

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Hal ini tertuang dalam Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau WHO menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (*Food Borne Disease*) merupakan penyakit menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Pada 2017, *Emergency*

*Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1% (Kemenkes, 2018).

KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, nomor 2 setelah difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya. Kecenderungan kejadian KLB keracunan pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berasal dari masakan rumah tangga (36%).

Sesuai dengan peraturan (BPOM RI, 2024) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Pangan Olahan Produksi IRTP (PIRT) adalah pangan olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan dan berlabel. PIRT yang diedarkan di wilayah Indonesia wajib memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi, label, dan iklan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Setiap pangan olahan tertentu yang diproduksi oleh IRTP untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha yang berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). IRTP yang telah mendapatkan SPP-IRT wajib memenuhi komitmen untuk:

- a. Mengikuti penyuluhan keamanan pangan.
- b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk IRTP atau higiene, sanitasi, dan dokumentasi.
- c. Memenuhi ketentuan Label.
- d. Memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan olahan termasuk persyaratan penggunaan BTP dan cemaran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri berkembang dengan pesat. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kediri, jumlah PIRT yang terbit berjumlah 1946 pada tahun 2022, kemudian 2210 PIRT pada tahun 2023, dan 1457 PIRT pada akhir November 2024.

Peningkatan jumlah PIRT yang terbit membuat pemerintah Kabupaten Kediri melakukan pengawasan dan pemeriksaan terhadap produk pangan yang beredar di wilayah Kabupaten Kediri untuk melindungi hak konsumen. Berdasarkan data hasil pengujian terhadap 22 sampel pangan hasil olahan IRTP yang beredar di Kabupaten Kediri pada tahun 2024, didapatkan sampel pangan yang mengandung formalin sejumlah 4,5%, sampel dengan penambahan Siklamat berlebih sejumlah 4,5%, sampel dengan kandungan *Sulphite* berlebih sejumlah 22,7%, sampel yang mengandung Kapang dan Khamir sejumlah 4,5%, sampel dengan kandungan kandungan Alfatoxin B1 dan Total Alfatoxin berlebih sejumlah 4,5%.

Penggunaan bahan tambahan pangan berlebih dan bahan kimia berbahaya tentunya disebabkan oleh berbagai faktor. Salah satu faktor penyebabnya adalah faktor ketidaktahuan (pengetahuan) atau kelalaian produsen pangan saat melakukan pengolahan pangan. Pengetahuan penanggungjawab atau pemilik industri rumah tangga tentang keamanan pangan menjadi salah satu faktor penting yang harus dimiliki oleh setiap produsen pangan. Kurangnya pengetahuan terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyimpanan dan penyajian sampai risiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan pangan (*food additive*) yang berbahaya. Beberapa bahan tambahan pangan berbahaya yang masih sering ditemukan adalah penggunaan Formalin, Boraks dan pewarna Rhodamin B serta Methanil Yellow.

Berbagai upaya telah dilakukan oleh pemerintah Kabupaten Kediri dalam hal ini Dinas Kesehatan, untuk menjamin keamanan pangan hasil produksi IRTP diantaranya adalah melakukan kegiatan penyuluhan keamanan pangan bagi pelaku usaha IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT, pemeriksaan sarana produksi IRTP, pengujian sampel produk IRTP, monitoring produk IRTP yang beredar (kesesuaian nomor PIRT dengan produk, tanggal kadaluwarsa, pelabelan dan lain-lain) dan pemberian peringatan atau sanksi bagi pemilik IRTP yang melanggar aturan. Salah satu upaya yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan adalah melakukan penyuluhan keamanan pangan bagi pelaku usaha IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT. Jumlah IRTP

yang mengikuti penyuluhan keamanan pangan di tahun 2023 sejumlah 525 IRTP, dan di tahun 2024 sejumlah 300 IRTP. Selain kegiatan penyuluhan keamanan pangan, Dinas Kesehatan Kabupaten Kediri bekerjasama dengan petugas DFI (*Distric Food Inspector*) dan PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan) puskesmas melakukan pemeriksaan ke sarana IRTP di wilayah kerja masing-masing.

Pada tanggal 11 – 12 Desember 2024 telah dilakukan studi pendahuluan terhadap 10 Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) didapatkan hasil:

- a. 3 IRTP tidak memiliki label pangan atau label pangan tidak lengkap. Ditemukan ketidaksesuaian Kritis dengan hasil penilaian IRTP di Level IV (tidak baik).
- b. 3 IRTP tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup. Ditemukan ketidaksesuaian Kritis dengan hasil penilaian IRTP di Level IV (tidak baik).
- c. 2 IRTP dengan kondisi langit-langit di ruang produksi kotor. Ditemukan ketidaksesuaian Serius dengan hasil penilaian IRTP di Level III (tidak baik).
- d. 2 IRTP tidak ada temuan, hasil penilaian Level 1 (baik).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan masih banyak ditemukan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang tidak memenuhi persyaratan sesuai Permenkes Nomor 3 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan seperti kondisi bangunan yang kotor, tidak tersedia tempat

pembuangan sampah tertutup dan penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (celemek, masker dan tutup kepala) sewaktu mengolah makanan. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.
2. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.
3. Mengidentifikasi perilaku penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.

4. Menganalisa hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan dalam pemenuhan cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Kediri.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

1. Pengembangan Ilmu Kesehatan masyarakat dan Promosi Kesehatan Mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya tentang penyuluhan keamanan pangan dan pengawasan sarana Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).
2. Bagi peneliti selanjutnya Penelitian ini diharapkan mampu menjadi referensi untuk mengembangkan penelitian selanjutnya menjadi lebih sempurna.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

1. Bagi pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran dan motivasi pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) untuk tetap berkomitmen menyediakan produk yang aman dan berkualitas dengan memperhatikan keamanan pangan dalam proses memproduksi pangan serta menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).
2. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Kediri Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar penyusunan perencanaan program pengawasan sarana IRTP dalam rangka

pemenuhan komitmen SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga).



## 1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No.	Nama dan Tahun	Judul Penelitian	Variabel	Metode	Hasil	Perbedaan
1.	(Yusminatati, 2020)	Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020	Independen: Perilaku penjamah Makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan Dependen: Pengetahuan dan sikap	Wawancara dengan desain penelitian <i>Cross Sectional</i>	Hasil penelitian terhadap 60 penjamah makanan didapatkan 48,3% penjamah makanan memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan higiene sanitasi makanan, 38,3% memiliki pengetahuan yang rendah terhadap penerapan higiene sanitasi makanan dan 43,3% memiliki sikap yang negatif terhadap penerapan higiene sanitasi makanan. Ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam	Jumlah sampel sebanyak 50 sampel, lokasi penelitian Kabupaten Kediri, metode <i>Observasional</i> data sekunder dengan desain <i>Cross sectional</i>

					penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di kecamatan Pauh Kota Padang. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di kecamatan Pauh Kota Padang.	
2.	(Noor, 2022)	Analisis Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Pedagang Terhadap Penerapan Personal Hygiene di Pasar Sentral Mina Minanga Kabupaten Buton Utara	Independen: Perilaku penjamah makanan pedagang terhadap penerapan personal hygiene Dependen: Pengetahuan dan Sikap	Kuesioner wawancara dengan desain <i>Cross Sectional</i>	Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa responden dengan penerapan Personal Hygiene yang sesuai sebesar 42,1% dan responden dengan Personal Hygiene yang kurang baik sebesar 57,9%. Dari 57 sampel yang diteliti, responden dengan pengetahuan yang cukup sebesar 47,4% dan responden	Jumlah sampel sebanyak 50 sampel, lokasi penelitian Kabupaten Kediri, metode <i>Observasional</i> data sekunder dengan desain <i>Cross sectional</i>

					dengan pengetahuan yang kurang sebesar 52,6%. Sedangkan responden dengan sikap yang positif sebesar 42,1% dan responden dengan sikap yang negatif sebesar 57,9%. Dan berdasarkan tindakan, responden dengan Tindakan yang baik sebesar 56,1% dan responden dengan tindakan yang kurang baik sebesar 43,9%.	
3.	(Josita baringbing et al., 2023)	Faktor-faktor yang dengan Berhubungan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022	Independen: Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga Dependen: Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Penyuluhan	Kuantitatif dengan rancangan penelitian <i>Cross Sectional</i> , yaitu studi observasional analitik.	Sampel penelitian ini sebanyak 27 PIRT atau 51 orang penjamah makanan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perilaku higiene penjamah makanan dengan perilaku higiene tidak sesuai sebanyak 27 penjamah (52,9%) dan penjamah	Jumlah sampel sebanyak 50 sampel, lokasi penelitian Kabupaten Kediri, metode <i>Observasional</i> data sekunder dengan desain <i>Cross sectional</i>

			Keamanan Pangan.		makanan dengan perilaku yang sesuai sebanyak 24 penjamah (47,1%). Berdasarkan hasil penelitian dengan uji chi square dapat disimpulkan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai dalam penelitian ini yaitu pengetahuan dan sikap, sedangkan faktor yang tidak berhubungan pada perilaku higiene penjamah makanan yaitu tingkat pendidikan dan penyuluhan keamanan pangan.		
4.	(Putri Fayasari, 2023)	&	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi	Independen: Perilaku personal hygiene	Penelitian kuantitatif dengan	Hasil penelitian terhadap 273 subjek menunjukkan	Jumlah sampel sebanyak 50 sampel, lokasi penelitian

	<p>Terhadap Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok</p>	<p>pada penjamah makanan kaki lima Dependen: Pengetahuan dan sikap</p>	<p>desain <i>Sectional</i></p>	<p><i>Cross</i> <i>Sectional</i></p>	<p>menunjukkan hasil pengetahuan baik sebesar 216 subjek (79,1%) dan pengetahuan kurang baik sebesar 57 subjek (20,9%). Pada data sikap didapatkan hasil sikap baik sebesar 164 subjek (60,1%) dan sikap kurang baik sebesar 57 subjek (20,9%). Pada data perilaku didapatkan hasil perilaku baik sebesar 230 subjek (84,2%) dan perilaku kurang baik sebesar 43 subjek (15,8%).</p>	<p>Kabupaten Kediri, metode <i>Observasional</i> data sekunder dengan desain <i>Cross sectional</i></p>
--	---	--	------------------------------------	--	--	---