

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa keracunan makanan tercatat 30% bagi kawasan di Eropa terjalin pada setiap tempat tinggal seseorang dampak dari tidak mencermati hiegiene sanitasi makanan. Bagi WHO, di Amerika Serikat nyaris tiap tahunnya terjadi sejumlah 78 juta kasus penyakit yang merupakan penyakit bawaan dari makanan dan menimbulkan kematian hingga 5.000 jiwa serta mengalami proses rawat inap sebanyak 325 jiwa.³

Pada bulan juni sampai Agustus 2018, dijumpai keracunan dari makanan olahan 7 dan 432 korbannya, insiden tersebut terjadi di bermacam daerah di NKRI yang menguasai produk makanan dari Sentra Data Keracunan Nasional (SIKerNas) makanan olahan jajan (PKL) sebesar 5 insiden yang memakan 78 korban, makanan olahan kemasan sebesar 3 insiden dengan 40 orang korban selain itu faktor keracunan yang disebabkan makanan tak dikenal sebanyak 2 insiden dengan 7 korban serta 1 meninggal dunia.⁶ Tercatat lebih dari 600 permasalahan keracunan makanan yang terjadi di Indonesia, sehingga sangat penting untuk mencermati keamanan pangan. Sampai tahun 2011 persyaratan ialah leluasa dari cemaran fisik, kimia, ataupun biologis, dan tidak melanggar norma, budaya serta agama. Keamanan pangan merupakan keadaan dimana makanan layak dikonsumsi oleh masyarakat seperti yang tercantum dalam Undang- Undang Nomor.18 Tahun 2012.⁷ Tahapan pengolahan pangan diawali dari bahan baku sampai penyimpanan agar pangan layak konsumsi Cara Produksi Pangan yang Baik(CPPB) jadi acuan umum tentang pengolahan pangan dengan benar serta batasan yang wajib diikuti.⁸

Hiegiene sanitasi pada makanan adalah suatu cara dalam mengelola faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.¹ Akibat penindakan kesalahan menyiapkan makanan tersebut seperti di jasa katering, rumah, kantin, rumah sakit sebagian besar

penyakit bawaan makanan terjalin ataupun dikala jamuan makan ataupun acara pengamatan terhadap KLB penyakit bawaan pada makanan.²

Makanan memiliki guna sangat berarti untuk manusia sebab membentuk kebutuhan utama serta memastikan kelangsungan hidup manusia. Memikirkan berartinya guna makanan hingga tiap penjamah makanan wajib menguasai kalau makanan yang diolah tidak hanya memiliki rasa yang lezat, gizi yang lumayan, pula wajib sehat, serta aman dimakan. Makanan yang sehat harus memiliki khasiat yang maksimal untuk badan manusia manusia serta kebalikannya makanan yang tidak sehat bisa merangsang dampak negatif kepada penyantap makanan semacam keracunan makanan, diare serta mungkin kematian. Makanan dihidangkan bagaikan makanan siap saji dijual tidak hanya yang dihidangkan rumah makan/ restoran, jasa boga serta hotel makanan di tempat perdagangan. Makanan jajanan memiliki banyak sekali tipe yang sangat bervariasi dalam perihal wujud keperluan serta harga salah satu pemenuhan kebutuhan masa depan merupakan higiene serta sanitasi makanan supaya bebas dari cemaran kuman patogen Makanan jajanan di masa depan diharapkan bisa berikan kebutuhan gizi masyarakat.⁴

Produksi pangan merupakan sesuatu kegiatan metode yang mendatangkan, mempersiapkan, mencerna, membuat, mengawetkan, mengemas kembali serta mengganti wujud pangan. Tata metode yang betul hingga bentuk serta zat gizinya tidak hancur dan tidak berlawanan dengan kesehatan makanan pada orang yang aman dikonsumsi menggambarkan makanan yang tidak tercemar, tidak memiliki mikroorganisme ataupun kuman serta bahan kimia berisiko. Memproduksi bau tidak lezat serta akibat makanan jadi tidak layak makan perkembangan mikroorganisme dalam makanan mempunyai tugas yang berarti buat pembuatan. Sebagian mikroorganisme yang bisa mengontaminasi makanan bisa merangsang bahaya untuk manusia yang konsumsi.⁵

