

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian dan Klasifikasi Industri

1. Jenis Industri Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja

Sektor industri merupakan bidang yang membutuhkan banyak tenaga kerja, karena merupakan pengolahan yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir. Hal ini membuat sektor industri membutuhkan banyak tenaga kerja. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri diklasifikasi (Badan Pusat Statistik, 2020) yaitu:

a. Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga ini merupakan industri yang kecil skala atau jangkauannya. Ciri-ciri industri rumah tangga yaitu: mempunyai tenaga kerja maksimal 4 orang, memiliki modal yang terbatas, tenaga kerja berasal dari keluarga, pemilik atau pengelola industri adalah kepala keluarga. Contoh industri rumah tangga yaitu: Industri tahu atau tempe, serta berbagai makanan ringan yang berskala kecil (Herdhayanti, 2018).

Industri Rumah Tangga (IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Untuk keperluan operasional disebut Industri Rumah Tangga Pangan (BPOM, 2012). Pangan IRT adalah pangan olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.

b. Industri Kecil

Industri kecil merupakan industri yang lebih besar daripada industri rumah tangga. Industri ini mempunyai beberapa ciri yaitu: mempunyai tenaga kerja yang berjumlah antara 5 hingga 19 orang, modal yang dibutuhkan relatif kecil, tenaga kerja yang terlibat berasal dari lingkungan sekitar rumah atau masih ada hubungan kerabat dan contoh industri kecil, seperti industri pembuatan genteng, industri batu bata maupun industri pengolahan rotan.

c. Industri Sedang

Industri sedang adalah industri yang peranannya cukup besar bagi perekonomian suatu wilayah atau daerah. Industri sedang ini mempunyai beberapa ciri sebagai berikut: tenaga kerja yang digunakan sekitar 20 hingga 99 orang, modal yang digunakan cukup besar, tenaga kerja yang dibutuhkan mempunyai keterampilan tertentu, pimpinan perusahaan memiliki kemampuan manajerial tertentu Contoh industri sedang yaitu: industri konveksi, industri keramik, dan lain sebagainya.

d. Industri Besar

Industri besar adalah industri yang peranannya besar bagi perekonomian suatu wilayah atau daerah. Industri sedang ini mempunyai beberapa ciri sebagai berikut: tenaga kerja yang digunakan sekitar lebih dari 99 orang, modal yang digunakan sangat besar, tenaga kerja yang dibutuhkan mempunyai keterampilan tertentu. Pimpinan perusahaan adalah orang yang terampil dalam bidang manajerial tertentu. Contoh industri besar yaitu: industri pembuatan mesin serta alat-alat berat.

2. Higiene Sanitasi dan Industri Jasa Boga

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Higiene sanitasi merupakan prinsip agar pangan atau olahan yang dihasilkan aman (Permenkes RI No. 1096, 2011).

Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Industri jasa boga merupakan rangkaian kegiatan produktif di bidang penyediaan hidangan, baik hidangan sehari-hari, hidangan berbagai jamuan resmi untuk acara (Gardjito, 2016). Adapun jasa boga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan yaitu:

- a. Jasa boga golongan A merupakan jasanya yang melayani kebutuhan masyarakat umum.

- b. Jasa boga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi: asrama haji, asrama transito atau asrama lainnya, industri, pabrik, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara, dan fasilitas pelayanan kesehatan.
- c. Jasa boga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.

B. Sanitasi Sarana Produksi IRTP

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23. 04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, semua industri harus memenuhi komponen persyaratan yang berhubungan dengan sanitasi, diantaranya sebagai berikut:

1. Lingkungan Produksi

Lingkungan produksi setidaknya perlu mempertimbangkan jarak sumber pencemar dengan industri karena berkaitan dengan terjadinya kontaminasi pada pangan. Upaya pencegahan menjadi alternatif utama untuk mengendalikan risiko rusaknya mutu produk pangan. Kondisi lingkungan produksi dipertahankan tetap bersih dengan melihat kriteria sebagai berikut:

- a. Pabrik/tempat produksi seharusnya bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama.

- b. Terdapat tempat sampah yang mencukupi dan kondisinya selalu tertutup.
- c. Tidak terdapat sampah yang berserakan di dalam maupun di luar lingkungan produksi.
- d. Selokan air dapat mengalirkan air kotor dengan lancar.

