

KEAMANAN PANGAN IKAN ASIN DI DESA LABUHAN KECAMATAN BRONDONG KABUPATEN LAMONGAN

Ita Mei Rossa

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
Itarossa@mhs.unesa.com

Luthfiyah Nurlaela

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
Luthfiyahnurlaela@unesa.ac.id

Abstrak

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan. Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Akhir-akhir ini, permasalahan yang sering terjadi dan ramai dibicarakan baik di media massa maupun media cetak adalah keracunan makanan karena penggunaan zat kimia berbahaya yaitu penggunaan formalin pada industri penanganan dan pengolahan hasil perikanan di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui profil penjamah ikan asin 2) mengetahui kondisi sanitasi bahan, alat dan tempat pengolahan ikan asin; 3) mengetahui higiene penjamah, pengetahuan dan sikap penjamah dalam proses pengolahan ikan asin, dan 4) mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap konsumen terhadap produk ikan asin; serta 5) mengetahui kandungan formalin dalam ikan asin.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, yang dilakukan di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan tempat pengolahan ikan asin yang bersedia berjumlah sepuluh tempat pengolahan ikan asin. Data diperoleh melalui observasi. Analisis data menggunakan tabulasi silang dan presentase yang selanjutnya diolah secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Penjamah ikan asin mayoritas laki-laki yang berumur 40-50 tahun, 2) Sanitasi bahan, sanitasi alat dan tempat pengolahan secara umum cukup baik, 3) Personal higiene penjamah kurang baik, dan pengetahuan penjamah cukup baik, dan sikap penjamah rata-rata menyatakan setuju terhadap perilaku higiene namun pada kenyataannya penjamah tidak melakukan higiene dengan baik, 4) Pengetahuan konsumen cukup baik, dan sikap konsumen rata-rata menyatakan setuju untuk lebih selektif memilih ikan asin yang akan dikonsumsi, 5) Dalam penelitian ini, sejumlah 6 sampel produk ikan asin mengandung formalin dan 4 sampel tidak mengandung formalin.

Kata kunci: profil penjamah, sanitasi, higiene dan pengetahuan dan sikap penjamah, pengetahuan dan sikap konsumen, kandungan formalin.

Abstract

Salted fish is a food made from fish meal that is preserved by adding much salt. With this preservation method fish meat which usually decompose in short time can be stored at temperature room for a period of months although salted fish is very popular, it turns out that people's knowledge about salted fish is safe and good for consumption is still lacking. Recently. The problems that frequent happened and discussed in the mass media and the print media are food poisoning due to the use of harmful chemicals, namely the using of formalin in the handling and processing industries of fishery product in Indonesia. This research aims to 1) know the profiles of the handlers salted fish 2) to know the sanitary condition of ingredients, tools and salted fish processing place 3) to know the hygiene of handlers, knowledge and attitudes of handlers in the process of salted fish 4) to know the level of consumer knowledge and attitude toward salted fish product 5) to know content of formalin in salted fish.

This research is a quantitative descriptive research, it was conducted in labuhan village, Brondong District, Lamongan Regency, where salted fish processing is willing to be ten salted fish processing places. Obtained data through observation. Analysis data using cross tabulation and percentage which then processed descriptively. The results of the research showed that 1) the salt fish peddling of the majority of men that has aged 40-50 years, 2) sanitation materials, Sanitation tools and place of management generally good enough 3) the personal hygiene of the handlers is not good, and the knowledge of the handlers is good enough, the attitudes of the average behavior but in reality the handler does not the hygiene attitude well, 4) Consumer knowledge is good enough, and average of consumer attitude states are agree to be more selection in choosing salted fish to be consumed 5) in this research, a number of 6 samples of salted fish products containing formalin and 4 samples do not containing formalin.

Keywords: applicant profile, sanitation, hygiene and knowledge and attitude of handlers, knowledge and consumer attitudes, formalin content.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah (Margono *dkk.*, 2000). Namun hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah ikan ditangkap. Dengan demikian perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan dan sampai ketangan konsumen.

Hasil perikanan di Indonesia pada umumnya disajikan dalam dua bentuk, yaitu segar dan olahan. Penyajian ikan secara olahan meliputi olahan tradisional dan olahan modern. Kegiatan pengolahan ikan secara tradisional dapat dilakukan dengan cara pengeringan dan penggaraman.

Cara ini merupakan bentuk pengolahan yang banyak dilakukan nelayan, khususnya di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. Desa Labuhan merupakan desa pesisir pantai yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai nelayan dan di Desa ini banyak berdiri tempat pengolahan ikan asin. Secara umum kegiatan pengolahan ikan secara tradisional di desa Labuhan kecamatan Brondong kabupaten Lamongan mampu memberikan nilai tambah pada pengelolaan ikan itu sendiri, sehingga dapat menanggulangi kemerosotan harga ikan akibat banyaknya pembusukan ikan.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti: menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada macam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara : penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan pendinginan ikan (Margono *dkk.*, 2000).

