

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, mendefinisikan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) adalah segala kegiatan untuk menjamin dan melindungi keselamatan dan kesehatan tenaga kerja, melalui upaya pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja (Pemerintah Republik Indonesia, 2012a).

Ketika membahas tentang ilmu keselamatan dan kesehatan kerja secara umum, hal pertama yang terpikirkan adalah industri manufaktur, konstruksi, dan tambang. Namun, melihat dari jumlah tenaga kerja yang banyak pada industri makanan dan minuman, dapat dikatakan bahwa penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di industri ini menjadi sangat penting. Berdasarkan data dari (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2023), proporsi tenaga kerja pada seluruh sektor manufaktur di tahun 2022 mencapai 14,17%, dan 3,86% berada di sektor industri manufaktur makanan. Penerapan ilmu keselamatan dan kesehatan kerja pada industri makanan tidak hanya diterapkan untuk melindungi tenaga kerjanya sebagai penjamah makanan, namun diterapkan juga pada produknya berupa makanan dan sering disebut sebagai keamanan pangan atau *food safety*.

kemamanan pangan didefinisikan sebagai 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 (Pemerintah Republik Indonesia, 2019).

Mengonsumsi makanan yang baik juga menjadi salah satu perintah yang hendaknya dilakukan oleh semua orang, sebagaimana disebutkan dalam Al-Qur'an Surat Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۖ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.

Menurut tafsir standar Kementerian Agama Republik Indonesia, tafsir surat Al-Baqarah ayat 168 adalah Wahai manusia! Makanlah dari makanan yang halal, yaitu yang tidak haram, baik zatnya maupun cara memperolehnya. Dan selain halal, makanan juga harus yang baik, yaitu yang sehat, aman, dan tidak berlebihan. Makanan dimaksud adalah yang terdapat di bumi yang diciptakan Allah untuk seluruh umat manusia (Kementrian Agama Republik Indonesia, 2022)

Salah satu kasus akibat gagalnya keamanan pangan terjadi di Desa Kubangjati, Kecamatan Ketanggungan, Kabupaten Brebes pada tanggal 17 Mei 2024, dimana terjadi kasus keracunan makanan oleh 90 warga setelah mengonsumsi nasi kotak dari acara syukuran salah satu warga. Diketahui nasi kotak yang dikonsumsi tersebut sudah berlendir dan basi, karena nasi dimasak pada jumat dini hari (17 Mei 2024) dan acara syukuran diadakan pada sore hari, sehingga nasi tersebut baru dikonsumsi oleh warga pada malam hari. Pada keesokan paginya, warga mulai merasakan gejala keracunan seperti pusing, mual, diare hingga lemas, hingga pada sore hari para warga dilarikan ke rumah sakit terdekat, yaitu RSUD Ir. Soekarno Ketanggungan (Tresno Setiadi & Sari Hardiyanto, 2024). Dari kasus tersebut, dapat dipahami bahwa penerapan keamanan sangat penting untuk dilakukan bahkan untuk industri rumah tangga dengan skala kecil.

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri

pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012a).

Makanan Jalanan (*street food*) adalah makanan atau minuman siap santap yang dijual oleh penjaja makanan jalanan, pedagang asongan, warung, atau kedai di tempat umum, misalnya di tepi jalan umum, atau pasar, dijajakan di kios makanan, gerobak makanan, atau truk makanan dan dimaksudkan sebagai makanan segera dikonsumsi. Namun di negara berkembang, makanan jalanan biasanya dijual dan disajikan oleh para pedagang dengan keterampilan dan pengetahuan yang terbatas (Food and Agriculture Organization, 2024). Pengolahan dan penyiapan pangan jajanan jalanan seharusnya mengikuti cara produksi pangan yang baik (CPPB) yang diperuntukkan bagi industri rumah tangga seperti yang diatur dalam Peraturan Kepala BPOM RI No 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

