

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan segala yang berasal dari sumber daya alam hayati dan sumber daya non-hayati seperti air, baik yang telah diolah maupun belum diolah, digunakan untuk konsumsi pangan maupun minuman untuk dikonsumsi oleh manusia. Mencakup dalam definisi pangan. Merupakan bahan tambahan makanan, bahan pangan mentah, dan juga komponen lainnya yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan, maupun pembuatan makanan serta minuman. Definisi pangan di atas merujuk pada makna pangan, yaitu *Food and Agriculture Organization* (FAO), sebuah badan dunia yang berfokus pada urusan pangan (Zikra *et al*, 2018).

Keselamatan pangan merupakan hal yang sangat penting dan harus dijaga dengan baik, mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain pada makanan, hal tersebut dapat mengganggu, berpotensi merugikan, dan mengancam kesehatan manusia. Ketersediaan pangan yang aman dan memiliki kualitas serta gizi yang tinggi sangatlah penting, untuk pertumbuhan, perawatan, dan peningkatan kesejahteraan yang lebih baik dan stabil, meningkatkan kecerdasan masyarakat. Keamanan pangan dapat tercapai melalui implementasi kebijakan yang tepat, aturan standar, penelitian, rancangan teknik, teknologi, dan pengawasan, penelitian, serta metode lain yang dapat digunakan untuk mengurangi risiko. Penanganan atau pengaturan risiko. Termasuk segala jenis makanan dan bahan makanan, dimulai dari proses produksi pertanian, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan panen, dan pengolahan, pengelolaan simpanan, distribusi, penanganan, persiapan, serta berbagai kegiatan lainnya (Lukman & Kusnandar, 2023).

Sebelum dikonsumsi, penting juga untuk memperhatikan kebersihan dan higienitas makanan demi menjaga keamanannya, dalam hal makanan, yang perlu dipastikan, diatur, dan dikurangi risikonya kontaminasi pada makanan terjadi baik karena faktor lingkungan, tempat berjualan, maupun lokasi dan banyak lainnya. Menjaga kebersihan dan pengolahan makanan secara pribadi merupakan upaya sanitasi hygiene juga dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi

pencemaran baik dari segi biologi maupun kimia, seperti kontaminasi pencemaran logam berat timbal (Lestari, 2020).

Logam berat yang masuk ke dalam tubuh berpotensi berbahaya karena cenderung bersifat toksik, dan dapat menyebabkan pemicu kanker. Timbal adalah jenis logam yang memiliki struktur padat yang berkilauan berwarna abu-abu dan tergolong dalam jenis logam berat. Timbal termasuk dalam kategori logam berbahaya karena terdapat dalam kadar yang tinggi dapat mengakibatkan racun yang berbahaya. Timbal merupakan jenis logam yang sangat mudah untuk dibentuk, dan sangat rapuh (Muchammad *et al*, 2012).

Timbal dapat mencemari perairan, udara, tanah, dan manusia melalui pernafasan, dan kontaminasi rantai makanan. Kontaminasi logam timbal di perairan berasal dari aktivitas manusia yang menggunakan bahan bakar bensin beradiktif dan bengkel otomotif yang berada di sekitar sungai. Timbal dapat masuk ke dalam air tanah, sungai, dan kolam lewat timbal yang mengkristal di udara dibantu dengan air hujan, selain itu timbal juga bisa mencemari dari bahan pangan yang digunakan contohnya bahan dalam pembuatan produk pempek, bisa dari ikan yang dagingnya tercemar dari habitatnya, dan bisa juga dari tepung yang digunakan. Makanan yang dijual di pinggir jalan beresiko terpapar oleh asap kendaraan bermotor yang mengandung timbal. Pengetahuan penjaja makanan yang masih kurang tentang persyaratan keamanan pangan dapat berdampak pada makanan yang tidak aman bagi kesehatan (Lalandos *et al*, 2022).

