

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu hal penting bagi kelangsungan hidup manusia. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak sebagai sumber konsumsi bagi manusia (UU RI No. 18, 2012). Oleh sebab itu pangan sangat dibutuhkan oleh manusia, namun pangan juga dapat menjadi penyebab suatu penyakit karena bahan pangan yang di konsumsi tercemar atau tidak sehat. Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki, yang dikelompokkan dalam empat (4) macam yaitu pencemaran mikroba, pencemaran fisik, pencemaran kimia dan pencemaran radioaktif (Depkes RI, 2004).

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Ditjen Bina Gizi, 2011). Selain berbagai cemaran tersebut, pangan juga menjadi tidak aman karena kondisi bahan baku, bahan tambahan, dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan pangan. Sementara itu, lingkungan dan penjamah yang terlibat dalam proses pengelolaan pangan juga dapat turut berperan serta dalam menentukan kondisi keamanan pangan tersebut.

Menjaga keamanan pangan dilakukan untuk menghindari terjadinya kasus keracunan karena makanan. Di Indonesia masih cukup banyak kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan yang tercemar, baik dari segi kimia maupun biologi. Pada data dalam Laporan Tahunan Badan POM 2017, terdapat 336 kasus keracunan karena makanan dan 890 kasus keracunan karena minuman. Tingginya kasus keracunan karena bahan pangan mengharuskan pemahaman tentang menjaga pangan agar tidak tercemar, cara mengolah bahan pangan dengan baik dan cara – cara lain yang dapat mengurangi resiko cemaran pada bahan pangan. Selain itu peran pemerintah dalam memberikan pemahaman kepada masyarakat sangatlah penting untuk menambah wawasan kepada masyarakat awam.

Secara umum, istilah keracunan makanan yang sering digunakan untuk menyebut gangguan yang disebabkan oleh mikroorganisme, mencakup gangguan-gangguan yang diakibatkan termakannya toksin yang dihasilkan organisme-organisme tertentu dan gangguan-gangguan akibat terinfeksi organisme penghasil toksin. Toksin-toksin dapat ditemukan secara alami pada beberapa tumbuhan dan hewan atau suatu produk metabolit toksik yang dihasilkan suatu organisme. Dengan demikian, intoksikasi pangan adalah gangguan akibat mengkonsumsi toksin dari bakteri yang telah terbentuk dalam makanan, sedangkan infeksi pangan disebabkan masuknya bakteri ke dalam tubuh melalui makanan yang telah terkontaminasi dan sebagai akibat reaksi tubuh terhadap bakteri atau hasil-hasil metabolismenya.

Salah satu lembaga pemerintah yang menangani perlindungan pangan adalah Badan POM. Badan POM memiliki unit pelaksana teknis yaitu Balai POM. Menurut Peraturan Kepala Badan POM No 12 tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Pelaksanaan Teknis di Lingkungan Badan Pengawasan Obat dan Makanan bahwa “Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan POM) yang merupakan satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan atau tugas teknis penunjang tertentu di bidang pengawasan obat dan makanan”. Di provinsi Banten terdapat UPT Badan POM yaitu Balai Besar POM di Serang. Salah satu fungsi Balai Besar POM Serang adalah bidang pengujian yang bertugas melaksanakan pengujian secara kimia dan mikrobiologi pada produk obat dan makanan. Pengujian yang dilakukan berupa pengujian kimia dan mikrobiologi yang berupa cemaran mikroba.

Salah satu produk pangan olahan yang banyak ditemukan di Indonesia adalah tepung dan olahannya, salah satunya produk mie basah. Mie basah adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan (BSN, 1992). Berdasarkan proses pembuatannya, mie dibedakan menjadi mie basah mentah (contohnya mie ayam) dan mie basah matang (contohnya mie bakso), sedangkan berdasarkan jenis produk yang dipasarkan

terdapat dua jenis mie yaitu mie basah dan mie kering. Perbedaan dari kedua produk ini adalah kadar air dan tahapan proses pembuatan (Pagani, 1985).

Mie basah (*fresh noodle* atau *wet noodle*) merupakan salah satu jenis mie yang sudah dikenal luas dan menjadi makanan yang disukai masyarakat di Indonesia. Industri mie basah tersebar luas di banyak wilayah di Indonesia dan kebanyakan diproduksi oleh industri rumah tangga, dan industri kecil/menengah. Mie basah yang dikenal masyarakat terdapat dua jenis, yaitu mie mentah (*raw noodle*) dan mie rebus (*cooked noodle*). Kualitas, baik mutu organoleptik, fisikokimia, mikrobiologi maupun daya awet dari mie basah dapat bervariasi disebabkan oleh adanya perbedaan proses pengolahan dan penggunaan bahan tambahan (Utami. T, 2012).

1.2 Tujuan dan Mafaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/dan unit bisnis strategis lainnya.
2. Melatih diri agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan antara materi yang di dapat di perkuliahan dengan materi yang di dapat di tempat PKL.
3. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tentang alur dan proses pengujian pangan baik secara kimia maupun mikrobiologi di Balai POM
2. Memahami metode – metode pengujian pangan yang dilakukan di Balai POM
3. Dapat mengoperasikan alat – alat pengujian dan memahami manfaat alat pengujian yang digunakan.

1.2.3 Manfaat

a. Manfaat Bagi Mahasiswa

1. Mampu mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan serangkaian keterampilan sesuai bidang keahlian
2. Menambah kepercayaan diri dalam menyampaikan pendapat dan bersosialisasi
3. Menumbuhkan sikap kerja yang berkarakter
4. Menambah wawasan dan pengalaman

b. Manfaat Bagi Institusi (Kampus)

1. Menambah relasi dan kerjasama dengan Balai Besar POM di Serang
2. Meningkatkan citra kampus (institusi)

c. Manfaat Bagi Balai POM

1. Membantu dalam sosialisai dan memperkenalkan instansi serta menjelaskan tentang tugas pokok dan fungsi Balai Besar POM di Serang kepada Politeknik Negeri Jember
2. Menambah kader – kader yang paham tentang keamanan obat dan makanan
3. Menjalin kerja sama antara antara Balai Besar POM di Serang dengan Politeknik Negeri Jember

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Jl. Syech Nawawi Al-Bantani Kel. Banjarsari Kec. Cipocok Jaya Serang, Banten.
Kode pos 42123, Telp : 081315422211, email:ulpkbbpomserang@gmail.com

1.4 Jadwal Kegiatan

Berikut ini adalah tabel jadwal kegiatan di BBPOM Serang :

No	Kegiatan	Bulan Maret				Bulan April			
		Minggu Ke-							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Pengenalan lokasi								
2	Pengenalan alat pengujian dan pengenalan peraturan yang di gunakan								
3	Pengujian mikrobiologi sampel Mie Basah								
4	Pengujian mikrobiologi								
5	Pengajaran cara mengolah data pengujian								
6	Mempelajari cara menyimpulkan data								
7	Pembuatan Laporan								

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang di lakukan di Balai Besar POM Serang adalah sebagai berikut :

1. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi dengan pihak – pihak yang bersangkutan

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan kondisi di lapangan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan yang sesungguhnya. Kegiatan observasi yang dilakukan meliputi pengamatan langsung terhadap pengujian di lab mikrobiologi.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktek yang di lakukan, serta upaya pengembangannya.