

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok semua makhluk hidup yang harus terpenuhi. Namun, tidak semua makanan dapat memberikan pengaruh yang baik pada tubuh manusia. Makanan yang sudah terkontaminasi memberikan pengaruh yang kurang baik pada tubuh manusia karena makanan tersebut dapat menyebabkan penyakit. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan perlu diterapkan sanitasi makanan (Andayani, 2020).

Keamanan produk pangan yang dihasilkan berkaitan erat dengan kondisi sanitasi sarana produksi yang digunakan dan personal hygiene tenaga kerja. Faktor penjamah makanan dipandang lebih krusial karena manusia memiliki sifat aktif yang sanggup merubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya (Pratiwi, 2021). Oleh sebab itu, penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan dan sarana produksi harus memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012.

Kurangnya keamanan pangan dapat mempengaruhi kualitas produk pangan yang akan berdampak pada kesehatan dan menimbulkan *food borne disease*. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Penyakit bawaan makanan

merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak terjadi di Indonesia dan menjadi salah satu penyebab kesakitan bahkan kematian di Indonesia. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia khususnya di kalangan bayi, anak, lansia, dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (Agustina, 2009).

Pangan olahan rumah tangga selama 4 tahun terakhir selalu menjadi sumber penyebab KLB KP tertinggi, yaitu sebesar 34,72% (2022), 52% (2021), 49% (2020) dan 40,30% (2019). Beberapa faktor risiko sehingga masakan rumah tangga menjadi penyebab KLB KP ialah penyimpanan bahan baku pangan yang digunakan tidak dalam suhu yang terkontrol, kondisi tempat pengolahan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi pangan dan kurangnya penerapan personal hygiene (BPOM, 2022).

Kalurahan Trimurti merupakan salah satu kalurahan yang berada di Kecamatan Srandakan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pada Kalurahan Trimurti terdapat 2 (dua) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yaitu Mi Lethek "A" dan Mi Lethek "B". Mi Lethek "A" terletak di Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti. IRTP ini memiliki 21 tenaga kerja dan memiliki sistem shift. Dalam satu kali produksi dilakukan selama 2 hari, pada hari pertama dilakukan proses pembuatan mi dan pada hari kedua dilakukan proses penjemuran serta pengemasan mi letheck. IRTP ini menjual mi letheck dengan kemasan 5 kg seharga Rp 100.000,00. Mi Lethek "B" terletak di Dusun Nengahan, Kalurahan Trimurti. IRTP ini memiliki 30 tenaga kerja dan memiliki sistem shift. Sama seperti Mi Lethek "A", dalam satu kali produksi dilakukan

selama 2 hari, pada hari pertama dilakukan proses pembuatan mi dari pukul 06.00 – 23.00 WIB dan pada hari kedua dilakukan proses penjemuran serta pengemasan mi letek. IRTP ini menghasilkan 3 kuintal mi dalam sekali produksi dan menjual mi letek dengan kemasan 5 kg seharga Rp 100.000,00.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada hari Kamis, tanggal 19 Oktober 2023, terdapat beberapa ketidaksesuaian diantaranya lantai, dinding, dan langit langit kotor, peralatan produksi yang terlihat kotor dan berkarat, adanya lalat pada saat proses produksi, dan pegawai tidak menggunakan APD saat proses produksi. Hal tersebut masih kurang sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. Keadaan tersebut dapat berpotensi mempengaruhi kualitas dan keamanan produk mi letek yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang gambaran sanitasi sarana produksi Rumah Tangga Pangan (IRTP) Mi Lethek Kalurahan Trimurti, Bantul. Selain itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini karena lokasi Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek yang masih terjangkau, perizinan yang mudah, dan dana yang terjangkau.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat diambil rumusan masalah “Bagaimana kondisi sanitasi sarana produksi pangan di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek Kalurahan Trimurti, Bantul pada tahun 2024?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Diketuainya kondisi sanitasi sarana produksi di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek Kalurahan Trimurti, Bantul pada tahun 2024.