2. Bangunan dan Fasilitas

Keadaan bangunan berpengaruh terhadap pencemaran fisik, biologi, dan kimia produk pangan, sehingga penting diupayakan konstruksi bangunan sebagai berikut:

a. Ruang Produksi

1) Konstruksi dan Kebersihan Lantai

Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, kuat, miring ke arah saluran pembuangan dan mudah untuk dibersihkan. Kondisi lantai selalu bersih dan tidak terdapat pengotor di permukaan lantai.

2) Konstruksi dan Kebersihan Dinding

Dinding bangunan tempat produksi kedap air, permukaan halus dan rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat, dan mudah dibersihkan. Kondisi dinding selalu bersih dan terbebas dari kotoran dan debu.

3) Konstruksi dan Kebersihan Langit-Langit

Terdapat langit-langit yang terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang, tidak mudah mengelupas, dan

mudah dibersihkan. Kondisi langit-langit tidak kotor dan selalu bersih.

- 4) Konstruksi dan kebersihan pintu, jendela, dan lubang angin terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak mudah pecah, permukaan rata dan halus, warna terang, dapat dibuka dan ditutup dengan baik, serta dilengkapi dengan kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan. Kondisi ketiga komponen selalu bersih dan tidak terdapat zat pengotor.

b. Kelengkapan Ruang Produksi

1) Penerangan

Kondisi ruang pengolahan atau produksi sebaiknya cukup terang, sehingga karyawan dapat bekerja dengan teliti.

- 2) Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) setiap industri pengolahan pangan terdapat perlengkapan P3K yang memadai yang berisi obat-obatan yang aman dan belum kadaluarsa.

3) Lubang Angin atau Ventilasi

(a) Lubang angin atau ventilasi seharusnya selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba.

(b) Lubang angin atau ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran.

(c) Kasa pada lubang angin atau ventilasi seharusnya mudah dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.

c. Tempat Penyimpanan

1) Tempat penyimpanan bahan dan produk olahan

Bahan dan produk pangan diletakkan pada tempat penyimpanan yang terpisah dan selalu dalam keadaan yang bersih.

2) Tempat penyimpanan bahan baku pangan dan produk olahan

Bahan baku pangan dan produk olahan disimpan dan diletakkan pada tempat yang terpisah dan dijamin kondisinya selalu bersih.

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi disimpan dan diletakkan pada tempat yang tidak memungkinkan timbulnya kontaminasi silang serta dilakukan desain sedemikian rupa agar tata letaknya sesuai langkah kerja.

a. Konstruksi

Peralatan kerja terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, tidak mudah menyerap air, permukaan tidak mengelupas, dan mudah dibongkar pasang sehingga pembersihan dan perawatannya tidak sulit.

b. Tata Letak

Peletakan alat kerja sesuai dengan urutan langkah kerja pengolahan pangan.

c. Kebersihan

Kondisi peralatan kerja seharusnya selalu dipelihara, diperiksa, dan

dipantau agar tetap berfungsi dengan baik dan terjamin kebersihannya.

4. Suplai Air Bersih

Industri pengolahan pangan mendapatkan sumber air bersih yang aman dan bebas dari bahan pencemar. Sumber air dapat mencukupi keperluan produksi dan aktivitas sehari-hari.

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Kondisi fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi dapat menjamin bangunan dan peralatan selalu dalam kondisi yang bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang.

a. Alat Cuci atau Pembersih

Kondisi alat cuci atau pembersih selalu dalam kondisi yang bersih lengkap dengan sabun pencuci dan tidak terdapat kotoran yang menempel.

b. Fasilitas Higiene Karyawan

1) Tempat Cuci Tangan

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan lap pengering.

2) Jamban atau Toilet

Jumlah jamban cukup dan selalu dalam kondisi yang bersih.

Pintu kamar mandi atau toilet selalu tertutup dan tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.

c. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Terdapat penanggung jawab dan pengawasan yang dilakukan secara

rutin terhadap kegiatan higiene sanitasi. Bentuk kegiatan higiene sanitasi diantaranya, pembersihan/pencucian peralatan produksi, bahan dan benda-benda lainnya menggunakan bahan yang aman dan sesuai peruntukannya.

