

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Perdagangan dunia telah berubah dan sedang dirasakan oleh berbagai perilaku bisnis untuk mencari kiat-kiat bisnis yang mampu mempertahankan bahkan meningkatkan omzet produksinya agar konsumen akhir loyal membeli produk yang dihasilkan. Tekanan persaingan tersebut sedang dihadapi oleh produsen industri makanan, baik industri skala kecil, menengah maupun besar. Terkait industri kecil atau rumah tangga dalam buku statistik Indonesia (2017) mencantumkan bahwa jumlah industri makanan dan jadi untuk skala mikro meningkat dari 28,4% menjadi 37,6% dari total klarifikasi Industri.

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga pangan. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan atau persyaratan kesehatan bahwa makanan dan minuman 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 peraturan perundang-undangan.

Salah satu faktor yang menjadi penyebab suatu makanan menjadi tidak aman bagi tubuh karena adanya kontaminasi dapat menjadi salah satu penyebab berkembangnya mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit. Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (Permatasari et al., 2021)

Di Indonesia sendiri masalah Hygiene makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi mengancam jutaan orang. Kasus keracunan makanan cukup banyak terjadi di Indonesia. Pada tahun 2016 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi kasus insiden keracunan dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat orang meninggal serta 1 insiden keracunan akibat jasa boga/catering dengan jumlah korban 748 orang (BPOM, 2016).

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency operation center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian 7.132 kasus dengan case Fatality Rate (CRF), KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC nomor dua setelah KLB difteri (Kemenkes RI, 2018).

Kasus penyakit karena makanan sering terjadi karena pada umumnya makanan dipersiapkan dengan hygiene dan sanitasi yang buruk. Kondisi tersebut disebabkan karena kurangnya pengetahuan dari penjamah tentang hygiene dan sanitasi yang akan menyebabkan makanan mengandung bakteri dalam jumlah yang cukup banyak, mengandung bahan kimia berbahaya (terkontaminasi) (Nildawati et al., 2020)

Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. Berdasarkan penelitian oleh (Cahyani et al., 2022) menyatakan bahwa kondisi sanitasi dan personal hygiene penjamah industri tempe termasuk kategori cukup, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti pemeliharaan lingkungan dan penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan di industri

rumahan tersebut. Faktor pengetahuan penjamah makanan yang baik dapat mempengaruhi perilaku timbulnya infeksi silang

Salah satu industri yang berkembang cepat di Indonesia adalah industri makanan tradisional. Perhatian lebih diperlukan dalam melestarikan makanan tradisional, seperti tempe yang merupakan salah satu produk fermentasi tradisional asli Indonesia dan berpotensi sebagai sumber protein nabati (Mujiyanto, 2017).

Tempe merupakan produk olahan tradisional hasil fermentasi kedelai oleh kupang *Rhizopus* sp. Yang memiliki keterbatasan umur simpan. Karakteristik tempe berbagai kondisi suhu penyimpanan penting diketahui untuk menentukan kondisi penyimpanan yang baik. (Purwanto & Welianan, 2018)

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan, jumlah tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat hygiene dan sanitasi pada tahun 2015 mencapai 65,11%. Berbagai program pelatihan harus diberikan kepada para penjamah makanan seperti menjaga dan merawat kebersihan diri (personal hygiene). Kebersihan peralatan dan fasilitas sanitasi serta pengetahuan tentang cara menangani makanan dan teknik penyimpanan makanan yang dapat menurunkan kemungkinan kerusakan makanan juga perlu diberikan (Rohanta Siregar, 2022)

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan penulis, ternyata penjamah yang mengolah tempe umumnya belum memperhatikan penerapan hygiene dan personal hygiene sanitasi yang baik. Hal yang dapat dilihat dari cara penjamah makanan tersebut saat mengolah tempe masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti berbicara sambil melakukan pekerjaan dan tidak menggunakan masker saat bekerja. Dilihat dari kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang akan dijual ke masyarakat atau pedagang kaki lima dapat saja terjadi. Hal inilah yang mendorong penulis melakukan penelitian pada penjamah makanan di industri rumahan tempe dengan

judul “Tingkat Pengetahuan dan sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene sanitasi pada Industri Rumahan Tempe di Wilayah Kerja Puskesmas Delitua”.

B.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut “Bagaimana Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Pada Industri Rumahan Tempe di Wilayah Kerja Puskesmas Delitua”.

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

“Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene pada industri rumahan tempe di Wilayah Kerja Puskesmas Delitua”.

C.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk:

- 1.Mengetahui Tingkat Pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan pada industri rumahan tempe di Wilayah Kerja Puskesmas.
- 2.Mengetahui sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan pada industri rumahan tempe di Wilayah Kerja Puskesmas.
- 3.Mengetahui penerapan hygiene pada penjamah makanan pada industri rumahan tempe di Wilayah Kerja Puskesmas.

D. Manfaat Penelitian

D.1. Bagi Penulis

Memperoleh informasi mengenai pengolahan makanan pada industri rumahan tempe di wilayah kerja puskesmas delitua dan menambah pengetahuan penulis dalam bidang Hygiene sanitasi pengolahan makanan.

D.2. Bagi Industri Rumahan Tempe

Sebagai bahan masukan bagi industri rumahan tempe lebih meningkatkan penerapan hygiene dan sanitasi dalam mengolah tempe.

D.3. Bagi Peneliti Lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan atau referensi dalam penelitian selanjutnya.