I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Tempe sudah diakui mempunyai peran yang besar dalam usaha meningkatkan gizi masyarakat terutama bagi golongan menengah kebawah, disamping itu industri tersebut merupakan industri rumah tangga dan dikerjakan secara tradisional, dan telah mampu menyerap banyak tenaga kerja.

Tempe merupakan produk pangan yang dalam proses pembuatanya memerlukan banyak air seperti, mencuci, merendam, manggiling, dan merebus kedelai. Pada proses pembuatan tempe hampir 40% dari kegiatan produksi menggunakan air, oleh karena itu kualitas air dalam proses pembuatan tempe merupakan salah satu faktor sangat menetukan berhasil atau tidaknya dalam proses tempe, penggunaan air yang bersih juga dapat menjaga kandungan gizi yang terdapat dalam kedelai. Oleh karena belum terdapat standar air untuk industri pangan, maka standar kualitas air yang digunakan untuk industri pangan menggunakan standar kualitas untuk air minum, hal ini diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga pada industri kecil proses pembuatan tempe menggunakan air yang berasal dari sumur yang belum/tidak dilakukan uji kualitas air, adapun standar yang ditetapkan berdasarkan Permenkes Nomor : 492/Menkes/Per/IV/2010 tanggal 19 April 2010, tentang air minum yang aman

bagi kesehatan. Air dapat dikatakan aman bila memenuhi parameter fisika, parameter kimia, parameter mikrobiologi, dan parameter radioaktif. Air yang memenuhi parameter fisik adalah air yang tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih, dan dengan suhu dibawah suhu udara sehingga menimbulkan rasa nyaman.

Dilihat dari segi parameter kimia, air yang baik adalah air yang tidak tercemar secara oleh zat-zat kimia yang berbahaya bagi kesehatan antara lain Air Raksa, Alumunium, Besi, Flourida Amonia, Tembaga, derajat keasaman (pH), dan zat kimia lainnya. Sedangkan dari parameter mikrobiologis air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari harus bebas dari bakteri patogen. Bakteri golongan coli, Salmonella, Clostridium perfingens yang merupakan indikator dari pencemaran air oleh bakteri pathogen.

B. RUMUSAN MASALAH

Dalam industri kecil pembuatan Tempe, air merupakan salah satu bahan penting dan banyak kegunaannya dalam proses pembuatan tempe, hampir diseluruh proses pembuatanya mulai dari mencuci dan merebus menggunakan banyak air. Selain kualitas tempe kualitas air juga sangat penting bagi hasil tahu/tempe yang sudah jadi, karena kandungan air pada industri tersebut berpengaruh pada hasil akhir produksi tempe, baik dari kandungan gizi maupun ketahanan produknya. Dalam industri pangan, ada kelas air yang dianggap layak untuk digunakan, hal itu dutujukan untuk keamanan dan kesehatan konsumen. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan penelitian tentang kualitas air pada

industri tahu/tempe, apakah sudah memenuhi syarat keamanan untuk industri kecil pangan.

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui apakah kualitas air sudah memenuhi standar kualitas air untuk pengajuan izin produk industri rumah tangga (PIRT).
2. Untuk mengetahui pH air pada sumber air sekitar industri tahu/tempe.

D. MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang jualitas air pada, pengusaha pengolahan kedelai untuk produksi tempe dan tahu.