

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era globalisasi saat ini, kesadaran konsumen produk pangan untuk memperhatikan nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi semakin meningkat. Keamanan pangan berkaitan dengan ada tidaknya cemaran mikrobiologis, logam berat, dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan. Oleh karena itu, kebersihan sangat diperlukan untuk menjaga kualitas makanan. Higiene pangan merupakan upaya untuk mencegah kemungkinan pertumbuhan dan perkembangan yang dapat merusak makanan dan membahayakan manusia. Keamanan pangan merupakan syarat utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Saat ini, konsumen memahami bahwa mutu pangan, khususnya keamanan pangan, tidak dapat dijamin hanya dengan hasil uji laboratorium terhadap produk akhir. Produk yang aman diperoleh dari bahan mentah yang diolah, diproses, dan didistribusikan dengan baik atau dapat menghasilkan produk akhir yang baik (Hidayat Ravali, Tirta Mulyadi S.E. 2019).

Berkaitan dengan pengelolaan sanitasi yang baik, WHO menyatakan, bahwa tahun 2015 diperkirakan lebih dari 2 miliar orang di dunia membutuhkan sanitasi yang baik. Upaya yang dilakukan dengan perbaikan sanitasi lingkungan dan penyediaan air minum, pemenuhan sanitasi dasar dan menurunkan angka kematian karena serangan inspeksi sebagai akibat buruknya sanitasi dan penyediaan air minum yang tidak memadai. Pemenuhan kebutuhan sanitasi yang baik diberlakukan diseluruh

negara termasuk Indonesia, pada Kawasan industri seperti Industri Rumah Tangga (IRT) atau Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang proses produksinya dikerjakan secara tradisional. Dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Dalam suatu industri khususnya dalam industri pangan rumah tangga diperlukan suatu usaha untuk mencegah kontaminasi pada produk pangan yang diproduksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir, baik berupa biologi, kimiawi maupun kontaminasi fisik, sehingga dapat dihasilkan pangan yang aman, layak, dan sehat untuk dikonsumsi.

Sanitasi dalam industri makanan bagian dari sistem penjagaan lingkungan yang meliputi penciptaan kebersihan lingkungan, cara higienis, penjagaan kesehatan pekerja serta pembinaan sikap, kebiasaan dan tingkah laku kebersihan. Kebersihan lingkungan industri makanan meliputi kebersihan seluruh bangunan industri dan sekitarnya. Sarana atau fasilitas dalam wilayah pabrik yang menjadi fokus sanitasi yaitu ruang pengolahan (lantai, dinding, atap, dan udara), peralatan pengolahan, air, sistem pembuangan sampah dan limbah industri. Fasilitas dan bangunan dianggap memenuhi syarat kesehatan lingkungan jika dapat memenuhi kebutuhan fisiologis dan psikologis, serta mampu mencegah penularan penyakit antar

pengguna, penghuni, dan masyarakat sekitar. Selain itu, fasilitas tersebut juga harus memenuhi persyaratan keselamatan untuk mencegah terjadinya kecelakaan.

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) (BPOM, 2022). Keracunan pangan akibat produk industri rumah tangga berada di urutan ke-5 dari tujuh kasus yang bersumber dari unit produksi lainnya, seperti jasa boga dan restoran. Rumah tangga menjadi sektor tertinggi karena konsep sanitasi produksi yang berkaitan dengan sanitasi sarana prasarana produksi belum dipahami sepenuhnya oleh pelaku usaha (BPOM, 2019). Selain menjaga kualitas produk, penerapan sanitasi di fasilitas produksi juga dapat mengurangi risiko kecelakaan kerja yang disebabkan oleh kondisi yang tidak aman atau *unsafe condition*. Ruang produksi dengan pencahayaan yang tidak cukup terang membuat mata cepat lelah, sehingga kinerja karyawan tidak optimal (Suryansyah, 2018). Konstruksi lantai produksi tahu yang biasa tergenang air dapat menyebabkan karyawan tergelincir (Floridiana, 2019). Ketidakpatuhan karyawan mengenakan Alat Perlindungan Diri (APD) yang berupa sepatu boot mendukung terjadinya *accident* tersebut (Asilah dan Yuantari, 2020).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kaur Masyarakat Dusun Proketen, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul pada tanggal 27 Agustus 2024, diperoleh informasi bahwa terdapat 4 jenis