Dalam memproduksi suatu makanan, ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Oleh karena itu, sanitasi dalam pengolahan pangan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk makanan siap dikonsumsi. Keterlibatan manusia dalam proses pengolahan pangan sangat besar, sehingga penerapan perilaku hygiene pada penjamah makanan

yang terlibat di dalamnya perlu mendapat perhatian khusus.

Penjamah makanan adalah orang yang menangani langsung makanan sejak makanan dibuat sampai makanan disajikan atau dihidangkan (Nurlaela, 2011). Oleh karena itu, penjamah makanan bertanggung jawab penuh terhadap seluruh proses penyelenggaraan makanan termasuk hasil jadinya dan terhadap layak atau tidaknya makanan tersebut ditinjau dari segi nilai gizi dan higienenya. Penjamah makanan memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan.

Selain hasil dari produksi makanan, keamanan makanan juga merupakan hal penting yang harus diperhatikan. Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal-hal yang membuat makanan itu aman untuk dimakan, bebas dari faktor-faktor penyebab penyakit misalnya banyak mengandung sumber penular penyakit (*infactius agent*), mengandung bahan kimia beracun, dan mengandung benda asing (*foreign objects*) (Pustikayanti, 2012). Saat ini banyak penyalahgunaan bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan yang digunakan sebagai pengawet makanan seperti boraks dan formaldehid. Penggunaan formaldehid sering ditemukan pada produk mie basah, bakso, ikan asin, ikan segar, ikan kering, rambak, tahu, cumi, dan kerang rebus dimana bahan-bahan makanan tersebut mempunyai masa simpan yang rendah dan mengandung kadar air yang tinggi.

Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Akhir-akhir ini, permasalahan yang sering terjadi dan ramai dibicarakan baik di media massa maupun media cetak adalah keracunan makanan karena penggunaan zat kimia berbahaya pada industri penanganan dan pengolahan hasil perikanan di Indonesia, seperti formalin dalam makanan. Berdasarkan uraian masalah di atas, peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang "Keamanan Pangan Ikan Asin di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan".

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan dasar penelitian studi kasus. Deskriptif kuantitatif yang dimaksud disini adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran umum tentang keamanan ikan

asin di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan.

Tempat penelitian dilakukan di tempat pengolahan ikan asin di Desa Labuhan, yang berjumlah 10 tempat pengolahan ikan asin. Penelitian ini dilakukan pada bulan desember 2016 sampai april 2017. Responden penelitian ini berjumlah 30 responden dari penjamah ikan asin dan 30 responden dari konsumen yang berada di desa labuhan jadi total responden pada penelitian ini adalah 60 responden.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, angket, tes, uji laboratorium. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan adalah lembar observasi, lembar angket, lembar tes, serta uji laboratorium yang digunakan untuk mengetahui apakah ikan asin mengandung bahan formalin atau tidak.

Pengolahan Dan Teknik Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan diolah dengan bantuan computer setelah melalui proses editing, coding, tabulasi data, analisis data dan interpretasi data.

2. Analisis Data

Data pada setiap jawaban responden digunakan teknik analisis data menggunakan distribusi frekuensi. Data ditampilkan dengan penyajian tabulasi untuk kemudian diinterpretasi dan kemudian dideskripsikan dan ditarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Pengolah ikan asin merupakan salah satu jenis pekerjaan yang dipilih oleh beberapa jumlah orang untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Pekerjaan ini merupakan pekerjaan yang dapat dilakukan oleh siapa saja baik laki-laki maupun perempuan, tua maupun muda serta berpendidikan tinggi maupun tidak (berpendidikan rendah).

Berjualan ikan asin memang dapat dikatakan mudah untuk dilakukan, namun bukan berarti penjual ikan asin dapat membuat ikan asin tanpa memperhatikan kebaikan dari ikan asin yang akan dikonsumsi oleh pembeli/konsumen. Kebaikan yang dimaksud adalah semua hal yang berkaitan dengan keamanan ikan asin ditinjau dari penggunaan bahan-bahan yang baik dan aman, kebersihan selama mengolah ikan asin serta penggunaan peralatan-peralatan pengolahan yang aman pula. Untuk mendapatkan hasil ikan asin yang

baik dan aman untuk dikonsumsi, maka hal ini juga tidak luput dari peran penjamah sebagai pengolah ikan asin. Penjamah tersebut memiliki karakteristik yang bervariasi ditinjau dari jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, lama bekerja dalam sehari, lama bekerja di tempat pengolahan, bagian pekerjaan penjamah, kondisi kesehatan, penyakit yang diderita, pemeriksaan kesehatan yang dilakukan penjamah, dan kebiasaan mencuci tangan.