Dengan kenaikan keahlian tenaga kerja dalam melakukan pekerjaan secara aman serta sehat pesatnya pertumbuhan pembangunan industri makanan di Indonesia dikala ini nyatanya tidak diiringi di Indonesia jadi salah satu wujud kelemahan tenaga kerja dalam menuntaskan pekerjaan serta nyatanya jadi

permasalahan yang sangat memprihatinkan dan jadi pemicu utama terbentuknya permasalahan keracunan makanan kasus higiene- sanitasi yang kurang baik dalam dunia industri makanan. Kisaran produksi makanan yang merugikan masyarakat serta kurangi tingkatan kehancuran ataupun pembusukan pada makanan, adapun sasaran yang semestinya dari usaha higiene sanitasi makanan ialah menanggung kesejahteraan serta kebersihan makanan, menghalang penyebaran wabah penyakit.⁴

Metode penindak lanjutan kurang baik pada makanan serta alat untuk memasak yang tidak bersih terdapat sebagian aspek yang menyebabkan terbentuknya keracunan makanan lingkungannya di dalam proses pembuatan makanan yang baik serta sehat salah satu faktor ialah akibat minimnya pengetahuan antara lain ialah hygiene perorangan yang kurang baik. Penjual makanan tentang pengetahuan hygiene serta sanitasi pembuaatan makanan yang biasanya menjajakan makanan tidak mempunyai latar belakang pembelajaran yang lumayan spesialnya dalam perihal higiene serta sanitasi makanan yang diolah mempengaruhi mutu makanan ketika dihidangkan kepada konsumen.⁹ Tempat pengolahan makanan(TPM) yang pengelolaannya tidak penuhi ketentuan higiene sanitasi terbentuknya kejadian keracunan serta penularan penyakit kronis berdampak kematian.⁴

Hal- hal yang betul- betul mempengaruhi ialah kebudayaan, sosial, keluarga, pembelajaran, anggapan seorang terhadap kesehatan. Perihal yang sangat berarti serta wajib dicermati adalah personal hygiene sangat berpengaruh terhadap personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari kesehatan seorang. Kebiasaan sikap sendiri sangat mempengaruhi kebersihan mutu hygiene serta sanitasi yang dipengaruhi oleh 2 aspek utama ialah aspek penjamah makanan tercantum sarana pengolahan makanan yang ada. Sifat aktif pada seseorang yang dapat merubah diri serta area kearah yang lebih baik ataupun kebalikannya aspek- aspek tersebut, aspek penjamah pada makanan lebih berarti dikarenakan selaku manusia untuk menciptakan makanan serta minuman yang bermutu besar salah satunya wajib memandang perilaku bersih sikap pada penjamah makanan agar santapan bersih. . Terdapat beberapa aspek yang tercantum pada sanitasi makanan

antara lain air, tempat mengolah makanan, perlengkapan pengolahan makanan. Upaya penyehatan makanan sebab sangat mempengaruhi dalam menularkan penyakit Pengolah makanan memegang peranan penting.¹⁰

Salah satu aspek higiene serta sanitasi pengolahan makanan merupakan aspek kebersihan dari penjamah makanan ataupun higiene perseorangan. Higiene perseorangan ialah sikap bersih, nyaman serta sehat dengan menghindari pencemaran pada makanan dengan diawali dari menyiapkan bahan makanan hingga makanan tersebut disajikan. Sebagian prosedur berarti untuk penjamah makanan ialah mencucitangan sebelum dan setelah memegang bahan makanan, mengenakan perlengkapan pelindung diri sesuai standar serta menjaga kebersihan dan kesehatan.¹¹

Lingkungan produksi bangunan serta sarana perlengkapan produksi penyediaan air ataupun fasilitas pengadaan air sarana sanitasi kesehatan serta higiene penjamah makanan penyimpanan serta penomoran serta penyelenggaraan proses Persyaratan CPPB bersumber pada posisi serta area penciptaan bangunan serta sarana penciptaan pemakaian air bersih dan sarana sanitasi sanitasi lingkungan yang tercantum dalam pedoman CPPB. Sikap kurang baik semacam menyentuh anggota tubuh, kuku panjang, tidak memakai peralatan kerja serta mengunyah makanan bisa berisiko tingkatan penularan kuman pada makanan seperti kuman *Escherichia coli* (*E. coli*).¹²

