

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan masih menjadi isu utama dalam sektor pangan Indonesia. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling penting dan pemenuhannya juga merupakan bagian dari hak asasi manusia. Hak asasi manusia yang mendasar ini juga dijamin dalam Pasal 27 Ayat 2 UUD 1945 yang pada dasarnya menyatakan bahwa setiap warga negara berhak atas penghidupan yang layak, termasuk hak untuk mengonsumsi pangan yang aman. Melindungi masyarakat dari maraknya pangan yang tidak aman merupakan jaminan yang harus diterima oleh masyarakat sebagai konsumen. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman untuk dikonsumsi, maka keamanan pangan harus terjamin di seluruh rantai pangan, mulai dari tahap produksi hingga konsumen. Penerapan keamanan pangan mensyaratkan seluruh kegiatan atau proses produksi dalam dan luar negeri untuk menghasilkan pangan yang aman harus memenuhi persyaratan keamanan pangan (Rini dkk, 2020).

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI) menyampaikan terdapat 4.792 kasus Keracunan Pangan (KP) hingga 16 Oktober 2023. Dari angka tersebut, jumlah Kasus Luar Biasa keracunan

Pangan (KLB KP) sebanyak 96 kasus, jumlah tersebut meningkat lebih dari 1.000 kasus dibandingkan dengan pada 2022 yang hanya memiliki 3.514 kasus. Kasus keracunan pangan tertinggi di Provinsi Jawa Barat dengan total kasus mencapai 1.679, diikuti Jawa Tengah sebanyak 1.082 kasus, dan Jawa Timur 701 kasus. KLB KP tertinggi di Daerah Istimewa (DI) Yogyakarta dan Jawa Barat sama-sama memiliki kasus luar biasa sebanyak 19 kasus (Fauzan, 2023).

Salah satu faktor penyebab keracunan pangan adalah kondisi sanitasi yang buruk di tempat pengolahan pangan. Tempat penggilingan daging merupakan salah satu tempat pengolahan pangan. Tempat penggilingan daging harus menjamin kebersihan pada seluruh tahapan produksi, baik pada proses penggilingan maupun tahapan lainnya seperti pengemasan. Fasilitas pengolahan yang tidak sehat juga menyebabkan daging rusak dan busuk. Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging membuatnya lebih rentan terhadap kerusakan mikroba dan menurunkan kualitas daging yang dihasilkan. (Halimah, 2018). Daging juga mengandung enzim yang memecah protein dan lemak, hal ini menyebabkan daging berpotensi menyebabkan *foodborne disease* (penyakit yang ditularkan melalui konsumsi makanan maupun minuman yang telah terkontaminasi) (Astri Setyawati dkk, 2021).

Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Tahun 2014 Tentang kesehatan lingkungan,

mengatur mengenai persyaratan teknis higiene dan sanitasi, bahwa pengelolaan makanan harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Adapun syarat-syarat yang harus dipenuhi antara lain bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan dan ketenagaan. Pengelolaan makanan memerlukan penerapan prinsip-prinsip kebersihan makanan mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Prinsip higiene sanitasi makanan yang harus dipenuhi antara lain pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi jasa boga. Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada tempat penggilingan daging harus memenuhi syarat higiene sanitasi penjamah.

Penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta termasuk ke dalam tempat pengolahan pangan. Berdasarkan Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2024 Tentang Pengawasan terhadap pemenuhan Persyaratan Keamanan, Mutu, Gizi, Label, dan Iklan Pangan Segar dijelaskan bahwa salah satu persyaratan keamanan pangan segar adalah pemenuhan higiene dan sanitasi pangan. Adapun yang dimaksud pangan segar yaitu pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung atau tidak, pangan yang sudah mengalami perlakuan minimal meliputi pencucian, pengupasan,

pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (blansir), dan/atau pelapisan. Penerapan higiene sanitasi pada tempat penggilingan daging tersebut masih kurang, baik pada proses pengolahan maupun kondisi tempat pengolahannya. Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi harus ditingkatkan agar olahan pangan khususnya daging giling yang dihasilkan dapat aman di konsumsi dan dapat diedarkan dengan baik kepada masyarakat.

