

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Makanan dan minuman sangat diharapkan oleh manusia untuk melanjutkan kehidupannya, makanan yang sehat selalu didambakan oleh setiap orang termasuk juga diperdagangan. Makanan yang akan dikonsumsi haruslah makanan yang sehat, dengan maksud mempunyai kandungan zat gizi yang tinggi yang dimana terdiri atas: vitamin, lemak, dan zat lainnya. Makanan dapat disajikan dengan baik, dan utuh yang dimana tidak terkandung zat-zat berbahaya. Jika salah satu faktor ini mengganggu, maka hasil dari makanan tersebut akan beracun bahkan menjadi penyakit.<sup>1</sup>

Makanan yang kurang diperhatikan hygiene dan sanitasinya akan sangat mudah terkontaminasi oleh berbagai faktor yang berakibat pada berubah dan rusaknya unsur-unsur atau nilai nutrisi dalam makanan. Mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi dapat mengganggu kesehatan dan menyebabkan keracunan makanan. Banyaknya makanan yang terkontaminasi menunjukkan bahwa tingginya ancaman kepada masyarakat terhadap munculnya penyakit disebabkan oleh makanan yang kurang bersih. Sumber terkontaminasi terbesar disebabkan oleh orang yang bertugas menangani makanan dan dapat menularkan mikroorganisme ke makanan. Hal ini menyebabkan sulitnya membuat makanan terhindar dari kontaminasi mikroorganisme.<sup>2</sup>

Makanan yang dikelola oleh petugas merupakan sumber kontaminasi yang sangat terbesar mentransfer mikroorganisme terhadap makanan yaitu dari tubuh manusia dan dari makanan yang terkontaminasi yang dikelola. Bahkan diawal panen, diolah, disimpan dan didistribusikan makanan akan berisiko terkontaminasi oleh mikroorganisme. Maka dari itu penyebab makanan yang sulit dihindari dari akibat terkontaminasi mikroorganisme.<sup>2</sup>

Kondisi pangan sanitasi dan hygiene menjadi salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh setiap orang. Baik konsumen maupun pihak yang mengelola pangan. Didunia aspek ini sangat penting karena berkaitan dengan beberapa kasus seperti keracunan makanan (foodbom deases). Bubzy dan Robert (2009) melaporkan bahwa di Amerika Serikat ada 75 juta kasus keracunan makanan setiap tahun 325.000 orang dirawat dan 5.200 kasus kematian. Selain itu WHO melaporkan bahwa sebanyak 18% anak balita mengalami kematian akibat penyakit diare.<sup>4</sup>

Kasus keracunan makanan di dunia terus terjadi setiap tahun, setidaknya 1 dari 10 orang menjadi sakit yang disebabkan mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi, sampai terjadi kematian mencapai 420.000 setiap tahunnya. Kelompok paling rentan terjadi keracunan makanan yaitu anak dibawah lima tahun dengan angka kematian sampai 125.000 selalu terjadi disetiap tahunnya. Kebanyakan dari kasus ini dikarenakan oleh diare. Akibat serius lainnya dari penyakit bawaan dari makanan termasuk gagal ginjal dan hati, gangguan otak dan syaraf, artritis, kanker, dan kematian.<sup>5</sup> Seiring meningkatnya perdagangan internasional dalam industri makanan sejalan dengan tinggi resiko kontaminasi makan dan pengangkutan produk makanan yang terinfeksi melintasi perbatasan nasional. Kota-kota yang berkembang seperti perubahan iklim, migrasi, dan perjalanan internasional yang berkembang memperparah masalah ini dan membuat orang terkena bahaya baru. Penyakit bawaan makanan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang berkembang di seluruh dunia. Namun, banyak terjadi di negara berpenghasilan rendah dan menengah atau negara berkembang.<sup>3</sup>

Kasus penyakit bawaan pangan (*food borne disease / FBD*) telah mengalami peningkatan hampir di seluruh wilayah Indonesia. Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan RI, mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7.132 kasus dengan Case Fatality Rate (CFR) 0,1%.KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, setelah KLB difteri.Hal ini menunjukkan

bahwa KLB Keracunan Pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya. Kecenderungan kejadian KLB keracunan pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berasal dari produksi industri rumah tangga (P-IRT) (36%) per provinsi di Indonesia. Selain itu pangan olahan (20%), jajanan (13%) dan lain-lain (5%).<sup>6</sup>

Berdasarkan data dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) tercatat KLB (Kejadian luar biasa) sebanyak insiden keracunan pangan di Indonesia. Pada tahun 2016 terdapat 3.351 manusia yang sakit dan 7 orang meninggal akibat keracunan pangan. Salah satu penyebab yang mendominasi terjadinya keracunan pangan di Indonesia yaitu olahan produksi rumah tangga sebanyak 29 (49,15%) kasus.<sup>7</sup>

P-IRT merupakan usaha yang dapat dilakukan kegiatan produksi yang dilakukan di tempat tinggal dengan peralatan yang berteknologi manual ataupun semi otomatis.<sup>8</sup>

Berdasarkan data dari laporan bidang kesehatan lingkungan dikota Jambi (2017-2019) cakupan tempat umum pengolahan makanan (TUPM) yang memenuhi syarat kesehatan di wilayah kerja kecamatan kota baru didapatkan, tahun 2017 berkisaran antara (65-69%). Namun, di tahun 2018 menurun drastis sampai berkisaran (25-35%). Berbeda dengan tahun 2019 di karenakan adanya peningkatan yaitu (55-75%). Persentase P-IRT ini yang tergolong fluktuatif (naik turun), pada tahun 2019 naik akan tetapi tidak melebihi 2017, sehingga timbul kekhawatiran akan kurang terkontrolnya sanitasi makanan di P-IRT tersebut yang nantinya akan mengganggu keamanan pangan.<sup>9</sup>

Guna menjaga keamanan pangan yang baik maka kita gunakan CPPB (Cara produksi pangan yang baik) adalah suatu pedoman yang biasa dipakai oleh industri pangan dalam memproduksi pangan yang berkualitas dan bermutu tinggi agar aman saat dikonsumsi.<sup>10</sup> Cara Produksi Pangan yang Baik juga merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu aman dan layak untuk di konsumsi. Pemerintah

Indonesia melalui badan pengawasan obat dan makanan (BPOM) sudah mengatur upaya agar peningkatan keamanan pangan sesuai dengan BPOM No. HK. 03.1.23.04.12.2206 peraturan tentang pedoman cara produksi pangan yang baik dalam Industri Rumah Tangga.<sup>11</sup>

Pengetahuan keamanan pangan yang tidak memadai dari penjamah makanan dapat mengakibatkan praktek penanganan makanan yang tidak aman dan kontaminasi silang di industri makanan. Kualitas produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga dapat dipengaruhi oleh sikap penjamah makanan, produksi baik berupa jenis makanan berat maupun makanan ringan seperti kue. Oleh karena itu, dengan adanya penerapan CPPB kualitas produk dapat ditingkatkan sehingga hal ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan pangan produk.<sup>12</sup>

Berdasarkan hasil penelitian dilakukan oleh Miranti dan Adi (2018), didapati pengetahuan berhubungan dengan hygiene perorangan (Personal hygiene) tetapi, pengetahuan tidak berhubungan dengan sikap penjamah makanan. Menurut Rohmah dkk, (2019) hasil observasi dan wawancara, umumnya responden belum tentu berlatar belakang pendidikan yang memadai dalam hal hygiene dan sanitasi makanan, serta mereka tidak pernah mendapatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Samahalnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Maywati dkk, (2018) terdapat responden dengan tingkat pengetahuan kurang tentang kebersihan pengolah sebesar 72,3% dan terdapat responden dengan kategori praktek kebersihan pengolah kurang baik sebesar 58,5%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa adanya hubungan signifikan pengetahuan dengan praktek hygiene pada penjamah makanan

Penelitian yang dilakukan oleh Lee *et al* (2017) Penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan keamanan pangan sedang (61,7%) dengan sikap baik (51,9 / 60) dan praktik lapor diri (53,2 / 60). Patut dicatat bahwa praktik yang dilaporkan sendiri yang baik tidak tercermin dalam penilaian mikrobiologis tangan penjamah makanan, di mana 65% penjamah makanan yang diperiksa memiliki jumlah aerobik total.  $\geq 20$  CFU / cm<sup>2</sup> dan

Salmonella terdeteksi di 48% tangan penjamah makanan. Kesimpulannya, saran dari penelitian ini adalah bahwa penjamah makanan memiliki pengetahuan keamanan pangan yang memadai, tetapi pengetahuan yang dirasakan gagal diterjemahkan ke dalam praktik di tempat kerja.

Jumlah P-IRT (Produksi Industri Rumah Tangga) terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2019 total P-IRT yang terdaftar di Dinas Kesehatan Kota Jambi berjumlah 265. Proporsi P-IRT terbanyak berada di wilayah kecamatan Kota Baru (15,09%). Berdasarkan uraian diatas peneliti ingin mengetahui apakah ada hubungan pengetahuan, sikap dan pelatihan penjamah makanan dengan CPPB pada industri rumah tangga pangan di Kecamatan Kota Baru

## **1.2 Rumusan masalah**

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada hubungan pengetahuan, sikap dan pelatihan penjamah makanan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik pada industry rumah tangga pangan diKecamatan Kota Baru.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui apakah ada hubungan pengetahuan, sikap, pelatihan penjamah makanan dengan CPPB pada industri rumah tangga pangan di kecamatan kota baru?

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Ingin Mengetahui Karakteristik Responden Penjamah Makanan dengan CPPB pada industri rumah tangga pangan.
- b. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan CPPB pada industri rumah tangga pangan.
- c. Untuk menganalisis hubungan sikap penjamah makanan dengan CPPB pada industry rumah tangga pangan.
- d. Untuk menganalisis hubungan pelatihan penjamah makanan dengan CPPB pada industri rumah tangga pangan

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Industri Rumah Tangga**

Diharapkan kepada industri pengolahan industri rumah tangga setempat lebih memperhatikan penyelenggaraan makanan yang ada diintansi gizi baik itu dari segi kebijakan, fasilitas maupun lingkungan sekitar.

### **1.4.2 Bagi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi**

Menjadi tambahan literatur dan bahan informasi bagi penelitian selanjutnya serta sebagai bahan masukan bagi mahasiswa dan bisa menambah wawasan tentang cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga

### **1.4.3 Bagi Dinas Kesehatan Jambi**

Diharapkan penelitian ini bisa dijadikan acuan kepada Dinas Kesehatan Kota Jambi agar membuat sebuah perencanaan program pencegahan dan penanggulangan risiko produksi makanan yang kurang diperhatikan *hygiene* dan sanitasinya.

### **1.4.4 Bagi Peneliti Selanjutnya**

Bisa menambah pengetahuan serta wawasan dalam penelitian terkait adanya CPPB pada penjamah makanan dalam industri rumah tangga.