

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu cemilan asli khas Indonesia yang sangat diminati banyak orang terutama di Provinsi Yogyakarta. Tidak heran banyak masyarakat menyukai kerupuk mulai dari masyarakat yang menyukai kerupuk mulai dari masyarakat lingkungan kelas menengah ke bawah hingga masyarakat kelas menengah ke atas. Kerupuk juga dapat diminati baik dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Kerupuk tidak hanya bisa disantap secara langsung tetapi kerupuk juga bisa dikonsumsi sebagai pelengkap dalam makanan asli khas Indonesia (Cahyani, Irnad, & Reswita, 21)

Penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) di pabrik pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan higiene suatu perusahaan yang nantinya akan mempengaruhi produk (Ristyanti & Masithah, E.D, 2021). Prosedur SSOP merupakan alat bantu dalam penerapan GMP dan mempunyai karakteristik yang umum pada sistem HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*). Prosedur SSOP berisi tentang perencanaan tertulis untuk menjalankan GMP, syarat agar penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dapat dimonitor dan adanya tindakan koreksi jika terdapat complain, verifikasi dan dokumentasi (FDA, 1995). Menurut Corlett, 1998 yang menyatakan bahwa *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) memiliki 8 kunci utama yaitu sanitasi, kontaminasi silang, sanitasi

karyawan, sumber kontaminasi, bahan beracun, kesehatan karyawan, pengawasan binatang pengganggu dan keamanan air (Palma, 2018).

Agar keinginan tersebut dapat diwujudkan diperlukan sistem HACCP sebagai sistem keamanan pangan yang dapat menjamin bahwa keamanan pangan telah dilakukan secara efektif dan terkontrol. *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan persyaratan dasar yang harus dipenuhi terlebih dahulu sebelum menerapkan HACCP. GMP dan SSOP merupakan suatu sistem mengenai cara memproduksi pangan yang baik dalam mendukung terwujudnya produk yang aman hingga siap dikonsumsi oleh konsumen (Nurdiansyah, 2010).

Indusri Kerupuk X di bangun tahun 1970 yang beralamat di [Wonocatur](#), Banguntapan, Bantul, Yogyakarta. Pabrik Kerupuk X memiliki 30 pekerja, Industri Kerupuk X memiliki potensi dan sumber daya tersendiri untuk meningkatkan ekonomi. Menurut (Triharjono dkk, 2013) perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan seharusnya senantiasa mengarahkan kegiatan usahanya untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan serta memberikan kepuasan bagi konsumen. Hal ini disebabkan oleh semakin meningkatnya minat konsumen terhadap produk yang bersih, sehat, dan aman.

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2016 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, Keamanan Pangan (*Food Safety*) adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari

kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Implementasi GMP atau Cara Produksi Produk Olahan Pangan yang baik (CPPOB) (BPPOM 2012), adalah sanitasi yang dituangkan dalam prosedur dan rekaman implementasi, dalam hal program sanitasi: pekerja, bangunan dan fasilitas peralatan dan pengendalian proses. SSOP dituangkan dalam aspek 8 kunci SSOP. Tujuan penerapan SSOP adalah agar karyawan pengolah kerupuk kulit mengerti akan kebersihan dalam upaya peningkatan kualitas produk, mengerti peraturan GMP dan mengetahui tahapan sanitasi dan faktor-faktor yang mempengaruhi sanitasi. Menurut Soeprapto dan Adriyani (2018), penerapan SSP dan GMP pada pengolahan makanan pada bagian produksi memberikan pengaruh terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Industri Kerupuk X Yogyakarta terdapat 30 orang karyawan, dan para pekerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta tersebut belum memiliki Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap seperti, Sarung tangan, Penutup kepala, Masker, Celemek dan Sepatu boot. Hal ini bisa memicu terjadinya kecelakaan kerja terhadap para pekerja di Industri Kerupuk Subur, dan didapatkan hasil di Industri kerupuk X Yogyakarta belum terdapat 8 aspek kunci SSOP seperti : Kontaminasi air yang belum teruji kualitas air, sehingga dapat terjadinya pencemaran bakteri e.coli Jika air yang terkontaminasi dengan bakteri E. coli digunakan dalam proses produksi

kerupuk, seperti pencucian bahan baku atau pengolahan, maka bakteri tersebut dapat menular ke dalam produk kerupuk, Kebersihan permukaan produk alat yang digunakan tidak dibersihkan setelah proses penggunaan yang akan mengakibatkan kontaminasi/tercemar bahan olahan yang akan di olah di keseokan harinya. Pencegahan kontaminasi silang, para pekerja tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja dan para pekerja masih banyak yang merokok, berbicara, makan dan minum saat bekerja. Tempat pencuci tangan terletak dekat dengan penyimpan tepung hal ini akan berpotensi pada tepung yang dimana merusak kualitas tepung. Perlindungan dari bahan-bahan kontaminasi, tempat proses produksi belum terjaga kebersihannya, masih adanya sarang laba-laba di dinding area tempat proses pengolahan kerupuk. Belum dilakukannya cek kesehatan secara berkala terhadap para pekerja, apabila pekerja tidak cek kesehatan maka berpotensi terjadinya penyakit dari pekerja 1 dan pekerja lainnya. Belum dilakukannya cek kesehatan secara berkala terhadap para pekerja, apabila pekerja tidak cek kesehatan maka berpotensi terjadinya penyakit dari pekerja 1 dan pekerja lainnya, di kerupuk subur telah dilakukan pelabelan pada pengemasan kerupuk, tidak ada pengecekan hama, vector / binatang pengganggu sehingga berpotensi terjadinya pencemaran penyakit. Contohnya pada area pengolahan bahan terdapat lalat yang bisa saja lalat tersebut hinggap di adonan sehingga menyebabkan pencemaran pada makanan.

