

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan adalah sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi, mudah diakses, dan terjangkau. Namun, produk perikanan mudah mengalami penurunan kualitas dan pembusukan setelah ditangkap, sehingga memerlukan penanganan yang cepat dan tepat untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan. Di Indonesia, hasil perikanan biasanya disajikan dalam dua bentuk: segar dan olahan, yang mencakup olahan tradisional seperti pengeringan dan penggaraman serta olahan modern.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018) melaporkan bahwa produksi perikanan di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 9,05 juta ton, dengan perikanan tangkap menyumbang 52,51% dari total tersebut. Antara tahun 2017 hingga 2021, laju pertumbuhan produksi perikanan nasional mencapai 10,02% per tahun, di mana budidaya tumbuh sebesar 21,93%, lebih tinggi daripada perikanan tangkap yang hanya 2,95%. Nilai produksi perikanan meningkat 15,61%, dari Rp77,62 triliun pada tahun 2015 menjadi Rp104,12 triliun pada tahun 2019. Pertumbuhan nilai produksi lebih tinggi dibandingkan pertumbuhan volume. Selain itu, produksi olahan ikan meningkat 10,20% per tahun dari 2,74 juta ton pada tahun 2015 menjadi 3,66 juta ton pada tahun 2018. Kenaikan ini didorong oleh hasil perikanan tangkap yang menjadi bahan baku untuk produk olahan. Secara keseluruhan, kinerja subsektor perikanan menunjukkan peningkatan yang signifikan.

Limbah perikanan meningkat seiring dengan bertambahnya konsumsi manusia terhadap sumber daya perikanan, yang berhubungan langsung dengan jumlah limbah yang dihasilkan. Limbah tersebut terdiri dari kulit, tulang, kepala, ekor, dan jeroan. Berdasarkan survei, diperkirakan setiap nelayan di perairan Indonesia menghasilkan sekitar satu kilogram limbah ikan per hari, sehingga total limbah padat ikan mencapai 1.600 kilogram setiap harinya.

Industri perikanan di Indonesia cukup banyak dan terkonsentrasi di beberapa lokasi, seperti Muara Baru dan Muara Angke di Jakarta, serta Muncar di Banyuwangi. Rata-rata, setiap industri di Muncar menghasilkan sekitar 15-20 kg limbah ikan padat setiap hari. Sementara itu, di Muara Angke dan Muara Baru, rata-rata limbah yang dihasilkan mencapai 30-45 kg per hari, yang totalnya sekitar 271.000 ton per tahun. Limbah ikan ini terdiri dari kepala, isi perut, kulit, dan tulang.

Limbah dari industri pengolahan produk ikan mengandung banyak bahan organik, baik yang terlarut maupun yang tersuspensi. Jumlah bahan organik ini dapat meningkatkan nilai COD, BOD, nitrogen, serta kadar lemak dan minyak dalam air limbah perikanan (Oktavia et al., 2012). Bau busuk yang dihasilkan berasal dari protein yang terdekomposisi, kaya akan asam amino bersulfur (sistein), yang menghasilkan senyawa seperti asam sulfida, gugus thiol, dan gas amoniak. Penguraian asam lemak rantai pendek juga berkontribusi pada timbulnya bau tidak sedap. Keberadaan minyak dan lemak di permukaan air menghambat proses biologis dan turut menambah bau busuk (Suyasa, 2012). Oleh karena itu, air limbah yang dibuang ke badan air harus memenuhi standar mutu lingkungan untuk mencegah pencemaran lebih lanjut, sehingga dibutuhkan teknologi yang tepat untuk pengolahan air limbah perikanan.

Sebuah pabrik pengolahan ikan di Desa Boncong, Kecamatan Bancar, Tuban, membuang limbah cair ke laut, yang menyebabkan pencemaran lingkungan. Warga setempat mengeluhkan bau busuk yang ditimbulkan dan menyebut bahwa limbah tersebut membuat air laut terasa gatal. Limbah cair berwarna kecoklatan ini dibuang melalui pipa paralon. Akibatnya, nelayan yang beraktivitas di sekitar lokasi pembuangan sering mengalami masalah, seperti gatal-gatal pada kulit yang berlangsung selama beberapa hari.

Usaha pengolahan ikan asin yang terletak di Lingkungan V, Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai, telah menimbulkan keresahan di kalangan warga. Sejak usaha tersebut beroperasi di area seluas sekitar 1 hektar, masyarakat tidak lagi dapat memanfaatkan anak sungai untuk memenuhi kebutuhan air bersih, seperti untuk minum, mandi, dan mencuci. Usaha ini tidak hanya menyebabkan polusi udara dengan bau busuk, tetapi juga mengakibatkan air dari sungai kecil di samping lokasi tersebut tidak bisa digunakan oleh warga. Banyak masyarakat di daerah itu yang masih bergantung pada air dari anak sungai untuk kebutuhan sehari-hari. Limbah dari pengolahan ikan asin dibuang langsung ke anak sungai, sehingga menyebabkan airnya berubah warna menjadi hitam dan mengeluarkan bau tidak sedap. Selain itu, tanaman yang biasanya tumbuh di atas aliran anak sungai, seperti kangkung dan eceng gondok, banyak yang mati karena kekeringan, meskipun seharusnya tumbuh di air. Kehadiran usaha pengolahan ikan asin ini diperkirakan tidak dilengkapi dengan analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL) yang memadai.

Limbah perikanan semakin meningkat seiring dengan meningkatnya konsumsi manusia terhadap sumber daya perikanan, yang berdampak langsung pada jumlah limbah yang dihasilkan. Limbah tersebut terdiri dari kulit, tulang, kepala, ekor, dan jeroan. Berdasarkan survei, diperkirakan setiap nelayan di perairan Indonesia menghasilkan sekitar satu kilogram limbah ikan per hari, menghasilkan total 1.600 kilogram limbah padat setiap harinya. Proses pembuatan ikan asin juga dapat menimbulkan masalah sanitasi di lingkungan kerja. Masalah

ini muncul dari alur produksi, bahan yang diolah, dan limbah yang dihasilkan, yang dapat berdampak pada kesehatan tenaga kerja dan lingkungan sekitar. Dalam industri perikanan, masalah sanitasi mencakup faktor fisik, kimia, biologis, psikologis, dan sosial. Faktor fisik termasuk suhu udara dan bau, sedangkan faktor kimia biasanya terkait dengan bahan penunjang produksi. Selain itu, faktor biologis seperti kecoa, lalat, tikus, ulat, mikroorganisme, dan sampah organik sering kali ditemukan di perusahaan.

Dalam produksi makanan, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, termasuk persiapan, pengolahan, dan penyajian. Oleh karena itu, sanitasi dalam pengolahan pangan perlu diterapkan mulai dari penanganan bahan mentah hingga produk siap saji. Keterlibatan manusia dalam proses ini sangat besar, sehingga perilaku higiene penjamah makanan harus mendapat perhatian khusus. Penjamah makanan adalah individu yang menangani makanan dari proses pembuatan hingga penyajian, dan mereka bertanggung jawab penuh terhadap seluruh tahap penyelenggaraan makanan, termasuk kualitas gizi dan higienitas. Mereka berperan penting dalam kelancaran produksi, karena merupakan perencana, pelaksana, dan pengelola dalam proses tersebut. Selain hasil produksi, keamanan pangan juga krusial, yakni memastikan makanan aman untuk dikonsumsi, bebas dari faktor penyebab penyakit, bahan kimia beracun, dan benda asing. Saat ini, penyalahgunaan bahan kimia berbahaya, seperti boraks dan formaldehid, sering terjadi sebagai pengawet makanan. Penggunaan formaldehid umum ditemukan pada produk seperti mie basah, bakso, ikan asin, ikan segar, dan tahu, yang memiliki masa simpan rendah dan kadar air tinggi.

Meskipun ikan asin sangat populer, pengetahuan masyarakat tentang ikan asin yang aman dan berkualitas masih terbatas. Belakangan ini, masalah yang sering dibahas di media massa dan cetak adalah keracunan makanan akibat penggunaan bahan kimia berbahaya dalam industri pengolahan hasil perikanan di Indonesia, seperti penggunaan formalin dalam makanan. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh peneliti, kelompok nelayan di Kota Sibolga mampu mengolah ikan menjadi ikan asin atau tawar sekitar ± 1 ton per hari. Beberapa jenis ikan yang sering diolah termasuk ikan kepala batu, ikan ledang, ikan pisang, ikan senangin, dan ikan tenggiri. Hanya bagian tubuh ikan yang dapat diolah, sedangkan kepala dan isi perutnya dibuang karena tidak bisa digunakan. Potensi ikan yang dapat diolah oleh kelompok nelayan hanya sekitar 70% dari total, sedangkan 30% sisanya merupakan limbah dari proses pengolahan. Limbah yang dihasilkan mencapai ± 300 kg per hari, yang dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Saat ini, pengelolaan limbah ikan hanya dibuang dan ditimbun, mengakibatkan bau tidak sedap, mengganggu kesehatan masyarakat sekitar, dan menurunkan higienitas produksi ikan asin atau tawar.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan demikian, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah mengenai perilaku penerapan Sanitarian Standard Operating Procedure (SSOP) di industri ikan asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah, pada tahun 2024.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah dalam penelitian ini, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah mengetahui hubungan Perilaku dengan penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di Industri Ikan Asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk : 1. Untuk mengetahui Hubungan Perilaku Dengan Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Di Industri Ikan Asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024. 2. Untuk mengetahui Hubungan Sikap Dengan Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Di Industri Ikan Asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024. 3. Untuk mengetahui Hubungan Tindakan Dengan Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Di Industri Ikan Asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024. 4. Untuk mengetahui Hubungan Sanitasi Lingkungan Dengan Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Di Industri Ikan Asin di Kota Sibolga, Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Responden

Untuk memperluas wawasan dan pengetahuan tentang pentingnya pemahaman, sikap, dan tindakan serta praktik sanitasi lingkungan yang baik dan benar bagi pekerja di tempat kerja.

1.4.2 Bagi Tempat Penelitian

Sebagai dasar untuk mengevaluasi pengelolaan tempat kerja yang bersih dan sehat.

1.4.3 Bagi Akademik

Menjadi referensi untuk melanjutkan penelitian mengenai perilaku tenaga kerja dalam pengolahan limbah ikan asin dan sanitasi lingkungan di industri ikan asin.