industri pangan skala rumah tangga di Kalurahan Trimurti dan masih berjalan aktif. Industri pangan skala rumah tangga yang terdapat pada kalurahan tersebut yaitu industri tahu, mie letheak, industri bakpia dan wingko, industri minyak kelapa dan kethak. Jumlah tenaga kerja rata-rata 1-7 orang, terdiri dari pemilik dan pekerja. Sehingga termasuk kategori Industri Rumah Tangga (IRT). Saat dilakukan studi pendahuluan di Kalurahan Trimurti pada tanggal 27 Agustus 2024, diperoleh ketidaksesuaian antara kondisi industri pangan terhadap aspek sanitasi yang seharusnya dipenuhi. Peneliti menjumpai keadaan dinding ruang produksi tidak diplester halus membuat abu jelaga mudah menempel dan sulit dibersihkan. Kontruksi lantai tidak kedap air dan banyak ceceran limbah sisan dari pengolahan yang berpeluang menjadi faktor risiko kecelakaan kerja. Kesadaran pekerja untuk menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) rendah dan kurang diperhatikan. Selain itu, jarak antara penyediaan air bersih untuk produksi pangan kurang dari 10 meter dari sumber pencemar.

Sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, produsen pangan harus mengupayakan keamanan pangan sebelum sampai pada konsumen. Salah satunya dengan menerapkan kegiatan sanitasi sarana produksi untuk mencegah kerusakan dan potensi bahaya yang dapat ditimbulkan oleh zat kimia pencemar dan mikroba patogen.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan. Penelitian ini menggunakan 14 variabel sanitasi yang termuat dalam formulir pemeriksaan sarana produksi BPOM. Variabel aspek sanitasi meliputi, lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat ditarik rumusan, “ Bagaimana Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan Tahun 2024 (Berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012)?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan Tahun 2024 (Berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran sanitasi lokasi dan lingkungan produksi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- b. Mengetahui gambaran tentang sanitasi bangunan dan fasilitas Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- c. Mengetahui gambaran tentang sanitasi peralatan produksi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- d. Mengetahui gambaran tentang suplai air atau sarana penyediaan air Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- e. Mengetahui gambaran tentang fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- f. Mengetahui gambaran tentang kesehatan dan higiene karyawan di Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- g. Mengetahui gambaran tentang pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- h. Mengetahui gambaran tentang sanitasi penyimpanan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.

- i. Mengetahui gambaran pengendalian proses Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- j. Mengetahui gambaran pelabelan pangan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- k. Mengetahui gambaran pengawasan oleh penanggung jawab Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- l. Mengetahui gambaran penarikan produk Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- m. Mengetahui gambaran pencatatan dan dokumentasi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.
- n. Mengetahui gambaran pelatihan karyawan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi banyak pihak.

Manfaat penelitian ini antara lain :

1. Manfaat Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini dapat menambah informasi dan pengetahuan penelitian sebelumnya dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya lingkup sanitasi industri dan K3.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pengelola Industri

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi pengelola Industri tentang keadaan sanitasi lingkungan kerja

industri sekaligus menjadi bahan masukan untuk mengelola kondisi sanitasi industri dengan lebih baik lagi.

b. Bagi Dinas Kesehatan dan Puskesmas

Sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan sosialisasi dan agar tepat sasaran.

c. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan peneliti pada bidang sanitasi industri dan hasil ini diharapkan dapat dijadikan acuan pada penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup ilmu kesehatan lingkungan khususnya pada bidang Penyehatan Udara.

2. Materi

Lingkup materi dari penelitian ini pada bidang Sanitasi Industri khususnya tentang sanitasi lingkungan Industri Rumah Tangga (IRT).

3. Objek

Objek dalam penelitian ini adalah sarana produksi Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan.

4. Lokasi

Lokasi penelitian dilakukan di Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul

5. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2024 - Mei 2025

F. Keaslian penelitian

Penelitian yang berjudul “Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di Kalurahan Trimurti Kapanewon Srandakan Tahun 2024 (Berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012)” belum pernah dilakukan sebelumnya. Berikut ini penelitian-penelitian yang pernah dilakukan berkaitan dengan sanitasi industri rumah tangga pangan diantaranya adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Perbedaan	Hasil
1	Chaerul, dkk, 2021, “Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar.”	Penelitian sebelumnya hanya meneliti 3 dari 8 variabel yang diteliti peneliti saat ini. Berikut ini 5 variabel yang tidak diteliti peneliti lama, diantaranya : a. Sanitasi bangunan dan fasilitas b. Sanitasi peralatan produksi c. Suplai air bersih d. Asilitas & Kegiatan hygiene sanitasi e. Pengendalian hama.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi memenuhi syarat sebesar 93,3%, tempat penyimpanan 66,7%, namun penerapan higiene dan keselamatan pekerja kurang, dengan 66,7% tidak memenuhi syarat. Sanitasi lingkungan kerja juga sepenuhnya tidak memenuhi syarat (100%).
2	Aniza Ika Setyaningsing, 2021”Gambaran	Objek yang diteliti pada peneliti sebelumnya yaitu	Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk upaya sanitasi,

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Perbedaan	Hasil
	Sanitasi Sarana Produksi Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu di Dukuh Banjarsari Desa Leses Kecamatan Manisrenggo Klaten”	hanya industri tahu. Namun pada peneliti saat ini objek yang diteliti yaitu industri tahu, industri bakpia dan wingko, industri minyak kelapa dan kethak.	2 IRT (33,33%) mendapat kategori baik dan 4 IRT (66,67%) cukup pada lingkungan produksi. Seluruh IRT (100%) mendapat kategori cukup pada sanitasi bangunan ruang produksi dan peralatan produksi, serta kategori baik untuk suplai air bersih. Pada fasilitas higiene dan sanitasi, 5 IRT (83,33%) mendapat kategori cukup dan 1 IRT (16,67%) kurang. Pengendalian hama di ruang produksi seluruhnya (100%) cukup, kesehatan dan higiene karyawan 4 IRT (66,67%) baik dan 2 IRT (33,33%) cukup, sedangkan sanitasi penyimpanan semua (100%) mendapat kategori cukup.
3	Floridiana, 2019, “Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018”	Peneliti sebelumnya hanya meneliti 3 variabel dari 8 variabel yang diteliti peneliti saat ini. Berikut ini 5 variabel yang tidak diteliti peneliti lama, diantaranya : a. Sanitasi bangunan dan fasilitas	Hasil penelitian menunjukkan pada Pelaksanaan standar higiene penjamah makanan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI 2012 tentang cara produksi pangan yang baik masih kurang sesuai antara lain kebiasaan merokok di tempat

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Perbedaan	Hasil
		b. Sanitasi peralatan produksi c. Pengendalian hama d. Kesehatan dan hygiene karyawan e. Sanitasi penyimpanan	produksi, penggunaan APD serta pakaian kerja. Implementasi sanitasi lingkungan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI 2012 tentang cara produksi pangan yang baik juga dinilai masih kurang sesuai. Sehingga hasil dari produk tahu yang didapat masih kurang baik pada parameter mikrobiologi.
4	Sudaryantining, C. dan Pambudi, 2021 “Kondisi Personal Higiene dan Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosoongo Surakarta dan Pengaruhnya Terhadap Higienitas Tahu yang diproduksi”	Penelitian sebelumnya meneliti pada kondisi personal hygiene dan sanitasi.	Hasil dari penelitian ini adalah: 1) Dari proses pembuatan dan pengemasan terdapat sebanyak 36 persen (%) responden pengrajin tahu memiliki atau menjalankan personal hygiene yang baik dan sisanya sebanyak 64 persen (%) tidak atau belum menjalankan personal hygiene yang baik; 2) Sanitasi pabrik tahu di Krajan Mojosoongo Surakarta diketahui sebanyak 33 persen (%) dalam kondisi baik, sedangkan 40 persen (%) tergolong cukup, dan sisanya 27 persen (%) dalam kondisi kurang baik;

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Perbedaan	Hasil
			3) Tahu yang diproduksi pengrajin dengan personal hygiene yang baik dapat bertahan kesegarannya hingga tiga (3) hari, sedangkan Tahu yang diproduksi pengrajin dengan personal hygiene kurang baik dalam dua (2) hari telah mengalami kerusakan fisik; 4) Tahu yang diproduksi pabrik dengan sanitasi yang baik kesegarannya dapat bertahan hingga tiga (3) hari. Sedangkan tahu yang diproduksi pabrik dengan sanitasi yang kurang baik dalam dua (2) hari telah mengalami kerusakan fisik.
5	Ainezzahira dkk.,2019 “Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang”	Perbedaan terdapat pada evaluasi sanitasi pangan pada industri rumah tangga.	Hasil penelitian menunjukkan industri rumah tangga ini tidak memenuhi peraturan BPOM untuk sanitasi.