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Triyani dkk tentang analisis persiapan penerapan sistem manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan penyusunan rencana HACCP pada industri pembuatan tahu ketentuan memadai dasar di UD. XYZ masih buruk yang diidentifikasi kondisi ketentuan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD. XY. Didapatkan 28 kesalahan yaitu 10 kesalahan kelompok kritis, 5 kesalahan besar 12 kesalahan serius dan 1 kecil menggunakan form pemeriksaan BPOM. Berlandaskan nilai GMP tidak memenuhi dinyatakan perlu perbaikan dan tidak masuk dalam tingkat (rating) IV. Beberapa proses yang perlu diperbaiki dan diriset ulang yaitu ketiks membentuk tim HACCP, XYZ. UD masih perlu menyiapkan tingkatan pembelajaran sumber daya seperti diperlukan tambahan anggota ahli pada bidang

mikrobiologi dan pangan serta proses pemeriksaan bahaya karena tidak diadakan uji pada bahaya kimia dan biologi dari 11 tahapan menyusun rancangan HACCP pada produk tahu di UD. XYZ. Pada tahapan mengelola tahu terdapat 3 (tiga) critical control point (CCP) yaitu pada proses penggumpalan, pemasakan dan pengemasan. Manual HACCP yang tersusun dan terdiri dari tujuan, ruang lingkup, acuan, organisasi, kebijakan mutu, penjelasan produk, ketentuan dasar, bagan alur, analisa bahaya, lembar control measure. Sedangkan prosedur yang dirancang yaitu prosedur mengelola tahu dan prosedur sanitasi..14

Dikelola usaha rumah tangga sehingga senantiasa merekat dengan kasus yang menyangkut bahan utama seperti ketersediaan serta mutu aspek penciptaan, tingkatan keuntungan, pemasaran dan pemodalannya umumnya digunakan untuk lauk-pauk serta makanan ataupun jajanan/ industri kecil. Potensi tahu untuk meningkatkan kesehatan biayanya relatif murah pada penyediaan santapan bergizi yang bisa dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.13

Makanan tahu merupakan makanan hasil olahan kedelai yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, mulai dari masyarakat kelas atas menengah dan bawah karena rasanya enak, mudah dibuat, harganya murah, tinggi protein, dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan seperti cemilan, bahkan tidak sedikit masyarakat yang membuat tahu menjadi lauk sehari-hari. Kandungan gizi dalam tahu, memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah, masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi.15

Berdasarkan data yang bersumber dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi didapat data 7 pabrik tahu yang beroperasi di Kota Jambi dan survei awal yang dilakukan ke pabrik tahu di Kota Jambi dapat dilihat juga pada saat pembuatan tahu karyawannya tidak menggunakan penutup kepala, tempat yang kotor dan tidak mencuci tangan setelah melakukan aktivitas lain.

1.2 Rumusan Masalah

Menurut hasil survei awal yang dilakukan ke pabrik tahu di Kota Jambi dapat dilihat juga pada saat pembuatan tahu karyawannya tidak memakai penutup

kepala, tempat yang kotor dan tak mencuci tangan setelah melakukan aktivitas lain. Dengan demikian perlu dilakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan, sikap, tindakan dengan cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi didapatkan rumusan masalah dengan bagaimana cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, tindakan dengan cara produksi pangan yang baik (cppb) pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi cara produksi pangan yang baik dengan pengetahuan, sikap, tindakan pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021
2. Menganalisis hubungan pengetahuan pengolah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021.
3. Menganalisis hubungan sikap pengolah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021.
4. Menganalisis hubungan tindakan pengolah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi

Menjadi tambahan gambaran mengenai kondisi cara produksi pangan yang baik pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi serta menjadi pertimbangan untuk penyuluhan keamanan pangan yang dilakukan pada awal berdirinya Perusahaan Industri Rumah Tangga (IRT).

1.4.2 Bagi Pengusaha dan Karyawan

Menjadi pedoman mengenai permasalahan cara produksi pangan yang baik agar hasil produksi memenuhi tingkat standar pemenuhan pangan yang tinggi.

1.4.3 Bagi Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat

Menambah bahan kajian perpustakaan Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Jambi tentang hubungan pengetahuan, sikap, tindakan dengan cara produksi pangan yang baik (cppb) pada home industri pabrik tahu di Kota Jambi Tahun 2021.

1.4.4 Bagi Peneliti

Memperluas wawasan dan menambah tingkat pengetahuan peneliti dalam penerapan ilmu yang telah didapat serta menambah pengalaman kerja di lapangan dan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya dengan topik yang serupa.