

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang sangat penting karena berpengaruh pada keberadaan dan kelangsungan hidup manusia (Mamuaja, 2016). Makanan termasuk didalamnya makanan dari Industri Rumah Tangga (IRT) yang aman, bermutu dan bergizi seimbang merupakan komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas (BPOM RI, 2021). Keamanan pangan adalah jaminan bahwa pangan atau bahan baku pangan tidak akan berdampak buruk pada kesehatan atau membahayakan konsumen jika diolah dan/atau dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya (Yulianti et al., 2022). Pangan harus bersih dan tidak terkontaminasi serta memenuhi standar kebersihan. Jika salah satu aspek ini terganggu, pangan yang dikonsumsi dapat menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, bahkan keracunan makanan (Windu, 2022).

Makanan yang diolah dengan baik akan menghasilkan produk dengan cita rasa tinggi, kebersihan, kesehatan dan keamanannya terjamin yang akan memberikan reputasi positif bagi pihak yang memproduksi makanan tersebut (Widyastuti & Almira, 2019). Produsen dituntut untuk terus berinovasi dan berkompetisi dalam memenuhi *consumers need*, sedangkan pemerintah dituntut menciptakan peraturan yang mengatur segala aturan didalam dunia pangan (Kemenkes RI, 2017). Standar makanan diperlukan untuk membantu kita memastikan makanan yang kita makan aman (WHO, 2023).

Keamanan pangan telah menjadi masalah yang menyita perhatian dunia sejak

beberapa dekade yang lalu. Tidak dapat dipungkiri bahwa beberapa tahun terakhir terjadi peningkatan kewaspadaan masyarakat terhadap mutu pangan yang dikonsumsi. Masyarakat saat ini memberi lebih banyak perhatian akan dampak produk pangan terhadap kesehatan, di samping segi rasa dan penampilan produk. Masyarakat mulai bersikap kritis untuk menilai pangan yang dikonsumsi dan semakin menuntut suatu produk yang aman dan higienis (Kemenkes RI, 2017).

Keamanan pangan adalah masalah global yang harus diperhatikan, karena populasi global bergerak menuju proyeksi 9 miliar pada tahun 2050, sehingga permintaan akan makanan yang aman semakin meningkat dan akan berpeluang mengabaikan standar makanan yang baik. Dampak yang akan ditimbulkan yaitu permasalahan kesehatan dan berpengaruh pada perekonomian. Laporan Safe Food Imperative sebuah laporan Bank Dunia tahun 2018, memperkirakan bahwa masalah keamanan pangan menyebabkan negara-negara berkembang kehilangan produktivitas dan pengobatan medis pada tahun 2016 sebesar \$110 miliar (International Finance & Corporation, 2020). Makanan yang tidak aman jika dikonsumsi akan menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan namun, tidak semua orang yang tertular penyakit bawaan makanan akan terdiagnosis dan/atau dicatat di system layanan kesehatan masyarakat (On & Rahayu, 2017).

Keracunan makanan disebabkan oleh bakteri, virus, parasit dan bahan kimia yang masuk ke dalam tubuh manusia melalui konsumsi dari makanan yang terkontaminasi, keracunan makanan bahkan dapat menyebabkan kematian. Gejala paling umum dari keracunan makanan adalah diare, yang setiap tahunnya menyerang 550 juta orang di seluruh dunia dan menyebabkan 230.000 kematian per tahun (WHO, 2015). Contoh makanan yang beresiko dapat berasal dari buah-

buah, sayuran dan bahan pangan lainnya yang sudah terkontaminasi cemaran biologis (Tomaszewska et al., 2018).

Diperkirakan 600.000.000 kasus penyakit bawaan makanan secara global, atau hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya. Sebanyak US\$ 110 miliar hilang setiap tahunnya dalam hal produktivitas dan biaya pengobatan akibat pangan yang tidak aman di negara-negara berpendapatan rendah dan menengah. Anak-anak di bawah usia 5 tahun menderita 40% beban penyakit bawaan makanan, dengan 125.000 kematian setiap tahunnya. Dampak lainnya yaitu menghambat pembangunan sosio-ekonomi dengan membebani sistem layanan kesehatan, merugikan perekonomian nasional, pariwisata dan perdagangan. Hal ini juga berkontribusi pada buruknya status gizi masyarakat, terutama bayi, anak-anak, orang lanjut usia dan orang sakit (WHO, 2022).

Indonesia sebagai salah satu negara di Asia Tenggara menghadapi tantangan terkait kualitas pangan yang masih rendah. Faktor ini terkait dengan kurangnya penerapan *higiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan oleh para penjamah makanan. Di negara-negara maju, prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) telah umum diterapkan dalam proses pengolahan pangan. Namun, di negara berkembang, seperti Indonesia, penerapan metode yang dikenal sebagai Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) belum sepenuhnya terlaksana, baik oleh industri pangan skala besar maupun sangat kecil. Situasi ini meningkatkan risiko terhadap kesehatan masyarakat karena pangan yang dihasilkan dapat mengakibatkan berbagai masalah kesehatan seperti diare, kecacingan, atau keracunan makanan. Kurangnya kesadaran dan perilaku yang tepat dari para

penjamah makanan pada IRTP dalam menerapkan CPPB menjadi penyebab utama meningkatnya risiko kesehatan terkait konsumsi pangan (Handayani et al., 2015).

Industri pangan yang berskala sangat kecil adalah industri rumah tangga pangan, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja paling banyak 4 (empat) orang. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya yang diberdayakan dalam memproduksi produk pangan olahan (Marlinae et al., 2021).

Peraturan Pemerintah nomor 28 Tahun 2004 menetapkan bahwa pangan olahan dari industri rumah tangga harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik. SPP-IRT masuk ke dalam kategori perizinan berusaha di sektor kesehatan, dengan acuan dari Peraturan Menteri Kesehatan nomor 26 tahun 2018 tentang pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik sektor kesehatan. Izin ini merupakan bagian dari persyaratan komersial dan diberikan oleh Bupati/Walikota atau Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu. Dinas kesehatan diberikan wewenang dalam memberikan rekomendasi setelah industri rumah tangga pangan (IRTP) memenuhi persyaratan seperti sertifikat penyuluhan keamanan pangan serta pemenuhan aspek higiene sanitasi dan dokumentasi. Peraturan terkait jaminan keamanan pangan di IRTP tersebut tertuang pada Peraturan BPOM No. HK. 03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Kemenkes RI, 2019). Higiene penjamah pangan olahan merupakan aspek

penting dalam menerapkan cara produksi pangan yang baik dan sering diabaikan oleh pelaku usaha IRTP.

Menurut Handayani dkk (2015), Indonesia sebagai salah satu negara di Asia Tenggara, mengalami tantangan dalam meningkatkan kualitas pangan. Tingkat kepatuhan rendah terhadap praktik Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) oleh penjamah makanan berpotensi meningkatkan risiko penurunan kualitas pangan yang dihasilkan, sehingga meningkatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti diare, infeksi cacing, atau keracunan makanan.

Di Indonesia fenomena yang terjadi saat ini adalah meningkatnya produksi dan konsumsi produk makanan rumahan yang mendominasi pasar, didorong oleh kepraktisan serta kemudahan dalam memperoleh izin usaha. Kehadiran beragam produk makanan rumahan menjadi respons terhadap tuntutan gaya hidup modern yang menuntut solusi cepat dan praktis dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Tingginya permintaan masyarakat akan makanan yang dengan harga yang terjangkau dan praktis dan kemudahan promosi produk makanan melalui media sosial dengan kemajuan teknologi menjadikan usaha ini sangat diminati. Namun, pertumbuhan yang pesat dalam sektor ini juga memunculkan tantangan serius terkait keamanan pangan. Kondisi yang terjadi saat ini harus diiringi dengan jaminan keamanan pangan melalui perilaku yang baik oleh penjamah makanan.

Higiene penjamah makanan sangat diperlukan sebagai upaya mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan. Higiene merujuk pada usaha untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Widyastuti & Almira, 2019). Kebersihan penjamah makanan selama proses

pengolahan makanan sangat penting untuk memastikan makanan tetap higienis. Penjamah makanan yang menjaga kebersihan dengan baik dapat dipastikan bahwa mereka yang terlibat dalam proses pengolahan makanan tidak akan mencemari makanan tersebut, baik secara langsung maupun tidak langsung (Mamuaja, 2016).

Higiene merupakan serangkaian tindakan preventif yang fokus pada upaya menjaga kesehatan individu dan gaya hidup pribadi manusia (Widyastuti & Almira, 2019). Higiene personal adalah sikap bersih perilaku penyelenggara makanan untuk mencegah kontaminasi pada makanan mencakup berbagai hal seperti menjaga kesehatan, mencuci tangan, menjaga kebersihan hidung, mulut, gigi, dan telinga, serta menjaga kebersihan pakaian dan menjalani gaya hidup yang sehat (Jaya & Meilan, 2017). Oleh karena itu, personal hygiene merupakan perilaku kesehatan yang dapat mempengaruhi keamanan pangan.

Berdasarkan teori Lawrence Green, kesehatan seseorang dipengaruhi oleh dua faktor yakni faktor perilaku dan faktor diluar perilaku. Faktor perilaku dipengaruhi oleh tiga Faktor yaitu faktor predisposisi (*predisposing factor*) yakni faktor-faktor yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai, norma sosial, budaya, dan faktor sosiodemografi. Faktor Pemungkin (*enabling factor*), yakni faktor-faktor yang memfasilitasi suatu perilaku yang termasuk kedalam faktor pendukung adalah sarana dan prasarana kesehatan. Faktor Penguat (*reinforcing factor*), yakni faktor-faktor yang mendorong atau memperkuat terjadinya suatu perilaku. Faktor-faktor ini terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lain yang merupakan kelompok referensi perilaku Masyarakat (Pakpahan et al., 2021).

Menurut Notoatmodjo (2010), perilaku seseorang dipengaruhi oleh

karakteristik individu seperti jenis kelamin, umur, tingkat kecerdasan, tingkat emosional, pendidikan dan sebagainya (Pakpahan et al., 2021), termasuk perilaku higiene dalam memproduksi makanan. Perubahan dalam aspek sosial, ekonomi, dan politik suatu negara dapat mempengaruhi bagaimana masyarakatnya merespon terhadap isu kesehatan (Ritva & Pekka, 2012). Penelitian juga membuktikan adanya hubungan umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan (Nurfikrizd & Rustiawan, 2020). Selain itu, ada hubungan antara pendapatan dengan perilaku kesehatan (Aulia et al., 2022). Penelitian lainnya juga membuktikan adanya hubungan pendidikan dengan penerapan higiene sanitasi makanan (Suryani & Jannah, 2021).

Rendahnya pengetahuan penjamah makanan terhadap keamanan pangan dapat menyebabkan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dan makanan bisa tercemar secara fisika, kimia dan biologi. Selain itu, pengetahuan keamanan pangan konsumen mempunyai pengaruh signifikan dan positif terhadap perilaku keamanan pangan. Penelitian membuktikan bahwa itu diketahui adanya hubungan pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan (Suryani & Jannah, 2021).

Kualitas produksi pangan yang baik dalam industri rumah tangga juga dipengaruhi oleh sikap penjamah makanan, oleh karena itu penerapan prinsip cara produksi pangan yang baik termasuk higiene dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan industri rumah tangga (Amelia & Adi, 2019). Berdasarkan penelitian diketahui sikap memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku higiene penjamah makanan (Nurlatifah, 2017).

Pemberian informasi yang relevan memainkan peran penting dalam

meningkatkan pengetahuan dan mempengaruhi perilaku keamanan pangan (Shi et al., 2020). Strategi komunikasi keamanan pangan merupakan hal yang krusial di setiap negara, bertujuan memberikan sarana bagi individu agar dapat melindungi kesehatan mereka dari pangan berbahaya dan mampu membuat keputusan yang tepat agar terhindar dari risiko pangan yang tidak aman (Baba & Esfandiari, 2023). Penelitian membuktikan ada hubungan pelatihan dengan perilaku higiene penjamah makanan (Baringbing et al., 2023). Hasil penelitian lain juga membuktikan bahwa ada hubungan pengawasan petugas kesehatan dengan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi pengolah makanan pada industri rumah tangga pangan (Putri et al., 2023).

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI), di Indonesia ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan pada tahun 2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya sebanyak 50 kasus. Adapun jumlah orang yang mengalami keracunan makanan selama tahun 2022 sebanyak 5.505 dan 2.788 orang mengalami gejala sakit atau *attack rate* serta 5 orang meninggal dunia. Temuan kasus kejadian luar biasa keracunan pangan paling banyak berasal dari makanan olahan rumah tangga, yakni 34,72%. Kemudian, penyebab keracunan pangan yang diproduksi dari jasa boga dan jajanan tercatat masing-masing dengan proporsi kasus sebesar 31,94% dan 23,61%.

Balai POM Provinsi Bengkulu juga telah melakukan pengumpulan data kasus keracunan di rumah sakit, kemudian dilaporkan ke SIKER pusat dengan menggunakan aplikasi SPIMKER. Data diperoleh antara lain dari RSUD M. Yunus, RS Tentara, RSUD Kota Bengkulu, RSUD Lebong, RSUD Kepahiang, RSUD Manna, RSUD Mukomuko, RSU Rafflesia, RS Hana Charitas, RSU Curup dan RS

Bhayangkara. Jumlah data kasus keracunan makanan yang terkumpul sebanyak 64 kasus (BPOM Bengkulu, 2023).

Di Provinsi Bengkulu Sarana Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) pada tahun 2022 sebanyak 998 sarana, dengan target pemeriksaan sebanyak 24 sarana terealisasi (100 %) dan hasil pemeriksaan sebanyak 15 sarana (62,5%) memenuhi ketentuan (MK) dan 9 sarana IRTP (37,5%) tidak memenuhi ketentuan (TMK). Jenis TMK di sarana IRTP adalah higiene sanitasi yang tidak memenuhi ketentuan dan penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak terdaftar.

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas pengawas sarana IRTP Dinas Kesehatan Kabupaten Mukomuko dan dilakukan telaah dokumen, diketahui bahwa di Kabupaten Mukomuko Sarana IRTP merupakan usaha pangan olahan yang dilakukan menyatu dengan tempat tinggal (rumah), pekerjaanya paling banyak 4 orang, menggunakan alat yang masih manual dan semi otomatis serta usia IRTP sebagian besar kurang dari 10 (sepuluh) tahun. Jenis produk pangan IRTP paling banyak di Kabupaten Mukomuko seperti olahan umbi-umbian, makanan berbahan tepung, produk pangan dari biji-bijian, olahan pisang dan olahan kerang dengan masa simpan produk lebih dari tujuh hari (Dinkes Mukomuko 2024).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Mukomuko melalui wawancara dan telaah dokumen, pada tahun 2022 tercatat sebanyak 49 IRTP dan pada tahun 2023 terjadi peningkatan menjadi 101 IRTP (106, 12 %), namun yang berizin hanya 49 IRTP. Berdasarkan hasil temuan inspeksi petugas pengawas (*District Food Inspector*) diketahui bahwa sebagian besar IRTP berada pada level II (76 %) atau telah terjadi penyimpangan persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik pada sebagian besar IRTP yang dapat

bepotensi mempengaruhi mutu produk pangan dan mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan. Sebagian besar IRTP tidak memenuhi persyaratan higiene pada saat menjamah makanan seperti seperti penjamah makanan yang tidak mengenakan pakaian kerja/apron dan penutup kepala, mengenakan perhiasan, kuku yang panjang, tidak menggunakan sarung tangan, bersin tidak menutup hidung dan mulut, berbicara pada saat menjamah makanan serta tidak mencuci tangan pada saat memulai menjamah makanan. Oleh sebab itu, dikhawatirkan terjadinya penyakit bawaan makanan karena higiene penjamah pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan.

Aspek higiene pada pelaku IRTP menjadi permasalahan penting yang harus diatasi dan paling sering diabaikan atau dilanggar oleh IRTP di Kabupaten Mukomuko. Selain itu peningkatan jumlah IRTP dari tahun 2022 sebanyak 49 IRTP menjadi 101 IRTP pada tahun 2023 (106,12%), dikhawatirkan tidak optimalnya pengawasan dari dinas terkait yang akan berakibat terabainya keamanan pangan serta besarnya permasalahan kesehatan masyarakat yang akan ditimbulkan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Determinan Higiene Penjamah Pangan Olahan Pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Mukomuko”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana determinan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk menganalisis determinan higiene penjamah pangan olahan pada

industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah pangan olah pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko (umur, pendidikan, pendapatan, pengetahuan, sikap, pelatihan dan pengawasan petugas)
- b. Mengetahui distribusi frekuensi higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- c. Mengetahui hubungan umur dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- d. Mengetahui hubungan pendidikan dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- e. Mengetahui hubungan pendapatan dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- f. Mengetahui hubungan pengetahuan dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- g. Mengetahui hubungan sikap dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- h. Mengetahui hubungan pelatihan dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- i. Mengetahui hubungan pengawasan petugas dengan higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko
- j. Mengetahui faktor dominan yang mempengaruhi higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten

Mukomuko

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Teoritis

Memberikan tambahan literatur dan bahan informasi bagi peneliti lainnya dalam melakukan penelitian selanjutnya yang serupa dan menambah pemahaman mengenai higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko.

### 1.4.2 Praktikal

#### 1. Dinas Kesehatan

Diharapkan menjadi acuan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Mukomuko dalam mengintervensi dengan membuat kebijakan yang tepat sehingga makanan yang beredar di Kabupaten Mukomuko terjamin keamanannya.

#### 2. Akademisi

Penelitian ini merupakan proses pembelajaran untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman tentang perilaku higiene penjamah pangan olahan serta keamanan pangan dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

#### 3. Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi penting bagi masyarakat sehingga menambah pengetahuan dan pemahaman tentang higiene penjamah pangan olahan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Mukomuko, sehingga terjamin keamanan dan mutunya dalam upaya pencegahan penyakit akibat makanan serta berkontribusi dalam rangka meningkatkan derajat Kesehatan Masyarakat