Berdasarkan data penelitian yang diperoleh, diketahui bahwa penjamah yang bekerja dibagian pengolahan mayoritas pekerja laki-laki, yang berumur 41-50 tahun. dan pendidikan terakhirnya SD/MI dan sudah bekerja selama 6-10 tahun, kondisi kesehatan penjamah mayoritas dalam keadaan sehat dan tidak menyidap penyakit yang menular, para penjamah juga memeriksakan kesehatan secara rutin secara keseluruhan profil penjamah ikan asin dalam kondisi yang cukup baik.

Lama bekerja sebagai penjamah ikan asin juga berpengaruh terhadap hasil produksi ikan asin. Penjamah yang lebih lama mengolah ikan asin tentu lebih mengerti cara membuat ikan asin yang baik serta cara mengatasi kemungkinan masalah yang timbul. Namun ikan asin yang baik secara fisik belum tentu lebih sehat dibandingkan dengan ikan asin lainnya. Sedangkan untuk usia, biasanya seseorang yang lebih muda lebih produktif dan dapat berfikir lebih baik dibandingkan dengan seseorang yang sudah tua. Orang muda memiliki lebih banyak cara untuk berinovasi atau menciptakan hal yang berbeda dan lebih mudah untuk menerima hal baru. Penjamah ikan asin yang masih muda, lebih dapat menjadikan ikan asin menjadi sebuah makanan yang murah, enak dan aman dikonsumsi karena sifat terbuka yang dimiliki oleh penjamah yang masih muda akan membuat mereka aktif mencari informasi keamanan ikan asin yang dapat ditinjau dari penggunaan bahan-bahan yang baik, peralatan-peralatan yang baik serta sikap yang baik pula (sanitasi dan hygiene).

2. Kondisi Sanitasi Ikan asin

a. Sanitasi Bahan

Berdasarkan hasil observasi sanitasi bahan pembuatan ikan asin dalam kondisi yang cukup baik terdiri dari aspek keadaan bahan, penyimpanan bahan dan penyimpanan makanan matang. Aspek keadaan bahan yang diamati adalah ikan dalam kondisi baik ada 24 atau 80.00% tempat pengolahan menggunakan ikan dalam kondisi baik dan 6 atau 20.00% tempat pengolahan menggunakan ikan dalam kondisi cukup baik yaitu ikan masih agak segar. Hal ini sebaiknya

harus disesuaikan dengan pemilihan bahan yang baik, yakni bagian ekornya masih tergulung rapat, daging tampak padat, kenyal, bingkas dan berwarna putih bening, serta berbau segar dan has sesuai cirri jenisnya dan tidak tercium bau ammonia atau busuk (Nurlaela,2011).

Aspek penyimpanan yang diamati adalah semua bahan ikan asin yang disimpan dalam wadah yang bersih dan tertutup serta tertata rapi dan tersedia lemari pendingin (kulkas) untuk menyimpan bahan ikan asin. Ada 5 atau 16.67% tempat pengolahan menyimpan bahan ikan asin dalam wadah yang bersih dan tertutup serta tertata rapi dalam kondisi baik dan 22 atau 73.33% dalam kondisi cukup baik dan 3 atau 10.00% bahan ikan asin yang tidak disimpan dalam wadah tertutup dan kurang tertata rapi. Hal ini tidak sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan dengan suhu kamar yakni setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak tercampur baur, dan untuk bahan yang mudah tercecceh seperti garam ditempatkan dalam wadah penampung sehingga tidak mengotori lantai.

Aspek penyimpanan makanan matang yang diamati adalah ikan asin yang sudah matang disimpan dengan benar dan produk ikan asin disimpan dan terjaga ada 27 atau 90.00% tempat pengolahan menyimpan ikan asin dengan kondisi baik yang setelah kering ikan asin disimpan dalam wadah tertutup atau plastik. Tempat pengolahan menyimpan ikan asin dan terjaga dalam kondisi baik yaitu 24 atau 80.00% cukup terjaga selama proses penyimpanan. Hal tersebut tetap harus diperhatikan dalam menyimpan makanan matang, seperti: 1) makanan yang disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu diatas 60°C; 2) makanan yang disajikan dingin disimpan dalam suhu dibawah 4°C; dan 3) makanan yang disajikan dalam kondisi panas disimpan dengan suhu dibawah 4°C harus dipanaskan kembali sampai 60°C sebelum disajikan. Untuk pencegahan terjadinya kerusakan dapat dilakukan dengan cara mengendalikan pencemaran oleh bakteri. Pengendalian pencemaran oleh bakteri dapat dilakukan bila sifat dan karakteristik bakteri dipahami. Bakteri dapat tumbuh dan berkembang dalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya. Di antaranya adalah banyaknya makanan (protein) dan banyaknya air (kelembaban), pH normal (6,8-7,5), suhu optimum yaitu 10-60°C.

