

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Undang-undang kesehatan No. 36 tahun 2009 menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, yang salah satu diantaranya adalah pengawasan terhadap penyehatan makanan dan minuman agar mendukung peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Pengawasan terhadap penyehatan makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan dan makanan yang memungkinkan menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan (Putri, 2011).

Kesehatan lingkungan mencakup aspek yang sangat luas, salah satu diantaranya adalah hygiene dan sanitasi makanan. Pentingnya tindakan hygiene sanitasi dalam memproduksi makanan merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap hasil produksi. Dalam rencana pembangunan jangka panjang dibidang kesehatan seperti disebutkan dalam Sistem Kesehatan Nasional, salah satu upaya yang diprogramkan adalah peningkatan kesehatan lingkungan (Putri, 2011).

Makanan merupakan salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, masyarakat perlu dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produksi dan peredaran makanan yang tidak memenuhi syarat. Cara produksi makanan yang baik merupakan salah satu faktor yang

penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk makanan (Depkes RI,2009).

Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi makanan. Oleh karena itu cara produksi makanan secara efektif merupakan hal yang penting untuk mencegah gangguan kesehatan manusia dan dampak ekonomi sebagai akibat dari penyakit yang ditimbulkan oleh makanan (Depkes RI, 2009).

Menurut Munif (2011) Pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal, sehingga perlu mendapat perhatian dari segi nilai gizi, segi kemurnian, maupun dari segi kebersihan. Sebab meskipun nilai gizi dan kemurnian baik namun kebersihan lingkungan tidak diawasi dan dipelihara, maka makanan tersebut dapat menimbulkan penyakit akibat kontaminasi.

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Selain rasanya enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi. Bahan makanan ini diolah dari kacang kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin (Koswara, 2006).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Rizky Prayoga, 2009 tentang penilaian sanitasi pabrik tahu di Kota Semarang menghasilkan

bahwa dari 14 industri pabrik tahu yang diteliti hanya terdapat 6 pabrik tahu yang memiliki persyaratan sanitasi kondisi pabrik tahu memenuhi syarat dan terdapat 8 pabrik tahu yang memiliki persyaratan sanitasi tidak memenuhi syarat.

Pabrik tahu yang beroperasi di Kota Gorontalo tercatat pada tahun 2011 terdapat 8 industri. (Dinas Kesehatan, 2012). Berdasarkan observasi awal yang dilakukan semakin banyak dan berkembang industri tahu dari tahun ke tahun yang seiring dengan tingginya kebutuhan masyarakat akan bahan makanan yang terbuat dari kedelai ini mendorong industri tahu tidak lagi memperhatikan hygiene sanitasi. Karena disisi lain pemilik insudtri tahu berpikir dengan menggunakan system ekonomi yaitu dengan mengeluarkan modal yang kecil demi keuntungan yang besar. Kondisi hygiene sanitasi industri tahu di Kota Gorontalo masih kurang baik. Hal ini terlihat dari tidak tersedianya fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun. Lokasi, bangunan dan fasilitasnya masih kurang baik karena berada di dekat area persawahan, dekat saluran air, bahkan di halaman banyak sampah yang berserakan dan dihinggap lalat. Tempat pengolahan bahan bakunya pun terbuka hanya ada atap tanpa ada langit-langit sementara dindingnya hanya seadanya saja. Sumber air bersih berasal dari air PDAM, dan air sisa pembuangan hanya dibiarkan mengalir ke got-got sekitar industri. Untuk pembuangan sampah, sampah hanya dibuang di halaman dan pengolahan selanjutnya adalah pembakaran dimana untuk pembakaran sampah ini bisa saja dapat mengkontaminasi tahu.

Pada pengolahan makanan (Tahu) karyawannya sendiri masih kurang kesadaran akan hygiene perseorangan hal ini terlihat dari karyawan industri tahu

yang tidak menggunakan celemek atau menggunakan baju yang tidak bersih pada saat mengolah makanan kadang kala kalau udaranya sangat panas mereka membuka baju mereka. Karyawan pun sering lupa untuk mencuci tangan sebelum mengolah makan. Hal-hal demikianlah yang dapat mengkontaminasi makanan tahu.

Berdasarkan hal tersebut diatas peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang “*Gambaran Hygiene Sanitasi Industri Pabrik Tahu Di Kota Gorontalo Tahun 2012*”.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini yakni :

- a. Semakin banyak dan berkembangnya industri pengolahan tahu di Kota Gorontalo
- b. Hygiene sanitasi industri pabrik tahu kurang baik yang terlihat dari kondisi bangunan dan fasilitas-fasilitas bangunan.
- c. Rendahnya kesadaran karyawan akan hygiene perorangan yang bekerja pada industri pabrik tahu

1.3 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “*Bagaimanakah Gambaran Hygiene Sanitasi Industri Pabrik Tahu di Kota Gorontalo Tahun 2012?*”.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tentang Hygiene Sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

1.4.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya penelitian ini, yakni :

- a. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas.
- b. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Pencahayaan.
- c. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Penghawaan.
- d. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Air Bersih.
- e. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL).
- f. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet.
- g. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Pembuangan Sampah.

- h. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu di Kota Gorontalo berdasarkan Ruangan Pengolahan Makanan.
- i. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu berdasarkan Karyawan.
- j. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu berdasarkan Bahan Baku.
- k. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu berdasarkan Perlindungan Makanan.
- l. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi industri pabrik tahu berdasarkan Peralatan Makan dan Masak.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.5.1 Bagi Industri Tahu

Dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk lebih memperhatikan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan yang memadai dan memenuhi syarat lebih dari keuntungan ekonomis.

1.5.2 Bagi Dinas Kesehatan

Sumber informasi dan bahan pertimbangan untuk lebih meningkatkan program pengawasan industri besar, menengah dan kecil, khususnya penilaian tentang mutu dan standar hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan yang memadai.

1.5.3 Bagi Jurusan Kesehatan Masyarakat

Sumber informasi, bahan pembelajaran dan sekaligus sebagai acuan pengembangan wawasan bagi staf tenaga pengajar serta mahasiswa.

1.5.4 Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti terutama yang berhubungan dengan hygiene sanitasi khususnya pada industri pabrik tahu