

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman⁽¹⁾. Selain memperhatikan pemenuhan akan konsumsi pangan, tentunya pangan yang dikonsumsi harus memenuhi syarat syarat pangan yang baik, hal ini bertujuan agar pangan yang dikonsumsi memiliki kualitas yang baik dan tidak memberikan efek yang buruk saat dikonsumsi.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 disebutkan bahwa makanan dan minuman untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan, yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.⁽²⁾ Berdasarkan ISO 22000 tahun 2018 tentang keamanan pangan, disebutkan bahwa pangan memenuhi syarat keamanan pangan jika pangan yang dikonsumsi tidak menyebabkan bahaya saat dikonsumsi. Bahaya keamanan pangan dapat terjadi pada setiap rantai pangan.

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Kualitas pangan yang rendah dapat disebabkan oleh rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara produksi pangan yang baik. Pangan dengan kualitas buruk dapat menyebabkan

gangguan kesehatan saat dikonsumsi seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan⁽³⁾

Lebih dari 200 penyakit yang dinyatakan oleh *World Health Organization* (WHO) dapat menular melalui makanan. Penyakit ini dikenal dengan sebutan penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*). Penyakit ini merupakan penyakit yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi.⁽⁴⁾

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) kementerian kesehatan mencatat bahwa pada tahun 2017, terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1%. Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, nomor 2 setelah KLB difteri.⁽⁴⁾

Berdasarkan data dari Unit Pelaksana Teknis (UPT) Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Padang, tahun 2019 di Sumatera Barat tercatat ada 19 kasus KLB keracunan pangan dengan jumlah korban sakit sebanyak 559 orang dan meninggal sebanyak 2 orang.⁽⁵⁾ Hasil pengujian yang dilakukan terhadap kasus KLB keracunan pangan ini didapatkan bahwa penyebab terbanyak dari kasus adalah mikrobiologi yang berasal dari kurangnya tindakan masyarakat menjaga hygiene dan sanitasi proses pengolahan pangan.⁽⁵⁾

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan.⁽⁶⁾ Industri Rumah Tangga (IRT) adalah badan atau usaha yang melakukan kegiatan produksi di tempat tinggalnya dengan menggunakan peralatan berteknologi manual atau semi otomatis.⁽⁷⁾ IRT yang bergerak di bidang pangan umumnya dikenal dengan sebutan

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Pengolahan pangan pada IRTP di Indonesia masih banyak yang belum sesuai dengan standar pengolahan pangan yang baik, di buktikan masih banyak nya kasus keracunan akibat makanan yang telah disebutkan sebelumnya.

Berdasarkan hasil penelitian Zamia Floridiana (2019) pada industri rumah tangga tahu Jombang diketahui bahwa standar higiene penjamah makanan belum sesuai pelaksanaan nya berdasarkan cara produksi pangan yang baik (CPPB), ditemukan kebiasaan penjamah merokok di tempat produksi, implementasi sanitasi lingkungan yang masih kurang, serta penggunaan alat pelindung diri dan pakaian kerja yang belum sesuai. ⁽⁸⁾. Selanjutnya berdasarkan hasil penelitian Ainezzahira (2019) pada IRT pengolahan tahu di Kelurahan Bojong Nangka diketahui bahwa industri tahu belum memenuhi semua persyaratan cara produksi pangan yang baik, dinilai dari segi peralatan produksi, proses produksi, kebersihan lingkungan produksi, serta kebersihan karyawan atau penjamah. Industri tahu belum memiliki izin resmi IRTP, maka dari itu kondisinya masih jauh dari persyaratan yang telah ditetapkan oleh BPOM⁽⁹⁾

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) merupakan lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan di bidang pengawasan Obat dan Makanan. Selain Balai Besar POM di Padang yang mencakup 13 wilayah kerja terdapat dua Unit Pelaksana Teknis (UPT) lainnya yaitu Loka POM di Payakumbuh dan Loka POM di Dharmasraya yang mencakup 6 wilayah kerja di kabupaten atau kota di Provinsi Sumatera Barat.

Berdasarkan data dari UPT POM, di Sumatera Barat masih banyak nya IRTP yang belum memenuhi syarat CPPB serta higiene sanitasi sarana produksi pangan. Data dari UPT Balai Besar POM di Padang diketahui bahwa dari 99 sarana IPRT

yang di inspeksi terdapat 54 sarana (54,54%) yang memenuhi syarat, dan 45 sarana (45%) yang belum memenuhi syarat.⁽⁵⁾ Data dari Loka POM di Payakumbuh dari 33 sarana produksi pangan IRTP yang di inspeksi, terdapat 3 (9,09%) sarana IRTP yang memenuhi syarat, dan 30 sarana (90,9%) IPRT yang belum memenuhi syarat.⁽⁷⁾ Data dari Loka POM di Dhamasraya disebutkan bahwa dari 17 sarana produksi pangan IRTP yang di inspeksi, terdapat 5 (29,91%) sarana IRTP yang memenuhi syarat, dan 12 sarana (70,59%) IPRT yang belum memenuhi syarat.⁽⁵⁾ Sarana produksi pangan IRTP di wilayah kerja Loka POM di Payakumbuh yang memiliki presentase paling sedikit dari IRTP yang memenuhi syarat dari hasil inspeksi yang dilakukan.

Ada beberapa IRTP yang terdapat di Sumatera Barat tepatnya di Kota Payakumbuh, seperti IRTP yang memproduksi roti, keripik, rendang, tahu, dan mie kering. Salah satu IRTP atau pabrik mie kering di Payakumbuh yaitu mie kering Cap Dua Putri. Mie merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat, konsumsi mie pada masyarakat selain dapat memenuhi kebutuhan konsumsi, juga memiliki kemungkinan dampak buruk, hal ini disebabkan oleh cara produksi mie tersebut yang mempengaruhi kualitas mie itu sendiri.⁽¹⁰⁾ Kualitas mie yang tidak baik dapat mengganggu kesehatan, dampak buruk yang dapat terjadi yaitu gangguan pada pencernaan, selain itu mie juga dapat menjadi media penularan penyakit (*Food Borne Disease*) dan dapat menyebabkan keracunan. Hal tersebut dapat disebabkan oleh aktifitas bakteri, jamur, dan mikroorganisme lain akibat kontaminasi⁽¹⁰⁾ Masuknya kontaminan tersebut kedalam mie dapat bersumber dari mie itu sendiri, tenaga pengolah atau penjamah, atau peralatan yang digunakan.⁽¹⁰⁾ Pada tahun 2016 di kabupaten Lahat terdapat 90 warga mengalami dampak keracunan akibat mengkonsumsi mie saat berbuka puasa, diduga mie yang dikonsumsi mengandung pengawet yang berbahaya.⁽¹¹⁾

CPPB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Terdapat 14 indikator yang terdapat pada aturan CPPB, salah satunya adalah terkait kesehatan dan hygiene penjamah.⁽⁶⁾

Berdasarkan hasil penelitian Handayani (2015) pada IRTP di Kabupaten Karangasem diketahui bahwa perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB IRTP masih rendah. Perilaku penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap dan dukungan pengelola.⁽³⁾ Penerapan CPPB di IRTP harus dilakukan dengan baik demi terciptanya keamanan pangan di IRTP, berdasarkan uraian di atas disebutkan bahwa yang beresiko lebih besar dalam mengkontaminasi produk pangan yang dihasilkan adalah penjamah makanan atau tenaga pengolah makanan, untuk itu perilaku penjamah makanan merupakan pokok penting yang harus menjadi perhatian.

Berdasarkan hasil penelitian Permanasari (2016) pada Pabrik Mie Tjap Tiga Anak diketahui bahwa Penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di diperoleh hasil cukup baik dengan prosentase 58% dikategorikan tidak memenuhi syarat, yang tidak memenuhi syarat antara lain yaitu tempat penyimpanan makanan belum terpisah dengan tempat penyimpanan bahan dan ruang pengolahan makanan, kondisi bangunan ruang pengolahan makanan memerlukan perbaikan, penjamah makanan

tidak berperilaku baik, serta pengangkutan makanan dekat dengan tempat yang berdebu.⁽¹⁰⁾

Hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan pemilik IRTP pabrik mie cap Dua Putri Kota Payakumbuh di dapatkan penjelasan bahwa pabrik mie merupakan pabrik yang memproduksi produk mie kuning kering dengan lokasi produksi terdapat pada 3 buah pabrik dengan total 40 orang pekerja. Berdasarkan hasil wawancara dengan 10 penjamah makanan (6 orang laki laki dan 4 orang perempuan) diketahui bahwa seluruh penjamah memang sudah mencuci tangan mereka saat pada awal memulai pekerjaan (pada pagi hari, dan setelah istirahat) , namun tidak dengan mencuci tangan saat setiap akan melakukan kontak dengan makanan. Kemudian 8 penjamah sudah menjaga kebersihan kuku, namun 3 diantaranya masih memiliki kuku panjang, serta 2 penjamah lagi tidak menjaga kebersihan kukunya. Pada saat bekerja hanya 2 orang penjamah yang menggunakan sarung tangan saat bekerja, selain itu hanya 5 penjamah yang menggunakan penutup kepala saat bekerja. 3 penjamah memakai perhiasan saat bekerja yaitu jenis gelang dan cincin. 5 orang penjamah untuk adalah perokok aktif, penjamah mengakui bahwa mereka merokok hanya pada saat jam istirahat saja, namun hasil observasi yang penulis lakukan, ditemukan 1 orang penjamah yang merokok saat sedang mengolah mie.

Selanjutnya berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis pada pabrik mie diketahui bahwa pada ketiga pabrik tersebut untuk lokasi produksi ketiga pabrik sudah cukup baik karena sudah bebas dari sampah, bau, kotoran dan debu, serta asap. Selanjutnya untuk bangunan dan fasilitas, ketiga pabrik mie tersebut dibangun dengan kontruksi semi permanen, yaitu menggunakan gabungan dinding beton dan kayu pada pabrik 1, 2, dan 3. Namun ketiga bangunan pabrik belum

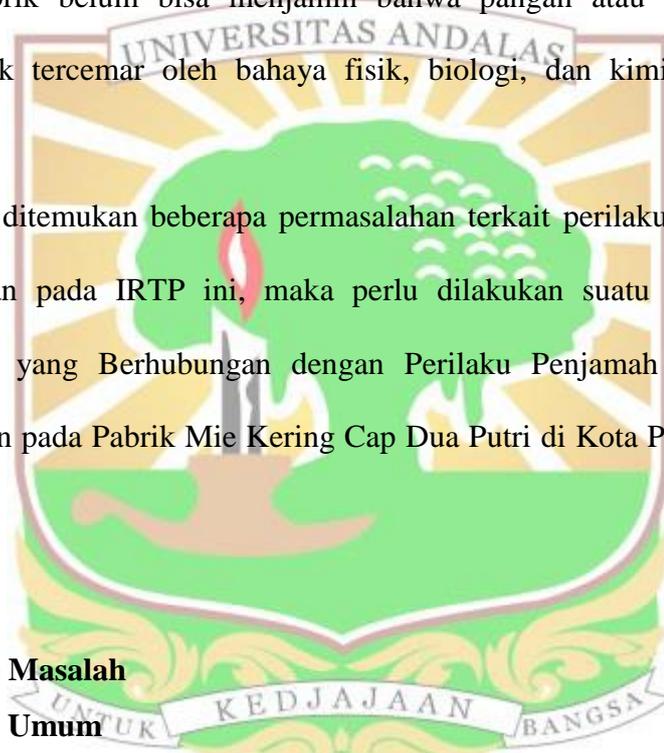
memiliki pemisah ruangan, sehingga untuk penyimpanan bahan baku, produksi mie, pengemasan, serta produk akhir dilakukan dalam suatu ruangan tanpa adanya pembatas. Sedangkan untuk pabrik 2, dapat dikatakan bahwa belum sempurnanya bangunan produksi, dikarenakan bangunan terbuka tanpa dinding pada bagian depan pabrik. Selain itu untuk bangunan, ketiga pabrik tersebut juga tidak memiliki langit-langit, jendela, maupun ventilasi yang baik. Maka dari itu penulis menilai bahwa dalam segi bangunan dan fasilitas masih kurang memadai karena bangunan dan fasilitas di pabrik belum bisa menjamin bahwa pangan atau mie kering yang diproduksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologi, dan kimia, selama dalam produksi.

Dengan ditemukan beberapa permasalahan terkait perilaku penjamah dalam produksi pangan pada IRTP ini, maka perlu dilakukan suatu penelitian terkait “Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Produksi Pangan pada Pabrik Mie Kering Cap Dua Putri di Kota Payakumbuh tahun 2021”.

1.2 Perumusan Masalah

1.2.1 Rumusan Umum

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Produksi Pangan pada Pabrik Mie Kering Cap Dua Putri di Kota Payakumbuh?”



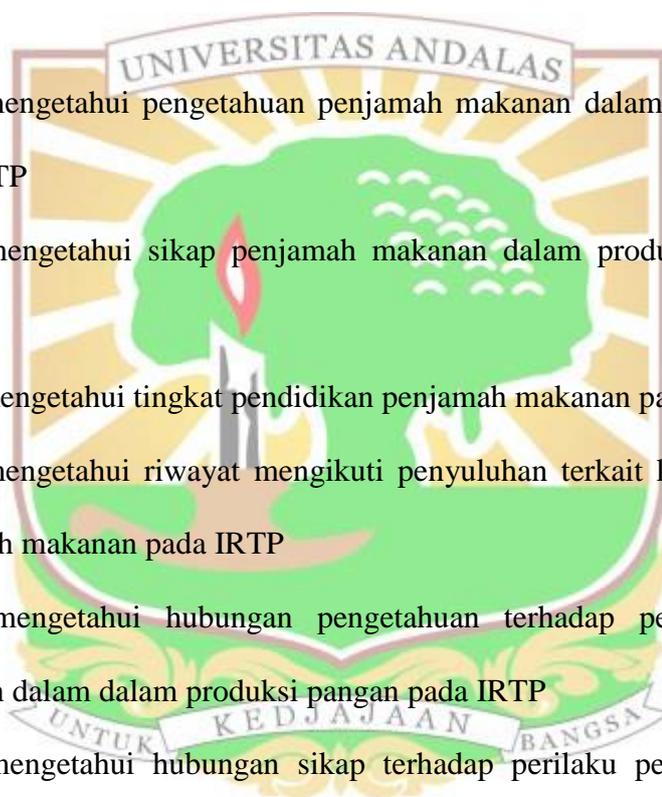
1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Faktor Faktor apa sajakah yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Produksi Pangan pada Pabrik Mie Kering Cap Dua Putri di Kota Payakumbuh

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan di IRTP
2. Untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan dalam produksi pangan pada IRTP
3. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan dalam produksi pangan pada IRTP
4. Untuk mengetahui tingkat pendidikan penjamah makanan pada IRTP
5. Untuk mengetahui riwayat mengikuti penyuluhan terkait keamanan pangan penjamah makanan pada IRTP
6. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan terhadap perilaku penjamah makanan dalam dalam produksi pangan pada IRTP
7. Untuk mengetahui hubungan sikap terhadap perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan pada IRTP
8. Untuk mengetahui hubungan tingkat pendidikan IRTP terhadap perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan pada IRTP
9. Untuk mengetahui hubungan riwayat mengikuti penyuluhan terkait penjamah makanan terhadap perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan pada IRTP



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk ilmu kesehatan masyarakat terutama dalam perilaku penjamah makanan dan pencegahan masalah kesehatan akibat makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini bermanfaat sebagai :

1. Bagi pemilik IRTP

Memberikan informasi dan gambaran kepada pemilik IRTP tentang bagaimana seharusnya perilaku penjamah makanan dan faktor faktor pendukung dalam penerapannya.

2. Bagi Penjamah Makanan

Memberikan masukan serta pengetahuan kepada penjamah makanan agar meningkatkan perhatian dalam aspek keamanan makanan dengan berperilaku baik dalam produksi pangan sehingga dapat meminimalisir terjadinya dampak buruk terhadap pangan dan mencegah gangguan kesehatan akibat konsumsi pangan yang di produksi.

3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Memberikan informasi dan sebagai bahan masukan, dokumen data ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu serta dapat digunakan sebagai bahan perbandingan penelitian selanjutnya terutama untuk peneliti serupa di daerah lain.

4. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan dalam pengembangan diri dalam bidang kesehatan lingkungan. Selain itu penelitian ini juga merupakan salah satu syarat pemenuhan tugas akhir kuliah.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor- faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan di IRTP Mie Kering Cap Dua Putri Kota Payakumbuh pada bulan maret sampai dengan mei tahun 2021. Subjek penelitian ini adalah tenaga penjamah pada IRTP. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kusioner dan lembar observasi dengan metode wawancara dan observasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat.