Masih sangat banyak masyarakat dan pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang tidak mengetahui tentang cemaran logam berat seperti timbal (Pb), yang dapat mengkontaminasi produk olahan pangan yang dibuat salah satunya produk olahan ikan yaitu pempek. Sumber penyakit yang mungkin mencemari makanan dapat terjadi selama proses produksi yang dimulai dari pemeliharaan, pemanenan atau penyembelihan, pembersihan atau pencucian, persiapan makanan atau pengolahan, penyajian serta penyimpanan. Selain hal tersebut sekarang juga masih terdapat penggunaan bahan-bahan kimia dalam produksi makanan, sehingga dengan sendirinya resiko kontaminasi oleh bahan-bahan kimia juga tidak sedikit (Zikra *et al*, 2018). Sumber-sumber kontaminasi

yang potensial antara lain: mikrobiologi, kimia dan fisik, penjamah makanan, peralatan pengolahan dan peralatan makan, serta adanya kontaminasi silang.

Menurut Badan Pusat Statistika (BPS) Provinsi Jambi tahun 2021, UMKM yang terdapat pada Provinsi Jambi sebanyak 165.497. Kota Jambi memiliki beberapa kecamatan salah satunya adalah Kecamatan Telanaipura, menurut Badan Pusat Statistika (BPS) jumlah perusahaan industri besar/średang, industri kecil, dan industri rumah tangga dirinci per kelurahan di Kecamatan Telanaipura tahun 2020 sebanyak 125 industri kecil dan 146 industri rumah tangga (BPS Kota Jambi, 2020). Produk UMKM yang beredar di kota jambi sangat banyak, mulai dari produk pangan, minuman, sampai produk kain batik khas Jambi. Salah satu produk pangan yang ada di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi adalah produk UMKM pempek, produk UMKM pempek ini di jaga kelayakan konsumsinya oleh Balai POM di Jambi.

Penelitian cemaran logam berat Timbal (Pb) umumnya tentang kadar Timbal yang terdapat pada produk olahan pangan, yang sebagaimana dilakukan pengujian oleh beberapa peneliti diantaranya (Nofita & Winahyu, 2020) tentang analisis cemaran logam berat timbal pada pempek panggang dimana didapatkan hasil bahwa pempek panggang positif mengandung cemaran logam berat timbal. Lalu (Rismansyah *et al*, 2015) yang berjudul Analisis Kandungan Timbal (Pb) dalam Pempek Rebus dari Beberapa Tempat Jajanan di Kota Palembang Sumatera Selatan didapatkan hasil bahwa pempek mengandung logam berat Timbal. Sedangkan untuk penelitian mengenai analisa pada tingkat pengetahuan pelaku usaha UMKM pempek terhadap cemaran logam berat timbal (Pb) masih belum banyak ditemukan.

Oleh karena itu, berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Tingkat Pengetahuan Cemaran Logam Berat Timbal (Pb) Terhadap Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Pempek Di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pelaku UMKM pempek terhadap Sanitasi higiene, dan cemaran logam berat timbal (Pb) dalam produk pangan.
2. Untuk mengetahui apakah terdapat cemaran logam berat timbal (Pb) dalam produk pempek yang dijual oleh UMKM di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini yaitu :

1. Diduga masih banyak pelaku UMKM pempek yang tidak mengetahui Sanitasi higiene, dan cemaran logam berat timbal (Pb) dalam produk pangan.
2. Diduga terdapatnya logam berat timbal (Pb) dalam produk pempek yang dijual oleh UMKM di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk melihat dan mengetahui tingkat persentase pengetahuan pelaku UMKM pempek yang tidak mengetahui sanitasi higiene, dan cemaran logam berat timbal (Pb) dalam produk pangan, dan untuk mengetahui ada atau tidaknya logam berat timbal (Pb) dalam produk pempek yang dijual oleh UMKM di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi