

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan (food safety) merupakan tuntutan utama konsumen. Tanpa keamanan pangan yang menjadi persyaratan mutu produk pangan maka pangan tersebut tidak dapat memenuhi kebutuhan. Oleh sebab itu, pangan olahan yang dikirim kepada konsumen harus dipastikan terbebas dari bakteri patogen dan aman dikonsumsi. Kualitas pangan olahan meliputi kualitas fisik, kimia dan biologi serta diterima atau tidaknya oleh konsumen. Secara biologi kerusakan pada sosis dapat diakibatkan oleh adanya pertumbuhan mikroba karena pada pengolahan produk yang kurang menerapkan higiene sanitasi.

Sosis merupakan salah satu pangan olahan berbahan dasar dari daging yang bersifat perishable (mudah rusak) karena sangat rentan terkontaminasi. Pengolahan merupakan suatu cara untuk mencegah kerusakan daging yang disebabkan oleh bakteri. Akan tetapi pada kenyataannya proses pengolahan suatu produk dapat menjadi jalan bagi masuknya bakteri sehingga dapat menambah jumlah bakteri yang sudah ada. Sumber kontaminan bakteri pada daging dan produk olahannya dapat berasal dari lingkungan, peralatan, pekerja, bahan baku dan bumbu yang digunakan. Proses pengolahan daging mempunyai peranan yang penting dalam upaya pengendalian dan pencegahan jumlah cemaran bakteri. Pengolahan daging segar bertujuan menghasilkan suatu produk dengan daya simpan dan kualitas gizi yang lebih baik, oleh karena itu diperlukan suatu pengawasan yang intensif terhadap titik kritis dalam prosedur pengolahan untuk mengendalikan jumlah bakteri, sehingga bahaya penyakit dan keracunan yang disebabkan oleh bakteri dapat dihindari.

Pengujian mutu mikrobiologi sosis bertujuan untuk mendapatkan surat jaminan atau lembar hasil uji yang membuktikan bahwa produk aman dan terbebas dari cemaran patogen. Salah satu instansi pengujian yang sudah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional yaitu UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan

Pertanian Kabupaten Sidoarjo yang menyediakan jasa pelayanan masyarakat dalam memeriksa laboratorium untuk pengujian derajat cemaran mikroba pada produk hewan (daging, susu, telur dan olahannya) dengan standar acuan mutu batas cemaran mikroba sesuai SNI 7388 : 2009.

Menurut Rafika N dkk (2018), kondisi kontaminasi mikroorganisme diluar ambang batas berpotensi menimbulkan penyakit yang berbahaya apabila dikonsumsi manusia atau sering disebut foodborne disease. Adapun batasan cemaran maksimal berdasarkan SNI 7388:2009 untuk *Escherichia coli* <3 koloni/gr dan *Salmonella sp* negatif/25gr.

Identifikasi keamanan pangan perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri pada produk olahan sosis sebelum dikirim ke konsumen. Atas dasar pemikiran tersebut, peneliti membuat laporan mengenai “Uji Kualitas Keamanan Pangan Pada Sosis Terhadap Cemaran Mikrobiologi Bakteri (*Escherichia Coli* dan *Salmonella sp*) di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui dan memahami aplikasi ilmu analisa mikrobiologi yang didapat pada saat kuliah untuk diterapkan pada dunia kerja sehingga dapat berasosiasi dengan baik dan lancar.
3. Terciptanya hubungan kerjasama yang baik dan selaras antara perguruan tinggi dengan dunia kerja.
4. Memahami sistem kerja di dunia dan berbagai manajemen persyaratan yang telah ditetapkan.
5. Menambah wawasan berfikir solutif melalui pendekatan masalah yang terjadi di lingkungan kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi beban satuan kredit semester (SKS) yang harus ditentukan sebagai persyaratan akademik di jurusan D3 Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui prosedur kerja pengujian mikrobiologi produk pangan hewani mulai dari penerimaan sampel hingga pembuatan hasil uji akhir di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Sidoarjo.
3. Memahami pengaplikasian sistem manajemen yang telah diterapkan di laboratorium yaitu sesuai ISO/IEIC117025 : 2017.
4. Mengetahui metode pengujian mikrobiologi berdasarkan standar mutu yang

diterapkan, yaitu SNI

5. Mempelajari dalam memberikan hasil pengujian sampel bahan pangan hewani dan olahannya berdasarkan persyaratan mutu yang telah ditetapkan yaitu SNI 7388 : 2009.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat khusus Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh pengalaman kerja dan keterampilan proses pengujian mikrobiologi pada produk pangan, khususnya pangan hewani dan berbagai olahannya.
2. Menciptakan relasi baik antara Politeknik Negeri Jember dan Dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo.
3. Meningkatkan keterampilan dengan mengaplikasikan teori melalui praktik pengujian yang nyata.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang ini berlokasi di Dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo, tepatnya di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Kabupaten Sidoarjo yang berada di Jl. Pahlawan KM. 02, Jetis Lemahputro, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Berikut ini adalah peta lokasi Dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo

Sumber: <http://maps.google.com/>

1.3.2 Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 05 September sampai 30 Desember 2022. Magang dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin sampai Jumat. Adapun jam operasional untuk hari Senin – Kamis jam 07.30 – 16.00, sedangkan untuk hari Jumat jam 07.30 – 14.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan teknisi, karyawan laboratorium, karyawan dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo yang bersangkutan mengenai latar belakang berdirinya Dinas Pangan dan Pertanian juga UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Kabupaten Sidoarjo, struktur organisasi, kegiatan dan obyek-obyek kegiatan yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan.

2. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung di laboratorium dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan Magang berlangsung. Data yang diperoleh yaitu data primer dari lembar hasil uji mikrobiologi dari sampel uji perusahaan yang akan mengajukan permintaan pengujian pada produk.

3. Praktik Langsung

Melakukan praktik pengujian mikrobiologi produk hewani secara langsung di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Kabupaten Sidoarjo sesuai dengan acuan standar pengujian yang telah ditetapkan.

4. Studi Literatur

Dilakukan dengan mencari studi pustaka dimana mahasiswa mengumpulkan data dan informasi penunjang berupa arsip yang terdapat

di laboratorium serta mencari teori-teori atau sumber bacaan yang proses pengujian mikrobiologi dan pokok permasalahan yang masih berhubungan dengan pengendalian mutu pengujian mikrobiologi sesuai standar mutu pada pangan hewani dan berbagai olahannya.

5. Dokumentasi

Mengumpulkan dokumentasi data-data alat, bahan, metode dan prosedur yang dibutuhkan serta foto hasil uji yang berhubungan dengan pengujian mikrobiologi di laboratorium selama kegiatan Magang berlangsung.