Tabel 4.20 Observasi Sanitasi Bahan Baku

Kondisi Sanitasi	Kriteria (f)			Jumlah Ketercapaian (%)		
	B	C	K	B	C	K
Keadaan Bahan						
Ikan dalam kondisi baik	2	6	0	80.00%	20.00%	0.00%
Garam yang digunakan dalam proses pengolahan ikan asin dalam kondisi baik	1 1	1	1	36.67%	60.00%	3.33%
Semua bahan ikan asin disimpan dalam wadah yang bersih dan tertutup serta tertata rapi	5	2	3	16.67%	73.33%	10.00%
Tersedia lemari pendingin (kulkas) untuk menyimpan bahan ikan asin	1	9	2	3.33%	30.00%	66.67%
Penyimpanan Bahan Matang						
Ikan asin disimpan dengan benar	2	2	1	90.00%	6.67%	3.33%
Produk ikan asin disimpan dan terjaga	4	2	2	13.33%	80.00%	6.67%

b. Observasi sanitasi alat

Berdasarkan hasil observasi sanitasi alat ini terdiri dari beberapa aspek yang diamati yaitu aspek kebersihan, kondisi peralatan dan penyimpanan alat menunjukkan kondisi yang cukup baik. Hasil aspek kebersihan yang diamati adalah peralatan pengolahan dalam kondisi peralatan tidak bersih ada 18 atau 60.00%. Penjamah dengan presentasi 19 atau 63.33% melakukan pencucian peralatan dengan benar dengan cara menghilangkan kotoran dengan air, membersihkan dengan sabun, kemudian membilas dengan air yang cukup. Peralatan dicuci setiap selesai pemakaian ada 26 atau 86.67% dan 4 atau 13.33% peralatan tidak dicuci setelah pemakaian. Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Nurlaela (2011) yakni peralatan dapur harus segera dibersihkan dan disanitasi/disenfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan sementara maupun penyajian.

Aspek kondisi peralatan, aspek yang diamati adalah peralatan tidak layak pakai ada 27 atau

90.00% tempat pengolahan menggunakan peralatan layak pakai yaitu tidak pecah, tidak berkarat, dan berlubang), hal tersebut harus disesuaikan dengan pendapat Nurlaela (2011) yakni peralatan tidak boleh penyok, patah, retak karena menjadi sarang kotoran dan peralatan yang tidak utuh tidak mungkin bisa dicuci sempurna, sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi. peralatan terbuat dari bahan yang aman 30 atau 100% tempat pengolahan peralatannya terbuat dari bahan aman. Hal ini sesuai dengan pendapat Nurlaela (2011) yakni peralatan pengolahan tidak boleh menggunakan bahan yang dapat melepaskan zat racun pada makanan, misalnya Cadmium, Plumbun, Zinkun, Cuprum, Stibium atau Arsenicum. Logam-logam tersebut beracun dan dapat membahayakan kesehatan manusia.

Aspek penyimpanan alat yang diamati adalah tersedia rak khusus dan peralatan ditata dalam posisi telungkup mayoritas tempat pengolahan dengan presentase 28 atau 93.33% tidak mempunyai rak khusus. Tempat pengolahan melakukan penyimpanan yaitu menata peralatan dalam posisi telungkup ada 9 atau 30.00% dan 21 atau 70.00% tidak di tata dalam posisi telungkup. Menurut Nurlaela (2011) yakni peralatan yang bersih dan siap digunakan sebaiknya disimpan atau diletakkan di tempatnya secara teratur, agar dapat segera diambil setiap kali diperlukan

Tabel 4.21 Observasi Sanitasi Alat

Sanitasi alat	Kriteria (f)		Jumlah Ketercapaian (%)	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
Kebersihan				
Peralatan pengolahan selalu dalam kondisi bersih	12	18	40.00%	60.00%
Pencucian peralatan dengan benar	19	11	63.33%	36.67%
Peralatan dicuci setiap selesai pemakaian	26	4	86.67%	13.33%
Kondisi peralatan				
Peralatan pengolahan tidak layak pakai	27	3	90.00%	10.00%
Peralatan terbuat dari bahan aman	30	0	100.00%	0.00%
Penyimpanan alat				
Tersedia rak khusus	2	28	6.67%	93.33%
Peralatan di tata dalam posisi terlungkup	9	21	30.00%	70.00%

c. Sanitasi Tempat Pengolahan (Dapur)

Berdasarkan hasil observasi sanitasi tempat pengolahan (dapur) penjamah ikan asin tentang fasilitas air bersih yang ada di tempat pengolahan terlihat bahwa 22 atau 73.33% fasilitas air bersihnya

cukup bersih. Tempat pengolahan ikan asin mempunyai tempat pembuangan limbah, tertutup dan berfungsi dengan cukup baik ada 22 atau 73.33%. Tempat pengolahan ikan asin dengan kondisi baik yaitu keadaan tempat sampah dialasi kantong plastik dan tertutup dalam kondisi cukup baik yaitu 24 atau 80.00% ada tempat sampah, beralas kantong plastik, tidak tertutup. Hal ini harus disesuaikan dengan prinsip limbah padat harus segera dibuang, untuk mencegah timbulnya bau yang dapat menarik kedatangan serangga dan hewan pengerat (Nurlaela, 2011).

Hasil observasi tempat pengolahan mempunyai fasilitas cuci tangan yaitu 14 atau 46.67% dalam kondisi baik dan 14 atau 46.67% dengan kondisi cukup baik dan ada 2 atau 6.67% dengan kondisi kurang baik. Pada fasilitas mempunyai cuci peralatan dengan kondisi baik ada 19 atau 63.33% cukup baik. Fasilitas mencuci bahan di lingkungan pengolahan ikan asin dalam kondisi cukup baik ada 14 atau 46.67% . Hal ini sesuai dengan pendapat Nurlaela (2001) dengan prinsip dasar yang perlu diketahui, tersedianya sarana pencucian, dilaksanakannya teknik pencucian dan memahami maksud pencucian.

Kondisi sanitasi tempat pengolahan ikan asin (dapur) di desa Labuhan sudah cukup baik, namun perlu adanya perbaikan dan penataan agar dapur tersebut menjadi tempat yang nyaman dan layak pakai. Apabila tersedia tempat yang memadai, maka proses pembuatan ikan asin akan berjalan dengan baik dan lancar.

Tabel 4.22 Observasi Sanitasi Tempat Pengolahan (Dapur)

Kondisi Sanitasi	Kriteria (f)			Jumlah Ketercapaian (%)		
	B	C	K	B	C	K
Fasilitas Sanitasi						
Air bersih untuk mengolah ikan asin	8	22	0	26.67%	73.33%	0.00%
Pembuangan air limbah	7	22	1	23.33%	73.33%	3.33%
Tempat sampah lingkungan produksi	2	24	4	6.67%	80.00%	13.33%
Fasilitas cuci tangan	14	14	2	46.67%	46.67%	6.67%
Fasilitas cuci peralatan	10	19	1	33.33%	63.33%	3.33%
Fasilitas mencuci bahan ikan asin	13	14	3	43.33%	46.67%	10.00%

Lanjutan Tabel 4.22 Observasi Sanitasi Tempat Pengolahan (Dapur)

Kondisi Sanitasi	Kriteria (f)			Jumlah Ketercapaian (%)		
	B	C	K	B	C	K
Lap/serbet sesuai dengan fungsinya	6	6	18	20.00%	20.00%	60.00%
Kondisi kebersihan lingkungan produksi	9	17	4	30.00%	56.67%	13.33%
Mempunyai kamar mandi tersendiri ditempat pengolahan	4	25	1	13.33%	83.33%	3.33%
Kondisi kamar mandi	9	15	6	30.00%	50.00%	20.00%
Sanitasi pengolahan (tempat pengolahan)						
Tempat pengolahan ikan asin	10	12	8	33.33%	40.00%	26.67%
Lantai tempat pengolahan ikan asin	11	17	2	36.67%	56.67%	6.67%
Terdapat Ventilasi udara di dalam tempat pengolahan	10	15	5	33.33%	50.00%	16.67%
Tempat sampah tertutup dan bersih	1	21	8	3.33%	70.00%	26.67%
Tempat mencuci peralatan yang memadai didalam tempat pengolahan ikan asin	22	8	0	73.33%	26.67%	0.00%

3. Kondisi Higiene Produk Ikan Asin

a. Higiene Penjamah Ikan Asin

Berdasarkan hasil observasi penjamah ikan asin tentang kesehatan menunjukkan yaitu kondisi kesehatan penjamah tidak menderita penyakit kulit yaitu 20 orang penjamah atau 66.67% bersih dari penyakit kulit (bisul, kudis, dan penyakit gatal lainnya). Penjamah bersih dari luka terbuka ada 28 penjamah atau 93.33%. Penjamah bebas dari penyakit flu dan batuk yaitu 23 penjamah atau 76.67%. Hal ini sesuai dengan Depkes (2006) diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut: tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), tidak batuk atau bersih

dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Hasil penilaian dari kebersihan menunjukkan nilai kondisi higiene penjamah yaitu kebersihan penjamah ikan asin yang berkuku pendek dan bersih yaitu 24 penjamah atau 80.00% berkuku panjang dan kotor, Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Collier dalam Purnawijayanti (2001) Kuku pekerja harus selalu bersih, dipotong dan pendek, dan sebaiknya tidak dicat. Rambut penjamah dalam kondisi rambut yang dipotong pendek dan terikat ada 19 atau 63.33% penjamah, hal tersebut harus sesuai dengan pendapat Collier dalam Purnawijayanti (2001) bahwa rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan harus dijaga rambut tidak terjatuh ke dalam makanan. Penjamah menggunakan pakaian bersih dan rapi ada 26 atau 86.67% penjamah tidak menggunakan pakaian bersih dan rapi. Hal ini tidak sesuai dengan pendapat direktorat survei dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003) pekerja harus mengenakan pakaian bersih dan sopan. Penjamah mengemas ikan asin dengan pakaian tidak bersih dan rapi ada 25 atau 83.33% hal ini tidak sesuai dengan pendapat Stokes dalam Purnawijayanti (2001) pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih.

Hasil penelitian tentang kebiasaan dan perilaku menunjukkan nilai 16 atau 53.33% penjamah dengan sikap yang tidak baik. Penjamah tidak menggunakan perhiasan saat mengolah ikan asin yaitu 22 atau 73.33%. Perhiasan dan asesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum bekerja memasuki daerah pengolahan makanan (Collier dalam Purnawijayanti, 2001). Penjamah mencuci tangan sebelum mengolah ikan asin ada 27 atau 90.00% penjamah tidak. Hal ini tidak sesuai dengan depkes (2006) hendaknya tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Sehingga penjamah perlu menumbuhkan rasa sadar akan pentingnya menjaga kebersihan baik secara personal maupun lingkungan agar hasil produksi ikan asin yang diproduksi terjaga dan higienis.

Tabel 4.23 Observasi Higiene Penjamah Ikan Asin

Kondisi Higiene	Kriteria (f)		Jumlah Ketercapaian (%)	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
Kesehatan				
Tidak menderita penyakit kulit	20	10	66.67%	33.33%
Bersih dari luka terbuka	28	2	93.33%	6.67%
Bebas penyakit flu dan batuk	23	7	76.67%	23.33%
Kebersihan				
Kuku pendek dan bersih	6	24	20.00%	80.00%
Rambut dalam kondisi rapi	19	11	63.33%	36.67%
Menggunakan pakaian bersih saat mengolah ikan asin	4	26	13.33%	86.67%
Menggunakan pakaian bersih saat mengemas ikan asin	5	25	16.67%	83.33%
Kebiasaan atau perilaku				
Melakukan kegiatan pengolahan ikan asin dengan sikap yang baik	14	16	46.67%	53.33%
Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah ikan asin	22	8	73.33%	26.67%
Sebelum mengolah ikan asin mencuci tangan	3	27	10.00%	90.00%

b. Pengetahuan Penjamah

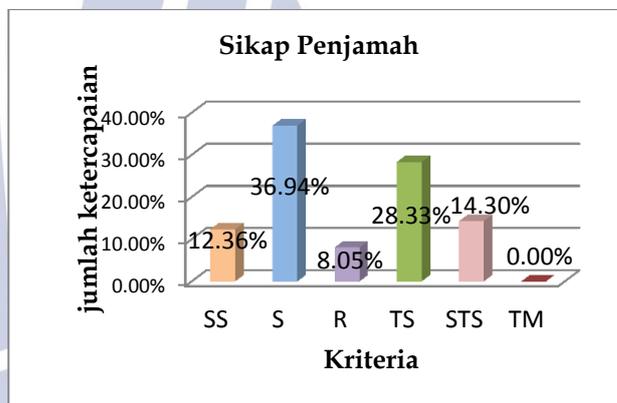
Berdasarkan hasil penelitian tentang pengetahuan penjamah di desa Labuhan melalui pengajuan beberapa pertanyaan, maka sebagian besar penjamah memiliki pengetahuan yang cukup baik yaitu yang menjawab benar adalah 73,47% dan salah 26,53%. Hal ini terlihat dari jawaban yang berikan, bahwa penjamah mengerti jika saat bekerja harus menggunakan pakaian kerja yang bersih dan penggunaan bahan tambahan kimia dalam pembuatan ikan asin dapat membahayakan kesehatan. Mereka juga memiliki pemahaman mengenai apa yang harus mereka lakukan dan apa yang harus dihindari untuk mendapatkan produk ikan asin yang baik dan aman dikonsumsi oleh konsumen.



Gambar 4.1 Pengetahuan Penjamah Ikan Asin di Tempat Pengolahan Ikan Asin

c. Sikap Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian mendapatkan bahwa rata-rata sikap penjamah menunjukkan respon yang baik dengan presentasi tertinggi pada kategori setuju sebanyak 36.94% untuk lebih memperhatikan sikap higiene pada proses pengolahan ikan asin. Namun pada praktek kerjanya penjamah belum memiliki kesadaran akan pentingnya perilaku higiene di tempat pengolahan ikan asin, dimana ketika penjamah menerapkan perilaku higiene maka hasil produksi ikan asin juga akan terjaga dengan baik dalam segi kualitas maupun rasa, karena mayoritas penjamah ikan asin hanya mementingkan keuntungan yang besar, dan kenyataan di tempat pengolahan ikan asin banyak sekali penjamah yang menggunakan pakaian kerja yang tampak kotor, berkuku panjang dan nampak kotor, merokok ketika bekerja.



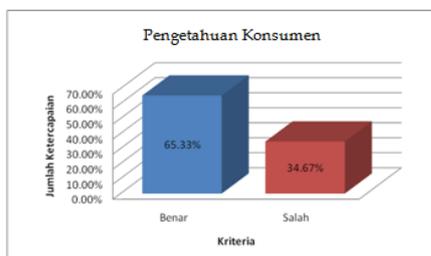
Gambar 4.2 Sikap Penjamah Ikan Asin terhadap Perilaku Higiene di Tempat Pengolahan Ikan Asin Di Desa Labuhan

4. Pengetahuan dan Sikap Konsumen

a. Pengetahuan konsumen

Selain penjamah, konsumen juga merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan. Dalam suatu usaha terdapat tiga peranan penting, yaitu produsen, distributor, dan konsumen. Produk yang dihasilkan akan diterima oleh konsumen, sehingga sebagai pengolah/produsen harus memberikan barang yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan konsumen tentang produk ikan asin cukup baik. Hal ini berdasarkan hasil perhitungan jawaban beberapa pertanyaan mengenai pengetahuan konsumen tentang harga ikan asin, cara memilih ikan asin yang baik, kualitas ikan asin, tempat penjualan ikan asin, bahaya penggunaan formalin pada ikan asin, cara

menghilangkan kandungan formalin pada ikan asin, penggunaan kemasan yang baik untuk ikan asin. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa konsumen menjawab pertanyaan dengan benar 65.33% dan salah 34.67%. Sebagian besar konsumen di desa Labuhan cukup selektif dalam memilih ikan asin yang akan dikonsumsi, mereka mampu memilih ikan asin yang baik dan aman.

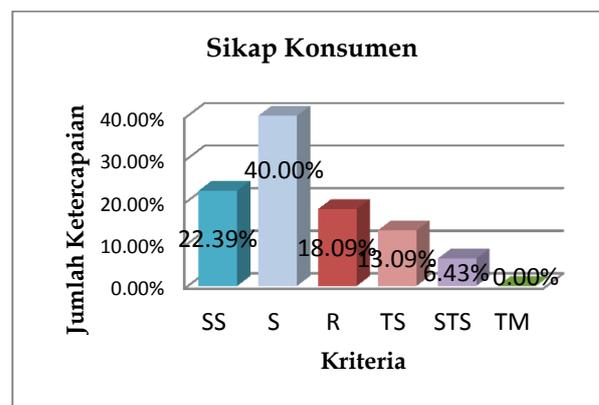


Gambar 4.3 Pengetahuan Konsumen terhadap Produk Ikan Asin.

b. Sikap Konsumen Ikan Asin

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata sikap konsumen memberikan respon yang baik untuk lebih selektif memilih ikan asin yang akan dikonsumsi. Hal ini ditunjukkan sebagian besar konsumen menunjukkan respon yang baik dengan presentasi tertinggi pada kategori setuju sebanyak 40.00% untuk memilih tempat pembelian ikan asin harus dalam keadaan bersih, pasar tradisional merupakan tempat yang banyak menjual produk ikan asin, memilih ikan asin yang berwarna agak kecoklatan karena lebih aman dibandingkan ikan asin yang berwarna putih bersih, setiap selesai membeli produk ikan asin harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum diolah menjadi makanan, saat mencuci ikan harus menggunakan tangan yang bersih.

Berdasarkan hasil observasi dengan konsumen ikan asin, para konsumen mengetahui bahwa formalin bukan merupakan pengawet yang aman untuk makanan dan pemerintah perlu melarang peredaran formalin di pasaran. Namun, sebagian produsen yang hanya memikirkan keuntungan masih ada yang menggunakan cara curang, yaitu meminimalisir pengeluaran untuk mendapatkan keuntungan yang besar.



Gambar 4.4 Sikap Konsumen terhadap Produk Ikan Asin.

5. Kandungan Formalin dalam Proses Pengolahan Ikan Asin.

Berdasarkan uji laboratorium dapat diketahui bahwa ikan asin yang positif mengandung formalin yaitu sampel 3, sampel 4, sampel 5, sampel 7, sampel 8, sampel 10 dan ikan asin yang tidak berformalin adalah sampel 1, sampel 2, sampel 6 dan sampel 9. Hal ini menunjukkan bahwa ikan asin berformalin masih beredar di pasar tradisional desa Labuhan. Berdasarkan uji laboratorium terhadap kandungan formalin pada ikan asin yang telah dilakukan, maka diketahui bahwa ada 6 sampel dari 10 sampel ikan asin yang mengandung formalin.

Penggunaan formalin dalam makanan telah dilarang oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 722/Menkes/Per/88 tentang bahan tambahan makanan (Nurheti Yulianti, 2007). Penggunaan formalin dalam makanan dilarang karena dapat menimbulkan efek bagi kesehatan. Efek dari bahan makanan berformalin baru terasa beberapa tahun kemudian.

Tabel 4.28 Hasil Uji Laboratorium Ikan Asin

No	Sampel ikan asin	Kandungan formalin/mg	Hasil uji laboratorium
1.	Sampel 1	0,00 mg	Negatife
2.	Sampel 2	0,00 mg	Negatife
3.	Sampel 3	0,01 mg	Positif
4.	Sampel 4	0,96 mg	Positif
5.	Sampel 5	3,11 mg	Positif
6.	Sampel 6	0,00 mg	Negatife
7.	Sampel 7	1,88 mg	Positif
8.	Sampel 8	0,92 mg	Positif
9.	Sampel 9	0,00 mg	Negatife
10.	Sampel 10	4,66 mg	Positif

PENUTUP

Simpulan

1. Profil penjamah ikan asin di dapat dari penjamah yang bekerja dibagian pengolahan yang secara umum pekerja laki-laki, yang berumur 41-50 tahun dan pendidikan terakhirnya SD/MI dan sudah bekerja selama 6-10 tahun, kondisi kesehatan penjamah mayoritas dalam keadaan sehat dan tidak menyidap penyakit yang menular, para penjamah juga memeriksakan kesehatan secara rutin secara keseluruhan profil penjamah ikan asin dalam kondisi yang cukup baik.
2. Sanitasi bahan, sanitasi alat dan tempat pengolaan secara umum dalam kondisi yang cukup baik, namun masih perlu dilakukan peningkatan terutama dalam menyimpan bahan, kebersihan alat-alat yang digunakan untuk membuat ikan asin, serta aspek kebersihan lingkungan pengolahan agar kualitas produk ikan asin menjadi baik.
3. Higiene perorangan dilihat dari aspek kesehatan, kebersihan dan kebiasaan atau perilaku dalam kondisi kurang baik yaitu pada aspek kebersihan dan kebiasaan atau perilaku perlu dilakukan peningkatan terutama dalam mengolah ikan asin agar lebih memperhatikan higiene pada saat proses pengolahan. Pengetahuan penjamah menunjukkan respon yang cukup baik yaitu yang menjawab benar adalah 73,47% dan salah 26,53%. Hal ini membuktikan bahwa rata-rata penjamah memiliki pengetahuan yang cukup baik mengenai ikan asin. Pada sikap penjamah rata-rata penjamah menyatakan setuju terhadap perilaku higiene, untuk lebih memperhatikan sikap higiene pada proses pengolahan ikan asin. Namun pada praktek kerjanya penjamah belum memiliki kesadaran akan pentingnya perilaku higiene di tempat pengolahan misalnya banyak sekali penjamah yang menggunakan pakaian kerja yang tampak kotor, berkukuku panjang dan merokok ketika bekerja.
4. Pengetahuan konsumen menunjukkan respon yang baik dengan menjawab benar 65,33% dan salah 34,67%. Pada sikap konsumen menunjukkan respon yang baik dengan presentasi setuju sebanyak 40.00% untuk lebih selektif memilih ikan asin yang akan dikonsumsi. Pengetahuan dan sikap konsumen menunjukkan respon yang baik. Sebagian besar konsumen di desa Labuhan cukup selektif dalam memilih ikan asin yang akan dikonsumsi, mereka mampu memilih ikan asin yang baik dan aman, tetapi perlu lebih memperhatikan lagi ketika membeli ikan asin dan ketika akan mengolah ikan asin agar terhindar dari bahan formalin yang berada pada produk ikan asin.
5. Dalam penelitian ini, sejumlah 6 sampel produk ikan asin mengandung formalin dan 4 sampel produk ikan asin tidak mengandung formalin.

Saran

1. Masyarakat harus lebih mementingkan keamanan makanan yang dikonsumsi tidak cuma sekedar menilai kualitas produk makanan dari segi rasa dan harga saja.
2. Hendaknya pemerintah melakukan survei keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat sampai ke wilayah perdesaan, terutama survey terhadap produk makanan yang menjadi kesukaan masyarakat.
3. Pemerintah hendaknya melakukan pembinaan dan sosialisasi keamanan pangan ke pada masyarakat supaya terwujud suatu kehidupan yang sehat.
4. Penjual makanan hendaknya memiliki pengetahuan dan kemampuan untuk memilih bahan yang aman yakni bahan yang tidak mengandung bahan kimia berbahaya.
5. Produsen atau penjual ikan asin hendaknya tidak mengutamakan keuntungan saja, tetapi juga memperhatikan kualitas keamanan dan kesehatan dari produk yang dihasilkannya.
6. Konsumen hendaknya tau untuk mempersiapkan ikan asin untuk menurunkan kadar formalin pada ikan asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta..
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Jakarta: PT Asdi Mahasatya.
- Depkes. 2006. Keputusan Menteri RI No.942/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Peoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta. Depkes.
- Depkes. 2006. Keputusan Menteri RI No.715/Menkes/SK/V/2003. *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitai Jasaboga*. Jakarta:Depkes.
- Nurlaela, Luthfiyah. 2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Purnawijayanti, Hiasinta,. 2001. *Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisus. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung:Alfabeta.
- Sugiyono. 2008. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung:Alfabeta.