6. Pengendalian Hama

Hama (binatang pengerat, serangga, unggas, dan lain-lain) berpotensi membawa pencemaran mikrobiologis pada pangan yang berisiko menurunkan mutu dan keamanan pangan. Pengendalian hama dilakukan sebagai upaya untuk mencegah masuknya hama pada ruang pengolahan yang berdampak pada kontaminasi pangan.

a. Hewan Peliharaan

Ruang produksi bebas dari hewan peliharaan yang berlalu lalang di sekitar tempat produksi.

b. Pencegahan Hama

Terdapat upaya mengatasi masuknya hama di lingkungan produksi, seperti memasang kawat kasa pada ventilasi, memasang perangkap tikus, dan lain sebagainya.

c. Pemberantasan Hama

Industri melakukan upaya pemberantasan hama untuk melindungi pangan dari pencemaran mikroorganisme patogen.

C. Personal Higiene Karyawan

Personal higiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang (Muryani and Sujarno, 2018). Tenaga Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan (Permenkes RI No. 1096, 2011). Tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat (Yulianto and Nurcholis, 2015).

1. Prinsip Higiene Perorangan

a. Sumber cemaran dari tubuh

Sumber cemaran yang pada umumnya berasal dari tubuh manusia dan sangat mengganggu manusia lain dan lingkungannya, antara lain:

- 1) Hidung
- 2) Mulut
- 3) Telinga
- 4) Isi perut
- 5) Kulit

Semua sumber cemaran yang berasal dari tubuh manusia harus selalu dijaga kebersihannya sehingga tidak menimbulkan gangguan cemaran terhadap manusia lain dan lingkungannya.

b. Sumber cemaran lain yang penting

Sumber cemaran lain selain di atas dapat berasal dari:

- 1) Luka pada kulit yang sifatnya terbuka seperti koreng.

- 2) Bisul atau nanah yang sewaktu waktu potensial untuk pecah atau terbuka.
- 3) Rambut rontok.
- 4) Kulit dalam keadaan normal mengandung banyak bakteri penyakit. Sekali kulit terkelupas akibat luka atau teriris maka bakteri akan masuk kebagian kulit dan terjadilah infeksi.

c. Sumber cemaran karena perilaku

Sumber cemaran karena perilaku pengelola makanan yang dapat menularkan penyakit kepada makanan antara lain:

- 1) Tangan yang kotor.
- 2) Batuk, bersin dan percikan ludah.
- 3) Menyisir rambut dekat makanan.
- 4) Perhiasan yang dipakai.

d. Sumber karena ketidaktahuan

Pengetahuan merupakan salah satu faktor dari serangkaian perilaku yaitu pengetahuan, sikap dan perilaku (PSP). Penyebab ketidaktahuan dapat terjadi karena:

- 1) Dari asalnya tidak tahu.
- 2) Belum dipahami dalam penggunaannya.
- 3) Tidak disadari bahayanya.

Terjadinya pemakaian bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya tetapi tetap dipergunakan sebagai akibat untuk tujuan tertentu seperti:

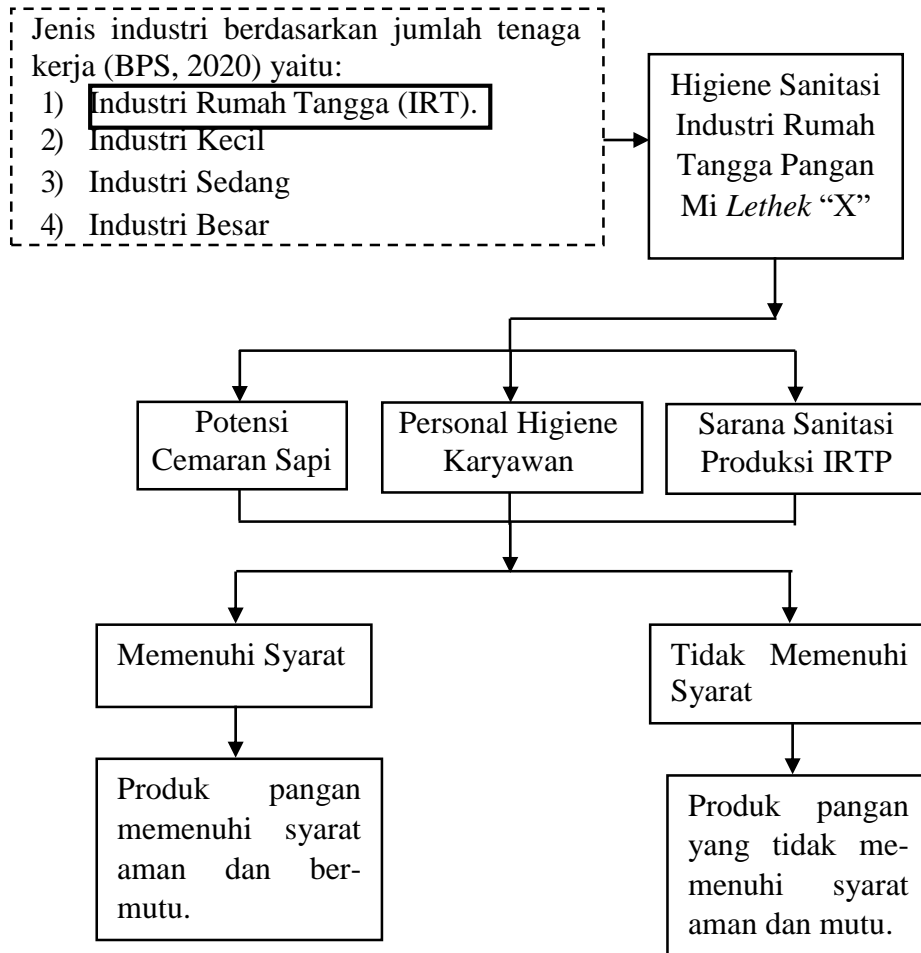
- 1) Pemakaian bahan palsu.
 - 2) Pemakaian bahan rusak/kualitas rendah.
 - 3) Tidak bisa membedakan bahan makanan dan bukan untuk makanan.
 - 4) Tidak mengetahui pewarna makanan dan bukan untuk makanan.
2. Menurut Muryani (2018), hal-hal yang perlu dikerjakan oleh tenaga kerja untuk mencegah pencemaran yaitu :
- a. Pada bagian tubuh yaitu tangan pada kuku dipotong pendek, kulit selalu dalam keadaan bersih, bebas kosmetik, kulit harus bebas luka, membersihkan tangan dengan air yang bersih dan kebiasaan mencuci tangan harus dilakukan sebelum menjamah makanan.
 - b. Tenaga kerja dilarang merokok pada waktu mengolah makanan/minuman atau berada di dalam ruang pengolahan makanan/minuman. Kebiasaan merokok di ruangan pengolahan makanan/minuman mempunyai risiko.
 - c. Pakaian tenaga kerja hanya dipakai di tempat kerja dan tidak dipakai di luar tempat kerja. Dianjurkan dibuat seragam untuk memudahkan pengawasan. Pakaian dari rumah akan kotor pada saat di perjalanan, sehingga bisa menjadi sumber pencemaran. Karyawan yang menempati asrama sendiri dapat menggunakan pakaian rumah, asal pengawasan kesehatan di asrama juga terjamin. Penampilan pakaian selalu bersih, rapi dan apik.

D. Potensi Cemaran Sapi di Ruang Produksi

Potensi cemaran hewan sapi di ruang produksi pada penelitian ini yang dimaksud adalah upaya potensi cemaran seluruh sapi yang digunakan untuk membantu pengolahan mi *letheek* saat melakukan produksi. Hal-hal yang menyangkut cemaran hewan pada tempat pengolahan makanan dijelaskan pada Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yaitu:

1. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
2. Potensi cemaran terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.
3. Makanan ditutup agar terhindar dari debu, kotoran serangga atau hewan lain. Makanan sisa tidak disimpan tetapi dipisah dan tidak untuk disajikan kembali.
4. Cara penyimpanan terlindung dari pencemaran yaitu, ruang penyimpanan tidak mudah berdebu, rak atau tempat penyimpanan bersih dan teratur serta ruangan bebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

E. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan :

: Tidak diteliti

: Diteliti

Gambar 1. Kerangka Konsep