2. Tujuan khusus :

- a. Diketuainya kondisi sanitasi sarana produksi pangan di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek Kalurahan Trimurti, Bantul.
- b. Diketuainya kondisi personal hygiene tenaga kerja di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek Kalurahan Trimurti, Bantul.

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis :

Menambah informasi dan wawasan dalam bidang Kesehatan Lingkungan khususnya lingkup Penyehatan Makanan Minuman dan Sanitasi Industri.

2. Manfaat praktis :

- a. Bagi Pemilik Industri Rumah Tangga Pangan Mie Lethek, mendapat informasi mengenai sarana yang tidak memenuhi syarat di tempat produksi, sehingga dapat dijadikan sebagai perhatian dan bahan evaluasi untuk pemilik tempat produksi.

- b. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul dan Puskesmas, menambah informasi kepada pihak Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul dan Puskesmas mengenai masih adanya tempat produksi pangan yang kurang atau tidak memenuhi syarat dan perlu adanya pengawasan berkala.
- c. Bagi peneliti, dapat menambah pengalaman, pengetahuan dan wawasan peneliti khususnya tentang sanitasi sarana produksi dan personal hygiene dalam pengolahan makanan.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Ilmu : Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya
Penyehatan Makanan Minuman dan
Sanitasi Industri
2. Ruang Lingkup Responden : Pemilik dan tenaga kerja IRTP Mi Lethek
3. Ruang Lingkup Lokasi : Lokasi penelitian di Industri Rumah Tangga
Pangan Mi Lethek Kalurahan Trimurti,
Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul,
Daerah Istimewa Yogyakarta
4. Ruang Lingkup Waktu : Maret 2024

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Persamaan	Perbedaan
Anis Safety (2022). Gambaran Sanitasi Sarana Produksi Dan Personal Higiene Karyawan Di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethak “X” Dusun Bendo Trimurti Srandakan Bantul Tahun 2022	Sama sama meneliti tentang sanitasi sarana produksi dan personal higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian yang dilakukan oleh Anis Safety hanya meneliti 1 (satu) IRTP saja - Pada penelitian ini, meneliti sanitasi sarana produksi dan personal higiene di 2 (dua) IRTP
Sri Wahyuningsih, Desy Sulistiyorini (2022). Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021	Sama sama meneliti tentang sarana produksi pangan	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian yang dilakukan oleh Sri Wahyuningsih dan Desy Sulistiyorini tidak terdapat variabel penelitian personal higiene - Pada penelitian ini, terdapat variable penelitian personal higiene tenaga kerja
Taner Tuncer, Aylin Akoğlu (2020). <i>Food safety knowledge of food handlers working in hotel kitchens in Turkey</i>	Sama sama meneliti tentang personal higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian yang dilakukan oleh Taner Tuncer dan Aylin Akoğlu tidak dilakukan penelitian pada sarana produksi dan pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan simple random sampling. - Pada penelitian ini, terdapat variabel sanitasi sarana produksi.
Katarína Veszelits Lacticova dkk (2020). <i>Impact of the Sanitation Regime on Production Safety of Paff Pastry in the Food Processing Plant</i>	Sama sama meneliti mengenai sarana produksi pangan	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian yang dilakukan oleh Katarina, dkk tidak terdapat variabel penelitian personal higiene - Pada penelitian ini, terdapat variable penelitian personal higiene tenaga kerja

Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Persamaan	Perbedaan
Tina Mazaheri dkk (2021). <i>Listeria monocytogenes Biofilms in the Food Industry: Is the Current Hygiene Program Sufficient to Combat the Persistence of the Pathogen?</i>	Memiliki pokok pembahasan utama yang sama yaitu mengenai sanitasi industri pangan	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian yang dilakukan oleh Tina Mazaheri, dkk meneliti mikroorganisme patogen pada sarana produksi dan tidak meneliti personal higiene - Pada penelitian ini, terdapat variabel penelitian personal higiene tenaga kerja