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan pada tanggal 3 Juli 2024 diketahui bahwa tempat penggilingan daging “X” di Desa Sidoluhur ini merupakan tempat penggilingan daging yang belum lama didirikan yaitu pada tanggal 9 Juni 2024 dan belum pernah dilakukan pemeriksaan oleh dinas setempat, oleh karena itu perlu dilakukan pemeriksaan higiene sanitasi sebagai gambaran awal kondisi higiene sanitasi kepada pemilik tempat penggilingan daging tersebut.

B. Rumusan Masalah

Penggilingan daging “X” merupakan penggilingan daging yang belum lama berdiri dan belum pernah dilakukan penilaian higiene sanitasi oleh pihak terkait. Oleh karena itu diperlukan gambaran awal mengenai keadaan higiene sanitasi tempat penggilingan daging tersebut.

Berdasarkan keadaan tersebut dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana gambaran penerapan higiene sanitasi tempat penggilingan daging ‘X’ di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi pada tempat penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengelolaan sanitasi yang meliputi sanitasi *indoor*, sanitasi *outdoor* dan sanitasi peralatan di penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta
- b. Mengetahui penerapan higiene sanitasi pada pekerja di penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah ilmu mengenai higiene sanitasi tempat penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta

2. Bagi Penulis

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai keadaan higiene sanitasi di tempat penggilingan daging

3. Bagi Produsen/Institusi

Memberikan pengetahuan kepada produsen mengenai pentingnya menerapkan higiene sanitasi di tempat penggilingan daging, sehingga produsen dapat menghasilkan produk yang aman dan memiliki kualitas yang baik

4. Bagi Konsumen/Masyarakat

Memberikan informasi mengenai pentingnya higiene sanitasi di tempat penggilingan daging

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan dalam penelitian ini adalah Penyehatan Makanan dan Minuman

2. Ruang Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini adalah mengenai higiene sanitasi tempat penggilingan daging

3. Ruang Lingkup Obyek

Obyek yang digunakan dalam penelitian ini adalah tempat penggilingan daging

4. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di tempat penggilingan daging yang terletak di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta

5. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan 24 Desember 2024

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang membahas mengenai gambaran penerapan higiene sanitasi tempat penggilingan daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta ini belum pernah dilakukan oleh peneliti lain.

Penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Antika Livia, 2023	Gambaran sanitasi dan higiene rumah pemotongan ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta tahun 2021 berdasarkan SNI 01-6160-1999	Dalam penelitian ini sama-sama mengkaji mengenai higiene sanitasi tempat pengolahan pangan segar	Penelitian milik livia antika mengkaji mengenai kondisi higiene sanitasi tempat pemotongan ayam yang mengacu pada SNI 01-6160-1999, sedangkan pada penelitian ini mengkaji kondisi higiene sanitasi tempat penggilingan daging yang mengacu pada Permenkes No. 2 Tahun 2024.
2.	Sari Angga Mursita, 2023	Gambaran higiene sanitasi Pemotongan Ayam Alima Sleman yogyakarta	Dalam penelitian ini sama-sama mengkaji mengenai higiene sanitasi tempat pengolahan pangan khususnya mengenai sarana prasarana, peralatan dan penjamah.	Pada penelitian milik Angga Mursita Sari mengkaji mengenai kondisi higiene sanitasi tempat pemotongan ayam sedangkan pada penelitian ini mengkaji kondisi higiene sanitasi tempat penggilingan daging. Selain itu, terdapat perbedaan peraturan yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan penelitian ini.

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
3.	Halimah Rissa Amanda, 2018	Penerapan <i>HACCP</i> pada pengolahan rendang di catering “X”	Dalam penelitian ini sama-sama mengkaji mengenai penerapan hygiene sanitasi pada tempat pengolahan pangan.	Pada penelitian milik Rissa Amanda Halimah dilakukan pengecekan angka kuman sebelum dan sesudah dilakukan penerapan <i>HACCP</i> . Sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran keadaan hygiene sanitasi di tempat penggilingan daging.
4.	Syafitri Dewi, 2018	Putri Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Bakso dan Pemeriksaan <i>Salmonella SP</i> pada Adonan Bakso di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Morawa Tahun 2018	Dalam penelitian ini sama-sama mengkaji mengenai hygiene sanitasi pada penggilingan daging dan bakso	Pada penelitian milik Putri Dewi dilakukan pemeriksaan <i>salmonella SP</i> pada bakso sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran keadaan hygiene sanitasi penggilingan daging dan bakso