

# BAB I

## PENDAHULUAN

### **Latar Belakang**

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan hidupan selain sandang dan perumahan. Makanan, selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat hidup mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Kharudin 2015).

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Chandra, 2006).

Masalah kesehatan khususnya masalah *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Kasus keracunan makanan sudah sering terjadi di Indonesia, bahkan negara maju seperti Amerika sekalipun. Di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus keracunan setiap tahunnya yang mengakibatkan 128.000 orang dirawat di rumah sakit dan 3.000 orang meninggal dunia.

Sedangkan di negara berkembang, diperkirakan 1,8 juta anak meninggal dunia akibat penyakit diare karena makanan dan air yang terkontaminasi bakteri. Di China tahun 2008 terjadi kasus keracunan makanan dimana lebih dari 53.000 anak menderita sakit ginjal akut dan 4 anak

meninggal dunia akibat mengonsumsi susu yang mengandung melamin. Sebelumnya, di Jepang tahun 2000 terjadi kasus keracunan produk susu yang tercemar bakteri *Staphylococcus Aureus* dan mengakibatkan lebih dari 14.000 orang mengalami keracunan, dan masih banyak kasus lainnya.

WHO tahun 2000 memperkirakan bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*) merupakan penyebab 70 persen dari 1,5 miliar kejadian penyakit diare, dan setiap tahunnya menyebabkan sekitar tiga juta kematian anak dibawah 5 tahun

Di Indonesia, berdasarkan data BPOM pada periode 2009 hingga 2013 diperkirakan ada 10.700 kasus Kejadian Luar Biasa keracunan pangan terjadi selama periode tersebut, 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia. *Foodborne disease* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya *hygiene* perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan. *Food safety* atau keamanan makanan adalah upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan *hygiene* perseorangan penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta tersedianya sarana sanitasi.

Praktek sanitasi *hygiene* pengolahan pangan yang kurang baik dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan konsumen, seperti keracunan makanan maupun penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kasus keracunan pangan yang dilaporkan selama tahun 2019 berjumlah 6.205 kasus di 25 propinsi. Ditinjau dari sumber pangannya, maka penyebab keracunan pangan dari olahan rumah tangga sebanyak 55,9%, industri jasa boga 20,5%, dan

makanan jajanan sebanyak 9%. Hal ini mengindikasikan bahwa kesadaran masyarakat terhadap kebersihan dan *hygiene* pengolahan pangan skala rumah tangga masih rendah (BPOM-RI, 2019).

Keamanan pada makanan salah satu upaya untuk mencegah makanan besar kemungkinan tercemar biologis, kimia dan benda lain. Terkontaminasinya makanan dapat dicegah dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi perseorangan penjamah makanan yang baik. Kontaminasi kimiawi dan biologis dapat dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pada pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, juga disertai dengan tersediannya sarana sanitasi.

Pada umumnya mengetahui pengaruh *hygiene* dalam pengolahan makanan sangatlah penting. Pengolahan makanan akan berdampak pada makanan yang siap untuk dibuat. Apabila pengolahan makanan sesuai dengan prosedur SOP dengan penerapan *hygiene*, maka besar kemungkinan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitu juga sebaliknya. Oleh karena itu makanan yang baik dan aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit dan gangguan kesehatan. Maka, harus diperhatikan agar tidak terjadi keracunan dan penyakit bawaan makanan. Namun hal ini, *hygiene* dan sanitasi pada makanan ialah konsep dasar pengolahan makanan sudah seharusnya dilaksanakan (Hakim Arifin 2019).

