

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan (UU 2012). Pangan segar dapat dikelompokkan menjadi pangan segar asal tumbuhan, pangan segar asal hewan dan pangan segar perikanan. Menurut Permentan Nomor 53 Tahun 2018, pangan segar asal tumbuhan yang selanjutnya akan disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (*blanching*), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diizinkan untuk memperpanjang masa simpan.

Mayoritas mata pencaharian masyarakat Kabupaten Kebumen sebagai petani. Luasnya lahan sawah di daerah ini membuat hasil produksi PSAT jenis padi meningkat, sehingga para petani di Kabupaten Kebumen memilih untuk memasarkan padi tersebut dalam keadaan sudah menjadi beras kepada pengusaha PSAT beras. Tetapi di Kabupaten Kebumen sendiri beras yang sudah dikemas dan dijual lebih banyak dari luar kota. Hal ini disebabkan karena beras yang ada di Kabupaten Kebumen belum memiliki nomor registrasi/izin edar sehingga tidak dapat dijual di pasar tradisional, modern maupun di luar kota.

Pendaftaran/registrasi PSAT merupakan salah satu bentuk penjaminan/suatu bentuk izin edar dengan pemberian dokumen yang menyatakan bahwa produk pertanian tersebut memenuhi persyaratan keamanan pangan. Berdasarkan Kementan RI Nomor 568 Tahun 2015, Badan Ketahanan Pangan Pangan dilimpahkan kewenangan sebagai Otoritas Kompeten Keamanan Pangan (OKKP). OKKP terdiri dari OKKP-Pusat dan OKKP-Daerah. OKKP bertugas untuk melakukan pengawasan sistem jaminan mutu pangan hasil pertanian yang dilaksanakan dengan penerbitan nomor pendaftaran pangan segar.

Untuk melakukan registrasi PSAT, pengusaha PSAT harus memenuhi persyaratan administrasi dan persyaratan teknis. Salah satu persyaratan teknis yang harus dipenuhi oleh pengusaha PSAT yaitu memiliki Surat Keterangan Level Penerapan Sanitasi dan Higiene (SKLPSH). Higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan (Atmoko 2017). Sanitasi memiliki arti yang mirip dengan higiene. Hanya saja bedanya jika higiene fokus pada aktivitas manusia, sanitasi fokus ke lingkungan manusia. Sebagai contoh seseorang mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, akan tetapi air yang tersedia tidak cukup sehingga cuci tangan yang dilakukan menjadi tidak sempurna (Rahmadhani dan Sumarmi 2017).

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 IPB.

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

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Pertanian Bogor / Agricultural University



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan inspeksi sanitasi dan higiene di Kabupaten Kebumen, diantaranya:

- 1) Bagaimana penerapan sanitasi dan higiene pada pengusaha PSAT dari sebelum beras dikemas hingga sampai ketangan konsumen?
- 2) Bagaimana tindakan perbaikan yang dilakukan oleh pengusaha PSAT?
- 3) Bagaimana cara untuk meningkatkan kesadaran produsen dan konsumen akan sanitasi dan higiene PSAT?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengetahui peran Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kebumen dalam menjaga keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT), sedangkan tujuan khusus dari pelaksanaan PKL adalah untuk ikut serta dalam pembinaan dan pengawasan keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan di Kabupaten Kebumen

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Dinas Pertanian dan Pangan Kebumen dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa yaitu untuk memberi pengalaman bagi mahasiswa melatih diri sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab dan mandiri serta mempunyai kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama mengikuti perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Manfaat bagi instansi, kegiatan PKL dapat memberi bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Manfaat bagi perguruan tinggi, kegiatan PKL dapat memperkenalkan program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan (SJMP) Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB) kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman serta pengetahuan mahasiswa dan menjalin kerjasama yang baik antara Sekolah Vokasi IPB dengan Dinas Pertanian dan Pangan Kebumen.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan kegiatan sanitasi dan higiene pada pengusaha PSAT di Kabupaten Kebumen adalah mencakup pelaksanaan sosialisasi kepada pengusaha PSAT, pemeriksaan kelengkapan berkas persyaratan pendaftaran nomor izin edar, pelaksanaan inspeksi sanitasi dan higiene pada pengusaha PSAT, pembinaan serta pengawasan sanitasi dan higiene pada pengusaha PSAT, menyusun serta menyerahkan laporan hasil inspeksi kepada tim inspeksi sanitasi dan higiene di Kabupaten Kebumen.

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 IPB.

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