

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan adalah upaya mencegah pangan dari bahaya yang membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologi, 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 (PP 2019). Keamanan pangan penting untuk mendapat perhatian semua lapisan masyarakat. Keamanan pangan mencakup semua bahan pangan yang sudah diolah maupun belum diolah yang berasal dari hasil pertanian atau kelautan. Kesadaran masyarakat mengenai keamanan pangan membantu kita untuk memahami bagaimana pangan yang aman dan tidak membahayakan saat dikonsumsi.

Bahaya dalam pangan adalah bahan asing yang berada dalam pangan dan membahayakan bagi manusia. Bahaya pangan di bagi menjadi tiga, yaitu fisik, kimia, dan biologi. Bahaya fisik adalah bahaya yang berasal dari benda-benda asing dalam pangan seperti gelas, logam, dan batu yang berasal dari lingkungan. Bahaya kimia adalah bahaya yang berasal dari bahan kimia alami dan bukan alami di lingkungan. Bahan kimia alami seperti toksin (racun) dan bahaya kimia bukan alami seperti bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan aturan dan bahan yang bukan termasuk bahan tambahan pangan yang bebas terjual di toko. Bahaya biologi adalah bahaya berasal dari mikroorganisme patogen yang berada dalam bahan pangan (Rakhmawati 2013). Penanganan pangan yang kurang baik dapat menjadi sumber hadirnya bahaya dalam pangan, maka pangan harus di tangani dengan baik mulai dari awal penanganan seperti penanaman hingga akhir penanganan atau distribusi sampai kepada konsumen yang membeli dari berbagai tempat.

Bahan pangan yang belum diolah yang berasal dari tumbuhan disebut Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT). PSAT yang masih banyak dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh masyarakat Indonesia sampai saat ini adalah beras. Data dari Badan Pusat Statistika mengenai konsumsi beras per kapita per tahun (2014-2017) menurut provinsi, Jawa Barat mengkonsumsi 128,40 kapita per tahun (BPS 2018). Penanganan beras yang baik menjadi suatu keharusan agar beras yang dijual untuk konsumsi masyarakat bebas dari cemaran.

Pemerintah berupaya untuk menjamin keamanan pangan segar asal tumbuhan termasuk di dalamnya beras, tertuang dalam Permentan No. 53 Tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu PSAT. Pemerintah melalui Pedoman Pendaftaran PSAT mewajibkan setiap pelaku usaha beras untuk mendaftarkan beras yang di miliki sehingga memiliki nomor pendaftaran Kemtan RI PD. Proses pendaftaran untuk mendapatkan nomor Kemtan RI PD terdapat syarat yang harus dipenuhi dan penilaian tertentu terhadap dokumen, sarana prasarana, higiene dan sanitasi, dan penanganan beras di lokasi penanganan penggilingan beras.

UPTD Balai Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan (BPMKP) Jawa Barat adalah salah satu unit pemerintah daerah yang diberikan kewenangan dalam menjamin keamanan pangan segar asal tumbuhan di Provinsi Jawa Barat. Pelaku

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

usaha beras yang berdomisili dan lokasi penanganannya berada di Jawa Barat wajib mendaftarkan produk berasnya di balai tersebut.

## 1.2 Rumusan Masalah

Pangan segar asal tumbuhan yang beredar di masyarakat wajib memiliki nomor Kemtan RI PD. Pelaku usaha yang akan mendaftarkan produk perlu mengetahui alur proses pendaftaran pangan segar asal tumbuhan di UPTD Balai Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Pelaku usaha yang sudah memahami proses pendaftaran akan mempersingkat waktu memperoleh nomor Kemtan RI PD. Pelaku usaha selain paham akan alur proses pendaftaran juga memahami mengenai keamanan pangan di tempat penanganan penggilingan berasnya.

Pelaku usaha untuk dapat memahami mengenai keamanan pangan dapat mengikuti pelatihan atau memanfaatkan webinar yang tersedia secara luas di media *online*. Pelaku usaha juga dapat membaca buku keamanan pangan yang berada di toko buku maupun *online*. Pemahaman keamanan pangan dapat memudahkan pelaku usaha dalam mengurangi ketidaksesuaian pada tempat penanganan penggilingan beras dalam pelaksanaan audit yang menjadi salah satu penilaian untuk memperoleh nomor Kemtan RI PD.

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari tulisan tugas akhir ini, yaitu memudahkan para pelaku usaha untuk memahami alur proses Pendaftaran Pangan Segar Asal Tumbuhan dengan cara mempelajari alur proses pendaftaran saat akan mendaftar di UPTD Balai Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Pelaku usaha selain itu dapat mengevaluasi kondisi tempat penanganan penggilingan beras miliknya dengan cara mempelajari ketidaksesuaian yang sering ditemukan di tempat penanganan penggilingan beras melalui audit yang telah dilaksanakan oleh UPTD Balai Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Pelaku usaha yang melakukan evaluasi dapat membuat tempat penanganan penggilingan beras miliknya menjadi lebih aman akan cemaran yang berasal dari sekitar lingkungan dan karyawan tempat penanganan penggilingan beras.

## 1.4 Manfaat

Pelaku usaha diharapkan dapat memahami akan pentingnya keamanan pangan di tempat penanganan penggilingan beras. Keamanan pangan tidak hanya dalam menjalankan proses produksi tetapi juga meliputi beberapa bagian lain yang berada di tempat penanganan penggilingan beras. Bagian lain yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha adalah sanitasi dan higiene seperti kesehatan karyawan, bangunan tempat penanganan penggilingan beras, lingkungan tempat penanganan penggilingan beras, dan peralatan yang berkontak langsung dengan beras.