

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Higiene dalam industri pangan dapat didefinisikan sebagai seluruh kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan pada seluruh tahapan rantai pangan. Sedangkan sanitasi pangan ialah suatu upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam bahan pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak bahan dan produk pangan serta dapat membahayakan kesehatan jiwa manusia (Pratama R. I. *et al.*, 2017).

Berdasarkan Permenkes RI nomor 14 Tahun 2021 upaya higiene sanitasi harus diterapkan di Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP. TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupaun nonkomersil. TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/catering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM). TPP tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan satu sampai kurang dari tujuh hari pada suhu ruang. Industri tempe kedelai dan industri tahu kedelai merupakan TPP tertentu (Kemenkes RI, 2021).

Berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia 2022 persentase TPP yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional yaitu 59,5%. Provinsi dengan presentase terendah adalah Gorontalo (34,8%), Sumatera Utara (40,2%), Nusa Tenggara Barat (43,5), Sulawesi Utara (43,9%) dan Jawa Barat (44,3%). Dari 5 provinsi tersebut, provinsi Jawa Barat merupakan provinsi kelima terendah dengan persentase 44,3%, angka tersebut masih di bawah persentase nasional. Persentase TPP yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional pada kategori TPP Tertentu yaitu 67,2%, Jawa Barat dengan persentase 55,1%, masih di bawah persentase nasional (Kemenkes RI., 2023).

Pada tahun 2023 di Kabupaten Kuningan, persentase TPP yang memenuhi syarat sesuai standar pada kategori TPP Tertentu yaitu 69,93% (Dinkes Jawa Barat, 2024). Berdasarkan hasil pemeriksaan fasilitas produksi pangan oleh BPOM terhadap sejumlah TPP, diketahui bahwa Kabupaten Kuningan merupakan Kabupaten dengan persentase hasil pemeriksaan terendah. Hasil pemeriksaan tersebut menunjukkan bahwa seluruh TPP yang diperiksa tidak memenuhi ketentuan aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (BPOM, 2021).

Jumlah TPP Tertentu yang tercatat di Dinas Kesehatan Kabupaten Kuningan pada tahun 2023 adalah sebanyak 160 TPP Tertentu, yang mana hanya 110 TPP Tertentu yang memenuhi syarat sesuai standar (Dinkes Kab. Kuningan, 2023). Berdasarkan data dari Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Kuningan pada tahun 2020 diketahui bahwa terdapat sebanyak 279 TPP industri tahu kedelai yang

tersebar di seluruh wilayah di Kabupaten Kuningan (Diskopdagperin Kab. Kuningan, 2020). Dilihat dari jumlah industri tahu kedelai yang paling tertinggi adalah Kecamatan Kuningan yaitu sebanyak 33 TPP industri tahu kedelai. (Kantor Camat Kecamatan Kuningan, 2023).

Tahu dikenal sebagai makanan yang tinggi protein yang biasanya dijadikan makanan pendamping nasi oleh masyarakat Indonesia. Bahkan data dari BPS (2020) menunjukkan tingkat konsumsi tahu di Indonesia pada 2019 mencapai 0,152 kg per kapita per minggu (Rohmat, S. dkk. 2022). Tahu dengan kandungan protein sekitar 8% atau lebih dan aw 0,89-0,99, menyebabkan tahu menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan mikroba. Tingkat populasi bakteri yang tinggi akan menyebabkan perubahan mutu tahu, karena metabolit yang dihasilkan selama pertumbuhan bakteri (Verawati, N. dkk. 2019).

Kontaminasi pada tahu dapat diartikan rusaknya tahu yang dapat diakibatkan oleh faktor fisika, kimia, dan faktor mikrobiologis, sehingga unsur-unsur atau nilai nutrisi dalam tahu berubah atau rusak, sehingga apabila dikonsumsi oleh manusia atau oleh tenaga kerja di industri dapat mengganggu kesehatan bahkan dapat menimbulkan keracunan makanan, dan penyakit yang disebabkan makanan yang terkontaminasi disebut dengan *Foodborne Disease* (Jamaludin, R. dan Sumihardi, S., 2018). Kontaminasi mikroorganisme merupakan hal terpenting yang perlu diperhatikan dalam industri pangan, hal ini disebabkan karena lebih dari 90% kasus keracunan makanan disebabkan oleh mikroorganisme. Derajat efektifitas penerapan

suatu sanitasi pada pabrik pengolahan pangan secara langsung mempunyai dampak pada kualitas produk akhir yang dihasilkan. Sebanyak 25% wabah penyakit yang disebabkan oleh makanan sangat berhubungan dengan kejadian kontaminasi silang yang berkenaan dengan kurangnya praktik penerapan higiene, peralatan yang terkontaminasi, kontaminasi melalui pekerja yang menangani dan mengolah makanan dan tempat penyimpanan yang tidak cukup dan tidak layak (Pratama, R.I., *et al.* 2017).

Kepedulian masyarakat terhadap pangan yang aman dan sehat semakin baik. Oleh karena itu, diperlukan adanya peningkatan pengawasan keamanan pangan yang bertujuan untuk melindungi masyarakat dari pangan yang tidak sesuai standar dan persyaratan kesehatan. Bila pada masa lalu tuntutan konsumen atas pangan lebih banyak pada aspek mutu, akhir-akhir ini tuntutan telah meningkat pada aspek keamanan pangan. Sebagai salah satu peran aktif dalam perlindungan konsumen terhadap pangan yang aman dan sehat adalah peningkatan sistem pengawasan yang ketat atas penyediaan pangan pada seluruh sarana Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) salahsatunya industri tahu kedelai. Hal ini bertujuan untuk menekan angka kejadian penyakit akibat pangan (foodborne disease) akibat pengelolaan pangan yang tidak higienis. Dalam upaya mengurangi risiko TPP industri tahu kedelai menjadi tempat penularan/sumber penyakit, maka dilakukan pemantauan terhadap TPP tersebut (Dinkes Kab. Kuningan, 2023).

Lingkungan dan perilaku memiliki hubungan timbal balik, menurut Lawrence Green dalam Notoatmodjo, S. (2007) faktor-faktor yang

berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada TPP industri tahu kedelai dapat dikategorikan menjadi tiga faktor yaitu faktor predisposisi (*predisposing factors*), faktor pendukung (*enabling factors*), dan faktor pendorong (*reinforcing factors*). Faktor predisposisi termasuk pengetahuan, sikap, umur, pendidikan, jenis kelamin dan persepsi. Faktor pendukung yaitu ketersediaan fasilitas higiene sanitasi, aksesibilitas pelayanan kesehatan dan lingkungan fisik yang mendukung. Faktor pendorong termasuk riwayat pelatihan, pengawasan, kebijakan, lingkungan sosial dan sikap petugas kesehatan (Notoatmodjo, S. 2007).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada 21 April 2022 terhadap 4 TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan, diketahui bahwa industri tahu kedelai belum memenuhi standar laik higiene sanitasi berdasarkan Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk. Pemilik industri pengolahan tahu memiliki pengetahuan persyaratan higiene dan sanitasi yang masih kurang (50%), pemilik industri pengolahan tahu memiliki sikap pelaksanaan higiene dan sanitasi yang cenderung negatif (75%), industri pengolahan tahu belum memiliki fasilitas sanitasi yang lengkap dan memadai (75%), 75% pemilik industri pengolahan tahu belum pernah mengikuti pelatihan tentang higiene dan sanitasi TPP yang diadakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Kuningan atau dinas terkait.

Hasil penelitian terdahulu bahwa faktor yang berhubungan signifikan dengan penerapan higiene sanitasi yaitu pengetahuan dengan nilai *p-value* = 0,030 (Ulfa, J. dkk., 2020). Penelitian yang dilakukan oleh Handayani, N.

dkk., hasilnya menunjukkan bahwa sikap memiliki hubungan yang bermakna dengan penerapan CPPB pada industri rumah tangga dengan proporsi rasio=2,13 (Handayani, N. dkk., 2015). Selain itu, faktor yang berhubungan signifikan dengan penerapan higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan yaitu ketersediaan fasilitas sanitasi (( $p=0,046 < \alpha (0,05)$ ) (Setiyani, R. 2013) dan riwayat pelatihan ( $p=0,022$ ) dengan persamaan  $y = 0,693 - 1.083X$ . Hasil ini menunjukkan bahwa penjamah makanan yang mengikuti pelatihan higiene sanitasi makanan akan meningkat perilaku higiene perorangannya sebesar 0,693 (Setiyani, R. 2013). Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Adakah faktor –faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini yaitu untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis hubungan pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi pada TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan
- b. Menganalisis hubungan sikap dengan penerapan higiene sanitasi pada TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan
- c. Menganalisis hubungan ketersediaan fasilitas higiene sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi pada TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.
- d. Menganalisis hubungan riwayat pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

## **D. Ruang Lingkup Penelitian**

### **1. Lingkup Masalah**

Masalah dalam penelitian ini adalah higiene sanitasi industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

### **2. Lingkup Metode**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif dengan jenis penelitian observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*.

### **3. Lingkup Keilmuan**

Lingkup keilmuan pada penelitian ini adalah Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya dibidang kesehatan lingkungan sektor informal.

### **4. Lingkup Tempat**

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

### **5. Lingkup Sasaran**

Sasaran dalam penelitian ini yaitu industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan.

### **6. Lingkup Waktu**

Penelitian ini dilakukan pada tahun 2023

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

- a. Sebagai sumbangan informasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan.
- b. Menambah wawasan pengetahuan tentang higiene sanitasi di industri tahu kedelai.
- c. Sebagai peluang penelitian lanjutan yang berhubungan dengan masalah higiene sanitasi pangan.
- d. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu bagi para pembaca.



## **2. Manfaat Praktis**

### **a. Bagi Pemilik Usaha**

Melalui penelitian ini, pemilik usaha industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan dapat memperoleh tambahan informasi dan pengetahuan terkait pentingnya higiene sanitasi pengolahan tahu, sehingga diharapkan dapat menjamin kualitas produk pangan serta kesehatan dan keselamatan karyawan.

### **b. Bagi Instansi Kesehatan/Perindustrian**

Melalui penelitian ini, Instansi terkait dapat memperoleh informasi berkaitan dengan kondisi higiene sanitasi TPP Tertentu khususnya industri tahu kedelai di wilayah kerjanya.

### **c. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi untuk kepentingan Pendidikan khususnya dalam lingkup kesehatan lingkungan dibidang industri tahu.

### **d. Bagi Peneliti dan Peneliti Lain**

Melalui penelitian ini, peneliti dapat memperoleh pengalaman, wawasan, dan pengetahuan pada bidang higiene sanitasi industri tahu kedelai secara langsung. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian dengan topik higiene sanitasi di industri tahu.