

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia sebagai sumber utama energi bagi manusia. Makanan yang dikonsumsi harus bergizi seimbang dan juga aman untuk dikonsumsi dalam hal ini tidak mengandung bahan kimia berbahaya dan menjadi sumber penyakit, maka dari itu perlunya menjaga kebersihan makanan dan orang-orang yang menyiapkannya sangat penting karena membantu menghentikan makanan menyebarkan penyakit.(Syahdan, 2019)

Untuk menciptakan makanan Salah satu cara untuk memastikan kualitas makanan yang baik adalah dengan mematuhi aturan kebersihan dan sanitasi makanan. Aturan ini mengatur cara orang menangani makanan agar tidak kotor. Hal-hal yang membantu menjaga keamanan makanan adalah tempat pembuatan makanan, peralatan yang digunakan untuk memasak, air, dan cara penyajian makanan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang dapat membuat orang sakit karena adanya kuman dalam makanan yang mereka konsumsi.(Higinie et al., 2024)

Hygiene sanitasi merupakan upaya yang dilakukan guna mengendalikan faktor resiko kontaminasi pencemaran makanan yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, peralatan makanan, maupun tempat pengolahan makanan sehingga makanan aman untuk dikonsumsi. Selain itu perseorangan yang terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, serta peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi makanan guna menjamin mutu keamanan makanan bagi konsumen untuk keselamatan manusia. (Nadhiroh et al., 2023)

Berdasarkan data dari BPOM RI (2020) ditemukan 45 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) dengan jumlah yang terpapar 3.276

orang dan 1.528 orang diantaranya mengalami gejala sakit (attack rate sebesar 46,62%). Sedangkan korban meninggal dunia sebanyak 6 orang (case fatality rate sebesar 0,18%). Selanjutnya pada tahun 2022 BPOM RI melaporkan kembali data terkait kejadian luar biasa keracunan pangan yang naik secara signifikan sebanyak 72 kasus dan keracunan makanan paling banyak berasal dari rumah tangga yaitu 34,72%, jasa boga 31,94% dan jajanan yaitu 23,61%(Widi,2023).

Usaha industri rumahan merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang memproduksi suatu produk dari bahan mentah yang kemudian diolah menjadi suatu produk yang selanjutnya di distribusikan kepada masyarakat untuk dikonsumsi. Pada umumnya industri rumahan memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang di produksinya salah satunya rumah produksi pengolahan roti. Pada umumnya masyarakat menggemari produk olahan dari industri rumahan dikarenakan harganya yang relatif jauh lebih terjangkau dan rasanya yang tidak kalah enak dari produk olahan pabrik.(PRAYOGA, 2023)

Data profil Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur pada tahun 2024, untuk seluruh jenis tempat pengolahan makanan mulai dari jasa boga, rumah makan/restoran, depot air minum, dan makanan jajanan/kantin yang ada di Jawa Timur total keseluruhan sebanyak 55.465 TPM dan 21.653 TPM (60,7%) dikatakan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi pangan pada komponen tempat pengolahan makanan dan penjamah makanan, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dari pihak pengelola makanan mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan khususnya pada tempat pengolahan makanan dan juga perilaku penjamah makanan.

Data profil Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan tahun 2024 tercatat jumlah keseluruhan TPM yang ada di kabupaten Magetan sebanyak 650 unit dan sebanyak 170 unit atau 38% dari TPM dikatakan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi pangan pada komponen penjamah makanan dan juga proses Pengolahan makanan yang tidak mengikuti praktik kebersihan dan sanitasi makanan dengan benar pada saat proses pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dari

pihak pengolahan makanan tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan dan juga ada faktor eksternal dari kurangnya pengawasan dinas terkait puskesmas mengenai pemantauan penerapan hygiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan khususnya industri rumahan

Industri rumahan pengolahan roti Fajar Jaya berada di Sukomoro Kabupaten Magetan, sudah berdiri dari tahun 1998 yang memproduksi berbagai jenis roti kering dan juga basah. Roti yang dihasilkan juga dipasarkan di berbagai daerah luar kota seperti pati, rembang, ngawi, dan madiun. Hasil survei awal penulis pada saat praek mata kuliah *hazard analysis critical control point* (HACCP) menemukan bahwasannya pengolahan roti fajar jaya dari penjamah tidak memakai APD lengkap meliputi sarung tangan, masker, celemek, penutup kepala pada saat mengolah produk pada proses pengadonan dan pengemasan, Hal ini dikarenakan tidak terdianya fasilitas sarana APD lengkap yang disediakan oleh pihak pengelola roti fajar jaya.

Kurangnya pemeliharaan alat produksi sehingga terlihat beberapa kerak dan karat pada beberapa alat produksi mesin pengadonan, loyang dan juga timbangan adonan. Penyimpanan produk jadi setelah pengovenan disimpan didalam krat plastik yang berlubang dan tidak tertutup sehingga memungkinkan kontaminasi oleh debu dan kotoran. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dari pihak pengelola terkait pemeliharaan peralatan pengolahan makanan yang baik dan benar serta persyaratan peralatan yang sesuai dengan hygiene sanitasi makanan.

tempat pengolahan makanan yang kurang layak dikarenakan banyaknya kotoran pada langit-langit, ditemukan beberapa bagian lantai yang tidak rata dan kurang bersih, dan juga pada dinding tempat pengolahan makanan yang terlihat kurang terawat sehingga tidak menutup kemungkinan meningkatkan resiko kontaminasi oleh kotoran ataupun kuman yang dapat menimbulkan penyakit.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk meneiti dan menyusun sebuah karya tulis ilmiah dengan judul :

“GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN *HOME INDUSTRY* ROTI FAJAR JAYA DI SUKOMORO KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas maka dapat disimpulkan masalah penelitian ini yaitu “Bagaimana Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan Industri Rumahan Roti Fajar Jaya Di Sukomoro Kabupaten Magetan?”

1.3 Pembatasan Masalah

Dalam kajian ini, peneliti memfokuskan pembahasan pada permasalahan yang berkaitan dengan higiene sanitasi, khususnya penerapan standar sanitasi pangan pada tahapan proses industri yang menjadi permasalahan latar belakang yakni industri rumahan roti fajar jaya di Sukomoro Kabupaten Magetan.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan industri rumahan roti fajar jaya

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai tempat pengolahan makanan industri rumahan roti Fajar Jaya di Sukomoro, Magetan
- b. Menilai peralatan pengolahan makanan industri rumahan roti Fajar Jaya di Sukomoro, Magetan
- c. Menilai penjamah makanan di industri rumahan roti Fajar Jaya di Sukomoro, Magetan

- d. Menilai proses pengolahan makanan industri rumahan roti Fajar Jaya di Sukomoro, Magetan

1.5 Manfaat Penelitian

2. Peneliti

Hal ini dapat membantu para peneliti memanfaatkan ilmu kesehatan lingkungan dengan lebih baik di bidang kesehatan makanan dan minuman, terutama dalam hal menjaga area pengolahan makanan tetap bersih dan higienis. khususnya di industri rumahan roti fajar jaya di Sukomoro Kabupaten Magetan

3. Pengelola Industri Rumahan

Sebagai bahan masukan guna peningkatan kualitas produk dari kebersihan khususnya dalam perilaku dalam pengolahan makanan supaya terhindar dari kontaminasi bakteri penyebab penyakit pada masyarakat.

4. Peneliti Lain

Sebagai referensi dan perbandingan yang bermanfaat untuk penelitian masa depan tentang higiene dan kebersihan makanan.