

HIGIENE DAN SANITASI INDUSTRI PANGAN RUMAH TANGGA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PANIKI BAWAH

Yubilarisa Manayang*, Woodford B. S. Joseph*, Oksfriani Jufri Sumampouw*

*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi

ABSTRAK

Pemantauan higiene dan sanitasi industri pangan sangat penting dalam upaya menjaga kualitas produksi pangan dari industri tersebut. Banyak data ditemukan kasus keracunan pangan di Indonesia dan Sulawesi Utara. Hal ini disebabkan karena higiene dan sanitasi pada industri pangan tidak dijaga dengan baik. Tujuan Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higiene dan sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah Kota Manado tahun 2018. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional yang dilaksanakan pada bulan Agustus-Desember 2018. Subjek dalam penelitian ini berjumlah 24 PIRT di wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. Data higiene dan sanitasi IPRT diperoleh menggunakan formulir inspeksi IPRT melalui wawancara pada penanggung jawab IPRT dan observasi langsung keadaan IPRT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 13 PIRT (54,2%) yang memenuhi syarat higiene sanitasi industri pangan rumah tangga dan 11 PIRT (45,85%) tidak memenuhi syarat higiene sanitasi industri pangan rumah tangga di wilayah Kerja Puskesmas Paniki bawah. Kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu sebagian besar IPRT di wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah Kota Manado telah memenuhi syarat higiene dan sanitasi IPRT. Berdasarkan hal tersebut maka harus inspeksi secara rutin dan melakukan pembinaan kepada pihak industri pangan rumah tangga tentang cara pengolahan, penyimpanan makanan, produksi hasil pangan dan higiene perorangan. Selain itu, pihak puskesmas dapat melaksanakan pelatihan dan pemantauan IPRT yang sesuai dengan standart kesehatan.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi

ABSTRACT

Monitoring the hygiene and sanitation of the food industry is very important in an effort to maintain the quality of food production from the industry. Many data found cases of food poisoning in Indonesia and North Sulawesi. This is due to poor hygiene and sanitation in the food industry. The aim of this study was to determine household food industry hygiene and sanitation (IPRT) in the work area of Paniki Bawah City Public Health Center in 2018. This research was an observational descriptive study conducted in August-December 2018. The subjects in this study were 24 PIRTs in the region Paniki Bawah Community Health Center Work. Data on hygiene and sanitation of IPRT was obtained using an IPRT inspection form through interviews with the person in charge of IPRT and direct observation of the situation of IPRT. The results showed that there were 13 PIRTs (54.2%) that fulfilled the household food industry sanitation hygiene requirements and 11 PIRTs (45.85%) did not meet the household food industry sanitation hygiene requirements in the Paniki Community Health Center work area below. The conclusions from the results of this study are that most of the IPRT in the Working Area of Paniki Bawah Public Health Center in the City of Manado have met the hygiene and sanitation requirements of IPRT. Based on this, routine inspections and guidance for the household food industry must be conducted on how to process, store food, produce food products and personal hygiene. In addition, the puskesmas can carry out training and monitoring of IPRT in accordance with health standards.

Keywords: Hygiene, Sanitation

PENDAHULUAN

Pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi merupakan harapan dan hak asasi setiap manusia, pangan yang

dihasilkan oleh industri rumah tangga pangan.

Syarat keamanan pangan yang dikonsumsi harusnya menjadi syarat

pertama yang harus dipenuhi sebelum syarat lain dipertimbangkan. Keamanan pangan (*food safety*) kini menjadi semakin penting bagi masyarakat.

Produksi pangan yaitu suatu kegiatan proses yang menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan mengubah bentuk pangan. Makanan yang aman dikonsumsi merupakan makanan yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Kualitas suatu produk pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peran yang penting untuk pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan menjadi tak layak makan. Beberapa mikroorganisme yang dapat mengontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi manusia yang mengonsumsinya (Astawan, 2010).

Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko

meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*). (BPOM RI, 2012).

Undang-undang nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan pasal 11 ayat 1 menjelaskan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus didasarkan standar, persyaratan kesehatan, dan membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (BPOM RI, 2012).

E. coli merupakan salah agen penyebab diare khususnya pada anak balita. Selain itu, bakteri ini merupakan bakteri indikator pencemaran tinja manusia dan hewan pada air dan makanan. Oleh karena itu, dalam higiene dan sanitasi bahan pangan, bakteri ini harus tidak ditemukan dalam bahan pangan yang diproduksi (Sumampouw dan Risjani, 2014; Sumampouw dan Risjani, 2018; Sumampouw, 2017).

Wilayah Puskesmas Paniki Bawah merupakan wilayah pintu gerbang masuknya para tamu karena berada tepat dengan Bandara Sam Ratulangi Manado. Dengan banyaknya kuliner-kuliner/ jajanan yang ada di kota Manado khususnya yang ada di wilayah Paniki sehingga untuk melihat makanan yang diproduksi oleh industri rumah tangga yang ada dan telah dipasarkan ke masyarakat lokal maupun interlokal

untuk ole-ole yang ada di wilayah Puskesmas Paniki Bawah dengan ini untuk melihat standart kebersihan higiene sanitasi pangan industri perlu diadakan pemeriksaan berkala. Terdapat 24 Indusrtri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah yang terdiri dari beberapa jenis industri yaitu tahu, tempe, roti, abon ikan, klapetart, pia, sambal roa dan kue basah yang dilakukan pemantauan di makanan industri. Dari 24 industri pangan yang ada di beberapa wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah yaitu di Kelurahan Kairagi Dua terdapat 5 industri pangan rumah tangga yaitu 2 industri roti, ikan roa, tahu tempe.

Kelurahan Paniki Bawah terdapat 10 industri pangan rumah tangga yang terdiri dari 4 Industri pangan roti, 1 industri pangan abon cakalang, 1 industri pangan pembuatan pala manis, 1 industri pangan browies kukus dan industri pangan pia. Kelurahan Paniki Satu terdiri dari 3 industri yaitu industri mie basah, abon tuna dan klapertart. Kelurahan Paniki Dua terdapat 3 industri yaitu industri mie basah, dan 2 industri tahu/tempe. Kelurahan Lapangan memiliki 2 industri yaitu industri tahu dan tempe. Kelurahan Mapanget barat memiliki 1 industri yaitu industri krepek ubi dan pisang. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk melihat higiene dan sanitasi IPRT

di wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah Kota Manado tahun 2018

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian ini yaitu deskriptif observasional dengan melihat higiene dan sanitasi industri pangan rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah Kota Manado tahun 2018. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus - Desember 2018 di Wilayah kerja Puskesmas Paniki Bawah. Subyek penelitian ini sebanyak 24 IPRT. Wawancara dilakukan kepada Penanggung Jawab IPRT. Variabel dalam penelitian ini yaitu higiene sanitasi IPRT yang terdiri dari sub bagian variabel yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, dan suplai air atau sarana penyediaan air. Instrumen Penelitian yaitu formulir inspeksi higiene dan sanitasi PIRT, alat tulis, dan komputer. Data dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik PIRT Berdasarkan Jenis Usaha

Tabel 1. Distribusi PIRT berdasarkan Jenis Usaha

| Jenis Usaha | N | % |
|-------------|----|------|
| Roti | 7 | 29,2 |
| Abon/Roa | 5 | 20,8 |
| Tahu/Tempe | 4 | 16,7 |
| Mie | 2 | 8,3 |
| Keripik | 1 | 4,2 |
| Klapertart | 1 | 4,2 |
| Pia | 1 | 4,2 |
| Browines | 1 | 4,2 |
| Cake | 1 | 4,2 |
| Manisan | 1 | 4,2 |
| Total | 24 | 100 |

Tabel 1, menunjukkan bahwa PIRT berdasarkan jenis usaha paling banyak membuat roti sebanyak 29,2%.

Higiene dan Sanitasi PIRT

Tabel 2. Higiene dan Sanitasi PIRT

| Kategori | n | % |
|-----------------------|----|------|
| Memenuhi Syarat | 13 | 54,2 |
| Tidak Memenuhi Syarat | 11 | 45,8 |
| Total | 24 | 100 |

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa Higiene dan Sanitasi PIRT paling banyak telah memenuhi syarat sebanyak 54,2%.

Hasil penelitian dari Handayani (2015) berjudul faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik di IPRT di Kabupaten Karangasem menunjukkan bahwa perilaku tidak baik seperti

menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E.coli*.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Bugisa (2011) tentang gambaran penerapan higiene sanitasi makanan yang dilihat dari karakteristik makanan pada beberapa rumah makan disekitar kampus UIN Alaudin Makasar tahun 2011. Hasil inspeksi yang didapatkan menunjukkan bahwa sebagian lingkup produksi untuk membuat suatu produksi terdapat debu dan tidak terawat. Bangunan dan fasilitas yang ada di pangan industri rumah tangga belum sesuai kriteria karena pada saat pembuat suatu produksi pangan terlalu sempit dengan ruangan yang lain, sehingga sesuai format inspeksi tidak memenuhi syarat. Kemudian didapatkan bahwa untuk memeriksa karyawan yang bekerja sebagian besar tidak menggunakan APD untuk bekerja dan juga kebersihan diri seorang yang terawat sehingga tidak sesuai standart kesehatan. Setelah pangan industri telah tersedia bahwa 11 IPRT tidak memenuhi standart kesehatan karena tidak terdapat label produksi yang dicantumkan dan tidak adanya pelatihan karyawan yang dilatih

oleh pemilik industri pangan rumah tangga.

Penelitian dari Hitipeuw et al (2018) yang meneliti tentang Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza menunjukkan beberapa Rumah Makan tidak memenuhi standar kesehatan.

Penelitian dari Susanti et al (2016) tentang sanitasi pada industri pangan (tahu/ tempe) di wilayah kerja Puskesmas Bahu menunjukkan bahwa semua subjek yang diteliti masuk pada kategori kurang.

Higiene pangan adalah suatu ukuran untuk menjamin keamanan pangan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan. Sanitasi merupakan cara dalam menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran seperti biologis, kimia dan benda lain. Persyaratan sanitasi adalah dengan terpenuhinya standar kebersihan dan kesehatan untuk menjamin sanitasi pangan (UU No 18 tahun 2012). Industri yaitu seluruh bentuk dari kegiatan ekonomi yang mengelolah bahan baku dan atau memanfaatkan sumber daya industri, sehingga dapat menghasilkan barang yang memiliki : nilai tambah atau manfaat yang lebih tinggi, termasuk juga jasa industri (UU No. 3 Tahun 2014).

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia

mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang di akibatkan oleh makanan (Candra, 2012).

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, higiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu, perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia.

Karyawan yang bekerja dan termasuk dalam keamanan pangan pada tahapan di atas harus memenuhi persyaratan sanitasi, seperti kesehatan dan kebersihan individu, tidak menderita penyakit infeksi. Untuk yang menyajikan makanan harus memenuhi syarat-syarat seperti kebersihan dan kerapian, memiliki etika dan sopan santun, memiliki penampilan yang baik dan keterampilan dari membawah makanan dengan teknik khusus, serta ikut dalam program pemeriksaan

kesehatan berkala setiap 6 bulan atau 1 tahun serta kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolahan makanan harus juga memenuhi syarat sanitasi. Untuk mencegah terjadinya penularan penyakit yang disebabkan oleh penjamah makanan dan minuman, maka diadakan pengawasan dan pembinaan yang baik, meskipun sudah menjadi keharusan bagi tiap penjamah untuk menjaga kesehatan dan kebersihannya, tetapi harus ada pengawasan untuk memastikan seorang penjamah makanan dalam keadaan sehat ketika sedang bekerja.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan yaitu terdapat 13 PIRT (54,2%) yang memenuhi syarat higine sanitasi IPRT. Berdasarkan hal tersebut maka diharapkan pihak Puskesmas dan Dinas Kesehatan Kota Manado melakukan inspeksi secara rutin dan melakukan pembinaan pada pihak industri pangan rumah tangga tentang bagaimana cara pengolahan, penyimpanan makanan, produksi hasil pangan dan hygiene perorangan. Selain itu, perlu adanya sosialisasi/ penyuluhan tentang standar higine dan sanitasi IPRT yang sesuai dengan standar kesehatan. Terdapat 13 PIRT (54,2%) yang memenuhi Syarat higine sanitasi industri pangan rumah tangga dan 11

PIRT (45,85%) tidak memenuhi syarat higine sanitasi industri pangan rumah tangga di wilayah kerja puskesmas paniki bawah.

SARAN

Adapun saran yang dapat disimpulkan adalah :

1. Sebaiknya pihak puskesmas dan dinas kesehatan kota manado melakukan inspeksi secara rutin dan melakukan pembinaan kepada industri pangan rumah tangga tentang cara pengolahan,penyimpanan makanan, produksi hasil pangan dan hygiene perorangan.
2. Sebaiknya pihak puskesmas memberikan pengarahan tentang standar hygiene dan sanitasi yang baik sehingga bisa menerapkan sesuai dengan standar kesehatan.
3. Sebaiknya pihak puskesmas dan pemilik PIRT melakukan kerjasama tentang Pelatihan dan pemantauan pangan industry rumah tangga yang baik sesuai dengan standart kesehatan dan diterapkan di tiap industri rumah tangga.
4. Sebaiknya pihak puskesmas memberikan peringatan kepada industri rumah tangga untuk memperbaiki higine dan sanitasi yang ada agar sudah sesuai dengan standart kesehatan dan jika sudah

diberikan peringatan dan diabaikan oleh pemilik industri rumah pangan maka pihak puskesmas berhak untuk mencabut izin PIRT.

5. Sebaiknya pihak industri pangan rumah tangga memberikan pelatihan kepada karyawan sehingga karyawan bisa memahami industri pangan rumah tangga sesuai standart kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2010. Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal.
- BPOM RI.2012. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk IRTP. Jakarta.
- Bugisa, 2011. Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dilihat dari Karakteristik Makanan pada beberapa Rumah Makan disekitar kampus 1 Uin Alaudin Makasar tahun 2011. Fakultas Ilmu kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- Chandra, B. 2012. Pengantar Kesehatan lingkungan. Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Handayani, 2015. Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem.
- Hitipeuw, M.R.C., Sumampouw, O.J. and Akili, R.H., 2018. HIGIENE DAN SANITASI RUMAH MAKAN DI KOMPLEKS WANEA PLAZA KOTA MANADO. *KESMAS*, 7(4).
- Sumampouw, O.J., 2017. *Diare Balita: Suatu Tinjauan dari bidang Kesehatan Masyarakat*. Deepublish.
- Sumampouw, O.J. and Risjani, Y., 2014. Bacteria as Indicators of Environmental Pollution. *International Journal of Ecosystem*, 4(6), pp.251-258.
- Sumampouw, O.J. and Risjani, Y., 2018. *Indikator Pencemaran Lingkungan*. Deepublish.
- Susanti, D., Joseph, W.B.S. and Sumampouw, O.J., 2016. EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI MAKANAN YANG BAIK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PEMBUATAN TAHU DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS BAHU TAHUN 2016. *ikmas*, 8(3).