Penerapan *Hygiene* sanitasi pengolahan makanan tidak hanya dibahas dalam ilmu sains, akan tetapi jauh berabad-abad sebelumnya Islam sudah terlebih dahulu menjelaskan pentingnya menjaga kebersihan dalam segala sesuatu mulai dari kebersihan diri, makanan hingga lingkungan. Hal ini jelas termaktub dalam Al-Qur'an dan hadist, seperti yang difirmankan Allah SWT dalam surah Al-Maidah ayat 6 :

Artinya : Allah tidak hendak menyulitkan kamu tetapi dia hendak membersihkan kamu dan menyempurnakan nikmat-nya bagimu. Supaya kamu bersyukur” (Al-Maidah:6). Sebagai mana fatwa MUI Nomor 001/MUNAS-IX/MUI/2015 Tentang ZISW untuk air dan sanitasi menjelaskan bahwa masyarakat perlu bahu membahu untuk melakukan hemat air dan menjamin kebersihan air dan menghindari aktifitas yang menyebabkan pencemaran.

Peyek adalah jenis makanan ringan atau kue yang biasanya disajikan dan dinikmati dengan beraneka ragam hidangan. Biasanya peyek dinikmati langsung sebagai cemilan, sebagai kerupuk makan nasi, bisa juga disajikan sebagai bahan sebagai pelengkap pecal, gado-gado dan juga rujak. Umumnya peyek banyak disukai berbagai kalangan, juga mudah ditemukan diwarung-warung, rumah makan dan sebagainya. Pada daerah perdesaan biasanya peyek ini disajikan pada acara pernikahan dan acara keluarga.

Pada umumnya peyek sering ditemui dengan isi kacang tanah dan juga kacang kedelai. Namun selain diisi dengan kacang-kacangan, peyek juga bisa diisi dengan bahan pangan hewani seperti udang, teri, bahkan pada saat ini ada juga peyek terbuat dari daun bayam. Banyak cemilan seperti ini juga hampir sama dengan beberapa jenis peyek yang lain. Namun yang membedakannya ialah kualitas bahan yang digunakan untuk membuatnya dan juga cita rasanya. Dengan demikian, sebagian masyarakat yang berada di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara mempunyai usaha memproduksi makanan cemilan peyek.

Berdasarkan survei awal, hasil wawancara penelitian dengan kepala produsen, diketahui bahwa penjamah makanan masih banyak ditemukan tidak menggunakan alat pendukung kebersihan seperti sarung tangan 14 orang, celemek 14 orang dan penutup rambut 12 orang dari 20 orang penjamah makanan, peralatan yang digunakan banyak yang tidak layak untuk

digunakan. Pada sanitasinya ditemukan 14 orang penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan tidak menggunakan sabun. Fasilitas sanitasi seperti limbah hasil pencucian yang langsung dibuang ke saluran dan tidak ada tempat pembuangan khusus serta peralatan dan air yang digunakan kurang bersih. Proses pengolahan peyek tersebut berada di dalam rumah khusus tempat pengolahan peyek dengan menggunakan beberapa alat yang tidak memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan.

Berdasarkan wawancara dengan salah satu pengolah peyek, menyatakan bahwa belum ada pengawasan dan memperhatikan khusus yang dilakukan dari pemerintah setempat tentang bagaimana *Hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan yang baik dan benar.

### **Fokus Kajian Penelitian**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka fokus kajian penelitian dalam penelitian ini adalah, *hygiene* pada penjamah makanan seperti tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup rambut, sanitasi tempat pengolahan peyek, dan proses pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung H Angus Kabupaten Batu Bara.

### **Tujuan Penelitian**

#### **Tujuan Umum**

Untuk mengetahui *hygiene* dan sanitasi pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung H Angus Kabupaten Batu Bara.

#### **Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui gambaran *hygiene* penjamah makanan pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.
2. Untuk mengetahui gambaran sanitasi tempat pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.
3. Untuk mengetahui proses pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.

### **Manfaat Penelitian**

#### **Bagi Peneliti**

Untuk memperkaya ilmu pengetahuan peneliti tentang *hygiene* dan sanitasi terutama di tempat pengolahan makanan dalam hal ini pembuatan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.

#### **Dinas Terkait**

Memberikan informasi dan bahan masukan bagi dinas kesehatan tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.

#### **Produsen peyek**

Sebagai informasi bagi pembuat peyek mengenai *hygiene* dan sanitasi pengolahan peyek di desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara.