

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hal yang harus dijaga dengan sebaik mungkin karena sangat penting bagi tubuh. Makanan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dipenuhi setiap saat dan harus dikelola dengan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Salah satu penyebab gangguan kesehatan seseorang berasal dari makanan. Makanan yang hendak dikonsumsi harus aman dan tidak berbahaya, oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan terhadap bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Pengelolaan bahan mentah atau makanan yang telah diolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan, dan penyajian adalah semua bagian dari pengelolaan makanan (*Lenie Marlinae et al., 2021*).

Makanan harus steril dan murni, artinya tidak tercemar, jika salah satu faktor tersebut terganggu, makanan yang dihasilkan akan menyebabkan masalah kesehatan bahkan keracunan makanan. Dengan adanya perbaikan terhadap sanitasi, lingkungan, dan air bersih dilakukan tingkat keparahan berbagai penyakit dapat dikurangi, sehingga kesehatan masyarakat dapat ditingkatkan (*Lenie Marlinae et al., 2021*).

Salah satu kasus keracunan ikan bandeng presto terjadi di Indonesia pada tahun 2020 di Pondok Pesantren Modern Datuk Sulaiman (PMDS) Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan. Kasus ini menimpa sejumlah santri

yang dirawat di berbagai rumah sakit di Kota Palopo setelah mengalami keracunan pada hari Kamis, 16 Januari 2020, setelah mengonsumsi ikan tersebut pada Rabu malam, 15 Januari 2020. Sekitar 40 santriwati dirawat di rumah sakit dengan gejala seperti sakit perut, muntah, pusing, dan nyeri perut. Kasus keracunan massal ini telah ditangani oleh Polres Kota Palopo.

Aspek pangan dan higiene merupakan hal yang penting untuk diperhatikan setiap orang. Konsumen dan penjamah makanan mudah terkontaminasi oleh berbagai faktor yang dapat menyebabkan perubahan dan kerusakan nilai gizi pada makanan tersebut. Mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dapat mempengaruhi kesehatan dan mengakibatkan keracunan makanan. Banyaknya makanan yang terkontaminasi menunjukkan tinggi risiko penyakit pada masyarakat yang disebabkan oleh makanan yang kurang higienis. Sumber kontaminasi utama berasal dari orang yang membawa makanan, yang dapat memindahkan mikroorganisme ke dalam makanan. Hal ini membuat sulit untuk mengatasi makanan dari kontaminasi mikroorganisme (*Hidayati et al., n.d.2021*).

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan memutuskan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga harus memiliki sertifikat dalam proses produksi dan distribusi pangan. Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT) yang dikeluarkan oleh pedoman pemberian ditetapkan oleh Bupati/walikota dan Kepala Badan POM (Peraturan Kepala BPOM). Sebaliknya, pemerintah bertanggung jawab untuk meningkatkan daya saing

produk, pangan industri rumah tangga dengan meningkatkan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dengan selalu memperhatikan kondisi dan kualitas air bersih, sanitasi, dan limbah yang dihasilkan oleh industri tersebut (*Lenie Marlinae et al., 2021*).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti di pengelola industri ikan bandeng presto yang berlokasi di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul tersebut telah berdiri sejak tahun 1993. Industri ikan bandeng presto yang peneliti kunjungi adalah milik Bapak Bambang Untoro. Kegiatan operasional berlangsung setiap hari, mulai pukul 08.00-16.00 WIB, kecuali jumat dan minggu libur. Proses pengolahan Bandeng di industri tersebut mencapai 70-420 kg per hari, tergantung permintaan pemilik industri. Tahapan pengolahan ikan bandeng meliputi beberapa tahap, yaitu penyiangan bandeng, pencucian bandeng, pembuatan presto, pencucian alat, dan pembersihan tempat pengolahan bandeng. Jumlah tenaga kerja sebanyak 8 orang. Sebagian besar masyarakat Desa Pucung bekerja sebagai pedagang ikan bandeng presto yang dijual di pasar tradisional.

Para penjamah sudah menerapkan personal hygiene sanitasi makanan namun, penjamah tidak menggunakan alat pelindung diri berupa celemek, sarung tangan, dan hair cap. Hal ini disebabkan karena tingkat kesadaran dari para pekerja masih kurang akan pentingnya keselamatan dan keamanan produksi. Kondisi sanitasi *outdoor* untuk penanganan sampah dilakukan petugas dua kali dalam seminggu, pengambilan sampah pada hari

selasa dan jumat. Pengendalian vektor di industri ikan bandeng, seperti tikus telah dilakukan dengan jebakan tikus tetapi pengendalian serangga seperti lalat belum dilakukan penanganan. Berdasarkan beberapa pertanyaan yang peneliti ajukan, industri ikan bandeng presto ini belum memenuhi syarat standar higiene sanitasi makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana penerapan higiene sanitasi pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul Tahun 2025

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi makanan pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul Tahun 2025

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui higiene penjamah atau pekerja pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul Tahun 2025
- b. Mengetahui higiene peralatan pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul Tahun 2025
- c. Mengetahui pengelolaan sanitasi kondisi *indoor* dan *outdoor* pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul Tahun 2025

#### **D. Ruang Lingkup Penelitian**

1. Ruang Lingkup Keaslian

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup bidang higiene sanitasi makanan pada *home* industri ikan bandeng presto di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul

2. Ruang Lingkup Objek

Objek yang digunakan dalam penelitian ini adalah *home* industri ikan bandeng presto

3. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini adalah di tempat *home* industri ikan bandeng presto yang terletak di Desa Pucung, Kecamatan Sewon, Bantul

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan bulan Januari 2025

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Sebagai bahan referensi serta menambah wawasan mengenai higiene dan sanitasi dalam bidang industri rumahan

2. Bagi Institusi

Memberikan pengetahuan kepada pengelola industri ikan bandeng presto mengenai penerapan higiene dan sanitasi yang baik, termasuk personal higiene yang perlu dipahami untuk mendukung kualitas dan keamanan produk

### 3. Bagi Pemilik Industri

Mengetahui informasi tentang pentingnya higiene dan sanitasi pada industri rumahan

### 4. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi di tempat pengolahan pangan

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian penelitian

<b>Nama</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
<b>Penelitian</b>			
Angga Mursita Sari (2023)	Gambaran <i>Hygiene</i> Sanitasi Pemotongan Ayam Alima Sleman, Yogyakarta	Mengkaji <i>hygiene</i> sanitasi pada <i>home</i> industri	Terdapat perbedaan pada faktor-faktor yang mempengaruhi <i>hygiene</i> dan sanitasi terhadap tempat pengolah
Kholifah Annisa (2023)	Kajian Sanitasi Makan di Piyungan	<i>Hygiene</i> Warung Pasar	Perbedaan pada variabel sarana sanitasi dan personal <i>hygiene</i> pedagang
Faya Dwi Amanda Putri (2023)	Kajian Pengetahuan Personal <i>Hygiene</i> Sanitasi Dan Karakteristik Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Di Kecamatan Godean	Tingkat Personal <i>hygiene</i> sanitasi pada tempat pengelolaan makanan	Terdapat perbedaan pada hubungan antara pengetahuan dengan karakteristik penjamah