Beberapa penelitian mengenai tingkat kepatuhan pedagang telah dilakukan di Indonesia, tetapi penelitian-penelitian tersebut masih terbatas pada beberapa wilayah tertentu, seperti penelitian yang telah dilakukan di Jakarta, menunjukkan bahwa semua penjual minuman berstatus cukup patuh terhadap CPPB. Sebanyak 33,33% dari penjual makanan ringan atau makanan tradisional tidak mematuhi CPPB, dengan 17,64% dari pedagang tidak mematuhi CPPB meskipun mereka telah mengikuti pelatihan keamanan makanan sebelumnya. Sebagian besar titik kritis disebabkan oleh sistem penyimpanan yang buruk, peralatan kotor, perilaku penjual yang buruk, dan proses pengolahan yang buruk (Komalasari & Widiawati, 2020). Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lokasi penelitian, masih didapati beberapa ketidaksesuaian penerapan CPPB oleh para pedagang, seperti tidak menggunakan sarung tangan, merokok di lokasi penelitian, dan ditemukan cemaran berupa rambut pada produk. Serta, tidak adanya pengawasan dan perizinan apapun terkait pedagang makanan jalanan khususnya mengenai CPPB. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk

mengetahui tingkat kepatuhan CPPB para pedagang di ruas Jalan Pangeran Diponegoro, Desa Ketanggungan, Kecamatan Ketanggungan, Kabupaten Brebes, Jawa tengah. Karena tempat tersebut merupakan salah satu pusat jajanan jalanan yang ada di Desa Ketanggungan, dan pedagang yang berasal dari berbagai latar belakang, serta konsumen dari para pedagang makanan jalanan di daerah tersebut adalah masyarakat dari berbagai kalangan di Desa Ketanggungan.

Sampai saat ini belum ada penelitian terkait analisis tingkat kepatuhan para pedagang makanan jalanan terhadap CPPB di wilayah Desa Ketanggungan. Sedangkan, informasi terkait kepatuhan pedagang tersebut hasilnya dapat dijadikan tolok ukur untuk pengambilan keputusan selanjutnya, seperti, apakah pedagang memerlukan pendampingan kebersihan serta sanitasi atau tidak. Hasil penelitian juga dapat dijadikan sebagai bahan dasar untuk penelitian lanjutan berupa penelitian yang sama di daerah lain ataupun analisis keberadaan jenis bakteri pencemar dalam pangan jajanan serta titik kritis sumber pencemarannya.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran tingkat kepatuhan pedagang makanan jalanan terhadap cara produksi pangan yang baik di Desa Ketanggungan Brebes?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tingkat kepatuhan pedagang makanan jalanan terhadap cara produksi pangan yang baik sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 di Desa Ketanggungan Brebes.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini yaitu

- a. Mengetahui seberapa jauh penerapan cara produksi pangan yang baik pada makanan jalanan oleh para pedagang di Desa Ketanggungan Brebes.

- b. Mengetahui tingkat kepatuhan penerapan cara produksi pangan yang baik oleh para pedagang makanan jalanan berdasarkan usia dan tingkat Pendidikan mereka.
- c. Mengetahui jenis ketidaksesuaian minor, mayor, serius dan kritis apa saja yang paling banyak dilakukan oleh para pedagang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Para Pedagang

Sebagai salah satu media penyampaian informasi tentang cara produksi pangan yang baik untuk meningkatkan wawasan para pedagang makanan jalanan dalam mengolah produk yang mereka jual.

2. Bagi Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja (D-IV)

Menambah kepustakaan mengenai pelaksanaan aspek keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di sektor informal khususnya mengenai keamanan pangan pada cara produksi pangan yang baik di Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja (D-IV) Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Bhamada Slawi.

3. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk mencari pengalaman dan wawasan pengetahuan terkait keamanan pangan dan cara produksi pangan yang baik agar diaplikasikan sesuai dengan bidang disiplin ilmu yang dipelajari serta sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program sarjana sains terapan kesehatan.