoleh pengetahuan mengenai CPPB, proses selanjutnya produsen akan menilai atau merespon

pengetahuan tersebut dengan menolak atau menerima kemudian akan terwujud dalam tindakannya. Tindakan produsen yang berulang-ulang akan membentuk suatu perilaku dalam penerapan CPPB pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul untuk menghasilkan produk bolu yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan produsen tentang Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu Wonolelo?
2. Bagaimana sikap produsen dalam pelaksanaan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu Wonolelo?
3. Bagaimana tindakan produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu Wonolelo?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perilaku produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu Wonolelo yang meliputi:

1. Pengetahuan produsen tentang Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul.
2. Sikap produsen dalam pelaksanaan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul.

3. Tindakan produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan masukan bagi produsen industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret kabupaten Bantul mengenai pentingnya penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik
2. Memberikan masukan kepada pemerhati masalah pangan terutama dinas kesehatan yang bersangkutan mengenai gambaran tentang Cara Produksi Pangan yang Baik pada proses produksi bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul sehingga dapat dilakukan penyuluhan dan pengawasan.
3. Bagi mahasiswa dapat menjadi referensi untuk mengadakan penelitian lain yang berkaitan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik.