

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut UU RI No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, pengamanan makanan dan minuman adalah kegiatan penyelenggaraan upaya kesehatan. Penyelenggaraan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya. Kesadaran pada setiap orang yang bergerak dalam bisnis pangan bahwa seorang karyawan pangan mempunyai tugas dan peranan yang sangat penting terutama dalam upaya menghasilkan produk pangan yang bermutu dan terjamin keamanan pangannya. Industri pangan yang sadar akan pentingnya keamanan pangan, tentu akan membangun kesadaran bagi semua karyawan dan pegawainya untuk mentaati pedoman-pedoman dan peraturan (Hariyadi, 2009). Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sangat membutuhkan binaan supaya produk pangan yang didapatkan baik dan aman bagi konsumennya dengan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (Alwi, 2021).

Kualitas higiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Faktor penjamah makanan dipandang lebih krusial karena sebagai

manusia, bersifat aktif yang sanggup merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017). Dalam program pengawasan makanan harus mendapat perhatian khusus hal yang mengenai keamanan pangan, karena keamanan pangan masih menjadi masalah dalam bidang pangan dan berbagai permasalahan kesehatan seperti diare, tifoid, hepatitis dapat muncul di masyarakat akibat adanya kontaminasi makanan (Sari dan Makomulamin, 2021). Kontaminan ke dalam mi dapat bersumber dari mi itu sendiri atau tempat pengolahan yang tidak sehat sehingga menurunkan derajat kesehatan manusia (Permanasari, 2016). Laporan BPOM menyebutkan kelompok yang menyebabkan keracunan makanan paling banyak terjadi pada pangan olahan rumah tangga sebanyak 265 kasus (BPOM, 2019). Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/ PER/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, produsen pangan harus mengupayakan keamanan pangan sebelum sampai pada konsumen.

IRTP mi *letheke* merupakan salah satu industri pangan yang menghasilkan produk berupa mi kering. Industri Rumah Tangga Pangan ini mengolah bahan baku berupa tepung tapioka dan tepung gaplek menjadi mi kering yang menyerupai mi bihun, namun yang membedakan adalah warna mi yang kusam sehingga mendapat julukan “Mi *Lethek*”. Mi *letheke* seperti mi instan pada umumnya yang untaianya ditata membentuk persegi dan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam kemasan plastik dengan berat 5 kg per kemasan.

Studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 29 Juni 2021 di IRTP Mi *Lethek* “X” yang terletak di Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul. Menurut Keputusan Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul Nomor 503/4290 Tahun 2021 bahwa Mi *Lethek* “X” ini tergolong industri rumah tangga pangan dengan jumlah tenaga kerja yaitu sebanyak 17 orang, terdiri dari 4 karyawan wanita dan 13 pria. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan mi *letheke* yaitu tepung gapek, air dan tepung tapioka dengan hasil olahan berupa mi kering. Proses pembuatan mi *letheke* ini terdiri dari sepuluh tahap yaitu penggilingan gapek, perendaman gapek, pengadukan bahan baku dengan tenaga sapi, pengadonan, pengukusan, pencetakan adonan menjadi bentuk mi, pengeringan suhu ruangan, pengeringan dengan sinar matahari, dan pengemasan.

Berdasarkan hasil pengamatan IRTP Mi *Lethek* “X” ini, tempat produksi mi kurang higienis seperti lantai yang licin pada tempat pencucian mi, tidak memiliki langit-langit dan keadaan ventilasi yang berada di ruang produksi tidak ada kawat kasa. Pengamatan pada bagian pengadukan bahan baku yang dibantu oleh hewan yaitu sapi, saat karyawan atau tenaga kerja menyentuh sapi mereka bersamaan menyentuh bahan baku mi tanpa mencuci tangan terlebih dahulu. Hal ini salah satu dari banyaknya higienes sanitasi industri mi *letheke* yang kurang diterapkan. Hal-hal tersebut memungkinkan terjadinya kontaminasi pada mi *letheke*

karena kurang diterapkannya penerapan higine sanitasi pada saat mengolah bahan baku mi *letheke* dan tempat pengolahan mi *letheke*.