SSOP merupakan salah satu prosedur penerapan yang penting dilakukan untuk menjamin kegiatan *hygiene* dan sanitasi. Selain menjadi prosedur SSOP juga menjadi program wajib untuk suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan serta menjamin sistem keamanan produk pangan (Yani & Safitri, 2021). SSOP kebanyakan di terapkan di industri pangan. 8 Kunci SSOP yaitu Keamanan air, Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, Pencegahan kontaminasi silang, Tempat cuci tangan dan toilet, Proteksi bahan kontaminasi kimia, Pelabelan penyimpanan dan penanganan toksin, Kesehatan pegawai serta pengendalian hama guna meminimalisir kontaminasi silang (Ristyanti & Masithah, 2021).

Nyatanya tidak hanya perusahaan besar yang memerlukan SSOP, contohnya industri kecil seperti industri kerupuk selama ini belum ada penerapan SSOP. Selain itu lingkungan kerja dan *personal hygiene* juga harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya angka kuman di kerupuk. Dengan adanya 8 kunci SSOP yang akan di terapkan pada Industri Kerupuk X Yogyakarta, Kunci SSOP untuk Indusrti Kerupuk yaitu, keamanan air, kebersihan alat, pencegahan kontaminasi silang, tempat cuci tangan, bahan-bahan kontaminasi, pelabelan, kesehatan pekerja dan pengendalian hama.

Penerapan SSOP bisa ditempel dan dilihat di papan informasi sehingga setiap pekerja bisa melihat dan membacanya. Penggunaan SSOP dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam melakukan suatu pekerjaan dan

dapat meningkatkan seseorang dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi pada suatu industri atau perusahaan (Reza et al., 2020).

Maka dari itu peneliti, tertarik untuk meneliti Pengaruh Penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operational Procedure*) Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta. Selain lokasi penelitian berada di wilayah mudah di akses serta mendapatkan dukungan dari berbagai pihak termasuk pengusaha dan pekerja di Industri Kerupuk Subur Yogyakarta yang nantinya mempelancar jalannya penelitian

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah penelitian Apakah ada pengaruh penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga kerja di industri Kerupuk X Yogyakarta.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penerapan SSOP terhadap pengetahuan tenaga kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta

- b. Mengetahui pengaruh penerapan SSOP terhadap sikap tenaga kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta
- c. Mengetahui pengaruh penerapan SSOP terhadap tindakan tenaga kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah ilmu pengetahuan tentang penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga di Industri Kerupuk X Yogyakarta.

2. Manfaat Praktik

Bagi industri penelitian ini dapat di gunakan sebagai salah satu alternatif metode penerapan pada proses pembuatan kerupuk dengan membuat standard sanitation operational procedure (SSOP).

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Sanitasi Lingkungan khususnya dalam bidang Sanitasi Industri.

2. Lingkup Materi

Materi penelitian ini merupakan Sanitasi Industri tentang penggunaan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP).

3. Subyek Penelitian

Subyek penelitian adalah pekerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta.

Justifikasi ilmiah : Para pekerja di industri kerupuk subur belum memiliki Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap seperti, Sarung tangan, Penutup Kepala, Masker, Celemek dan Sepatu Boot

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Pengaruh Penerapan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) ini belum pernah dilakukan sebelumnya di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian sejenis yang pernah ada dilakukan antara lain:

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Peneliti dan Judul Penelitian	Persamaan penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Ari Soeti Yani, Riana Wulan Safitri, tahun 2021 Pengaruh penerapan good manufacturig practices (gmp) dan Penyusunan sanitasi standar operational prosedur (ssop) terhadap Proses pengolahan cumi beku yang dimoderasi oleh sistem hazard Analysis critical control point (haccp) pada pt. Sanjaya internasional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerapan Standar Sanitation Operational Prosedur (SSOP) 2. Menggunakan kuesioner kepada pekerja 	Pengaruh penerapan SSOP (Sanitasi Standar Operational Prosedur) Terhadap Proses pengolahan cumi beku sedangkan peneliti sedangkan peneliti SSOP terhadap pengetahuan,sikap dann tindakan tenaga kerja

2.	<p>Nove Kartika Erliyanti, Andre Yusuf Trisna Putra, Tahun 2023</p> <p>Pendampingan Pembuatan dan Penerapan Standard Sanitation Operating Procedure dan Tata Letak Ruang Produksi pada Produksi Kerupuk Ikan Payus “Pamurbaya” Surabaya</p>	<p>Pengaruh Penerapan SSOP (Standar Sanitation Operational) Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Kerja di Industri Kerupuk</p>	<p>Penerapan Standard Sanitation Operating Procedure dan Tata Letak Ruang Produksi sedangkan peneliti SSOP terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga kerja</p>
3	<p>Azzahra Mayla V, Dahlia Putri Marsela, Syifa Khairunnisa, Tahun 2022</p> <p>Usulan Penerapan SOP (Standard Operation Procedure) di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang</p>	<p>Membuat SOP produksi Keripik Tempe</p>	<p>penyusunan SOP yang meliputi beberapa proses seperti pemilihan bahan baku, proses pembuatan pelabelan dan pengemasan pada tenaga kerja industri kerupuk sedangkan peneliti SSOP terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga kerja</p>