

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI No. 1098, 2023).

Masyarakat dalam kesehatan lingkungan berperan penting dalam pembangunan kesehatan (Attriani, 2022). Hal ini bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran, kemauan, hingga kemampuan dalam berperan sebagai pelaku pembangunan kesehatan lingkungan. Tentunya hal ini tidak luput dari perhatian terhadap *hygiene* dan sanitasi dari makanan yang dikonsumsi. *Hygiene* sanitasi merupakan suatu upaya dalam mengurangi terjadinya kontaminasi masuk ke dalam produk makanan dari mulai bahan yang digunakan, pekerja, tempat penyimpanan serta alat yang digunakan sehingga produk makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Nadhiroh et al., 2023).

Dalam program sanitasi makanan dan minuman dengan mengacu pada peraturan dalam proses makanan dan pencegahan terjadinya "*foodborne disease*" atau penyakit bawaan makanan. *Foodborne disease* merupakan penyakit yang berasal dari makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit atau zat kimia (WHO, 2024).

Penyakit yang disebabkan, dari makanan yang terkontaminasi virus, bakteri parasit atau zat kimia akan berkontribusi signifikan terhadap beban penyakit dan kematian global. Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh

kontaminasi makanan dan terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman dan konsumsi makanan (WHO, 2024).

Produksi makanan dan minuman seharusnya memperhatikan peraturan atau memenuhi standar dalam memproses makanan dan pencegahan *foodborne disease* (Fajriansyah, 2016). *Hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya (Widyastuti Nurmasari, 2019).

*Hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci alat yang digunakan dalam proses produksi, memperhatikan makanan dalam kondisi yang baik secara keseluruhan (Kemenkes, 2021). Sedangkan sanitasi merupakan upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada kegiatan kesehatan lingkungan. Selain itu fasilitas juga turut berkontribusi dalam *hygiene* dan sanitasi yang optimal (WHO & Unicef, 2020).

Dalam mengoptimalkan *hygiene* dan sanitasi makanan penting adanya dorongan oleh beberapa hal seperti fasilitas, peralatan, hingga regulasi yang memadai (Gusti & Iqbal, 2023). Fasilitas yang menunjang dalam mencapai program sanitasi dan *hygiene* makanan diantaranya penyediaan air bersih, sistem pembuangan sampah yang saniter, sistem pembuangan limbah cair yang saniter, hingga pengendalian insekta dan tikus. Selain fasilitas, perlu juga peralatan dan fasilitas yang memadai, standar makanan dan peraturan terkait makanan serta sanksi hukum (Chaerul et al., 2021).

Makanan merupakan salah satu dari banyak bahan pokok yang berperan dalam pertumbuhan manusia. Pertumbuhan manusia yang baik berkontribusi terhadap pembangunan nasional (Lie et al., 2022). Maka dari itu, kesehatan masyarakat perlu dijaga dengan makanan yang diproses dengan memperhatikan *hygiene* dan sanitasi yang baik. Meski tantangan yang terdapat di masa sekarang merupakan buah dari kemajuan teknologi yang ada. Namun keutamaan dari kualitas makanan tetap harus diprioritaskan (Yuliasri et al., 2013).

Maka dari itu pentingnya menjaga sanitasi dan *hygiene* pada makanan agar tidak terkontaminasi penyakit yang disebabkan oleh penyakit bawaan makanan. Dimana, penyakit bawaan makanan ini bisa dari kontaminasi virus, bakteri, jamur dan zat kimia yang berbahaya akibat dari sanitasi dan *hygiene* makanan saat pengolahan makanan, dan menjamah makanan untuk disajikan. Penyakit yang disebabkan oleh sanitasi dan *hygiene* ini antara lain; Hepatitis A, tifoid, difteri, keracunan makanan. Dan penyakit yang paling sering terjadi adalah diare yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri *e. Coli* (Widyastuti Nurmasari, 2019).

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Sunaryantiningsih & Pambudi, 2021) yang meneliti tentang kondisi *personal hygiene* dan sanitasi pabrik tahu di sentra industri tahu Kampung Krajan Mojosongo Surakarta. Penelitian ini meneliti sanitasi dan *hygiene* pada proses pembuatan dan pengemasan tahu. Dimana, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya perbedaan kualitas antara pabrik yang sanitasi dan *personal hygiene* pengrajin tahunya baik dengan yang tidak baik. Tahu yang diproduksi oleh pabrik dengan sanitasi dan *personal hygienenya* baik bisa menghasilkan tahu yang kesegarannya bertahan selama 3 hari. Sementara tahu

yang diproduksi dari pabrik yang sanitasi dan *personal hygiene* nya kurang baik hanya menghasilkan tahu yang kesegarannya bertahan selama 2 hari dan telah mengalami kerusakan fisik (Sunaryantiningsih& Pambudi, 2021).

Salah satu jenis makanan yang umum dikonsumsi masyarakat yaitu roti. Roti banyak dikonsumsi secara luas oleh semua kalangan masyarakat terutama di Tebing Tinggi. Terdapat pabrik atau *homeindustry* yang memproduksi roti sehingga roti mudah didapatkan. Namun roti yang dijual seringkali dalam prosesnya tidak memperhatikan *hygiene* dan sanitasi sehingga makanan roti menjadi sangat rawan tercemar dan mudah terkontaminasi mikroba (Nadhiroh et al., 2023).

Berdasarkan survey awal yang dilakukan peneliti di pabrik pengolahan roti kacang Tebing Tinggi, terdapat masalah sanitasi dan hygiene yang ditemukan. Yang mana pada pabrik roti kacang tersebut banyak penjamah yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD), *personal hygiene* pekerja yang kurang diperhatikan seperti kuku yang masih panjang, pakaian yang digunakan kurang bersih. Selain itu, masalah sanitasi peralatan yang kurang diperhatikan seperti pencucian peralatan tidak menggunakan detergen, dalam pengeringan peralatan menggunakan kain yang sama berkali-kali.

Dari latar belakang yang sudah dijabarkan diatas, maka peneliti tertarik dan merasa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang sanitasi dan hygiene pada pabrik roti kacang Tebing Tinggi ini.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah dalam latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah, “Bagaimana Gambaran *hygiene* dan sanitasi pengolahan roti kacang pada pabrik roti kacang di Tebing Tinggi?”

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi *hygiene* dan sanitasi pengolahan roti kacang pada pabrik roti kacang Kota Tebing Tinggi.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui *hygiene* penjamah makanan pada pengolahan roti kacang Kota Tebing Tinggi.
2. Untuk mengetahui sanitasi bahan makanan pada pengolahan roti kacang Kota Tebing Tinggi.
3. Untuk mengetahui sanitasi peralatan pada pengolahan roti kacang Kota Tebing Tinggi.
4. Untuk mengetahui sanitasi penyajian pada pengolahan roti kacang Kota Tebing Tinggi.
5. Untuk mengetahui kondisi sarana penjaja makanan pada pengolahan roti kacang kota Tebing Tinggi.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu kesehatan lingkungan khususnya tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan salah satunya adalah pengolahan roti kacang.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

##### **1. Bagi Penulis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman serta timbulnya kepedulian untuk menjaga kesehatan dan kelestarian sanitasi lingkungan.

##### **2. Bagi Pekerja**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan *hygiene* pengolahan roti kacang.

##### **3. Bagi Peneliti Lain**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu referensi dalam penelitian-penelitian selanjutnya mengenai *hygiene* dan sanitasi pengolahan roti kacang.