Berdasarkan aspek penggunaan alat pelindung diri yaitu masker pada tenaga kerja di masa pandemi Covid-19 ini, diketahui bahwa terdapat 16 tenaga kerja (95,24%) yang tidak menggunakan masker dan hanya 1 tenaga kerja (4,76%) yang menggunakan masker. Fasilitas sanitasi yang menunjang pencegahan Covid-19 diantaranya seperti, penyediaan tempat cuci tangan dan pengecekan suhu saat karyawan masuk IRTP tidak tersedia.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai gambaran sanitasi sarana produksi dan personal higiene karyawan di IRTP Mi *Letheke* “X” Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul. Sehingga dengan begitu, produsen akan mendapatkan masukan tentang hal-hal yang harus diperbaiki dari proses produksinya dan konsumen terlindungi kesehatannya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut, “Bagaimana gambaran sanitasi sarana produksi dan personal higiene karyawan di IRTP Mi *Letheke* “X” Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul Tahun 2022?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuainya gambaran sanitasi sarana produksi dan personal higiene karyawan di IRTP Mi *Lethek* “X”, Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

a. Diketuainya sanitasi sarana produksi di IRTP Mi *Lethek* “X” Kabupaten Bantul tahun 2022.

b. Diketuainya personal higiene karyawan di IRTP Mi *Lethek* “X” Kabupaten Bantul tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi ilmu kesehatan lingkungan dapat menambah khazanah pengetahuan khususnya tentang Penyehatan Makanan Minuman dan Sanitasi Industri.
2. Bagi pemilik IRTP Mi *Lethek* “X”, dapat memberikan informasi tentang hal-hal yang harus diperbaiki dari proses produksinya.
3. Bagi peneliti, dapat menerapkan kompetensi yang dimiliki kepada pengelola mengenai penerapan higiene sanitasi sarana produksi dan personal higiene di IRTP.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada bidang Sanitasi Industri dan Penyehatan Makanan Minuman.

2. Materi penelitian

Materi pada penelitian ini terkait tentang penerapan higiene sanitasi sarana produksi di IRTP Mi *Lethek* “X” Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul.

3. Objek dan Subjek penelitian

Objek penelitian ini adalah sanitasi sarana produksi mi *letheck*, personal higiene karyawan dan potensi cemaran hewan sapi di ruang produksi.

Subjek penelitian ini yaitu karyawan di IRTP Mi *Lethek* “X”.

4. Waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret – Juni 2022.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan melakukan observasi pada sanitasi sarana produksi, personal higiene karyawan dan potensi cemaran hewan sapi di IRTP Mi *Lethek* “X” Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian

serupa yang pernah dilakukan, sebagaimana dijelaskan pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Setyaningsih (2021), Gambaran Sanitasi Sarana Produksi Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Di Dukuh Banjarsari Desa Leses Kecamatan Manisrenggo Klaten.	Objek yang diteliti diantaranya meliputi: a. Lingkungan produksi. b. Suplai air bersih. c. Sanitasi bangunan dan fasilitas. d. Sanitasi peralatan produksi. e. Sanitasi penyimpanan. f. Personal hygiene.	a. Lokasi peneliti sebelumnya di Klaten dan peneliti sekarang di Bantul. b. Subjek penelitian sebelumnya yaitu tahu dan peneliti sekarang mi <i>letheh</i> . c. Objek penelitian yang berbeda adalah potensi cemaran sapi.
2.	Rusminingsih (2017), Higiene Sanitasi Makanan di Pabrik Mi “Tjap Tiga Anak” Desa Wlahar Kulon Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas Tahun 2016.	Subjek penelitian yang menggunakan mi.	a. Peneliti sebelumnya meneliti penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan, kandungan boraks dan lokasi penelitian di Kabupaten Banyumas. b. Peneliti sekarang meneliti personal hygiene karyawan dan sanitasi industri dan lokasi penelitian di Kabupaten Bantul.

No.	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
3.	Nazalina, Iffan and Fakhry (2019), Evaluation of Tofu Industry Production Facilities at UD Sumber Makmur.	Objek penelitian yang sama adalah lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, atau saran penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemilihan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan.	Objek penelitian yang tidak diteliti oleh peneliti sekarang adalah pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan, pengendalian hama dan dokumentasi pemilihan karyawan.
4.	Nurmalasary (2018), Gambaran Personal Higiene Dan Fasilitas Sanitasi Pada Industri Rumah Tangga Lidah Buaya Siantan Hulu Pontianak Utara Kalimantan Barat.	Adanya elemen pemeriksaan personal higiene karyawan yaitu: a. Mencuci tangan. b. Keadaan kuku. c. Penggunaan alas tangan. d. Penutup kepala. e. Penggunaan Penutup mulut.	Pada peneliti sebelumnya mengambil 4 variabel sarana sanitasi yang hanya meneliti sumber air, sampah, vektor dan limbah. Sedangkan peneliti sekarang meneliti hanya tidak meneliti 7 dari 14 variabel yang ada.
5.	Rafiqa (2015), Gambaran Sikap Dan Tindakan Terhadap Keamanan Pangan Pada Pelaku Usaha Pangan Di Kota Makassar dan Kabupaten Soppeng.	Status perizinan lokasi penelitiannya adalah industri rumah tangga pangan.	Peneliti sebelumnya meneliti sikap dan tindakan terhadap keamanan pangan pada pelaku usaha. Sedangkan, peneliti sekarang meneliti sanitasi sarana produksi.