

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pabrik (industri) menurut Sukirno (1995) adalah suatu kegiatan pengolahan bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, serta barang jadi menjadi barang yang nilai ekonomisnya lebih tinggi. Undang – undang no. 3 tahun 2014 tentang perindustrian menyebutkan bahwa industri merupakan seluruh bentuk kegiatan dan / atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat lebih tinggi.

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 30/M-IND/PER/7/2017 tentang Jenis – Jenis Industri dalam Pembinaan Direktorat Jenderal dan Badan Lingkungan Kementerian Perindustrian mengelompokan industri ke dalam beberapa kelompok diantaranya adalah industri makanan, hasil laut dan perikanan. Kelompok ini memiliki 63 jenis industri yang berbeda diantaranya adalah industri produk roti dan kue. Industri ini mencakup usaha pembuatan berbagai macam roti dan kue, seperti industri roti tawar dan roti kadet, industri kue, pie, tart, industri biskuit dan roti kering lainnya, pengawetan kue kering dan cake, industri produk makanan ringan (cookies, craker, kue kering) baik yang manis ataupun asin, industri tortilla, dan industri produk roti yang dibekukan, seperti *pancake*, *waffle* dan roti kadet.

Sebuah industri dalam bidang makanan harus selalu memperhatikan sanitasi hygiene perusahaannya. Sanitasi *hygiene* perusahaan terdiri dari sanitasi lingkungan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi *personal* (pribadi). Peraturan mengenai kebersihan (*sanitasi hygiene*) disuatu industri makanan biasanya lebih ditekankan, karena karyawan akan berhadapan langsung dengan makanan yang akan dijual kepada konsumen sehingga perusahaan harus menjaga kebersihan makanan tersebut agar tidak terkontaminasi oleh bakteri atau benda asing yang dapat menyebabkan dampak negatif bagi konsumen maupun perusahaan.

Undang – Undang No. 2 Tahun 1966 tentang Hygiene menyebutkan bahwa hygiene adalah kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum, maupun perseorangan, dengan tujuan memberi dasar – dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan dayaguna peri kehidupan manusia.

Terdapat beberapa hal yang harus dilakukan karyawan untuk mempertinggi derajat kesehatan diantaranya adalah memperhatikan kuku, mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan ataupun melakukan aktivitas lain misalnya setelah dari toilet atau yang lainnya, tidak merokok di dekat makanan atau bahan makanan dan sebagainya. Hal ini dilakukan supaya makanan yang diproduksi terhindar dari bakteri sehingga aman untuk dikonsumsi.

Salah satu unsur sanitasi yang mempengaruhi kontaminasi makanan yaitu *personal hygiene*. *Personal hygiene* atau kesehatan perseorangan adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka yang diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Keadaan ini sama dengan meningkatkan kesehatan (Perry dan Potter, 2012). Departemen kesehatan tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajajan menyebutkan bahwa penjamah makanan harus memenuhi syarat diantaranya adalah tidak menderita penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), menutup luka, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, tidak batuk atau bersin dihadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa penutup mulut.

Penelitian yang dilakukan di pabrik roti paten bakery menyebutkan bahwa *personal hygiene* yang memenuhi syarat hanya sebesar 43%, cara pengolahan yang memenuhi syarat juga masih rendah (29%). Sanitasi peralatan umumnya memenuhi syarat (86%), dan sanitasi tempat pengolahan masih sedikit yang memenuhi syarat (29%). Selain itu cara pengemasan yang *hygienis* sudah baik yaitu memenuhi syarat sebesar 86% (Meikawati dan Astuti, 2010, hlm. 50-68).

Penelitian lain juga menyebutkan bahwa dari 20 orang pegawai yang bekerja di Unit Gizi RSJD. Banyak tenaga penjamah makanan yang berlaku tidak higienis, diantaranya seluruh pegawai tidak memakai penutup mulut, tidak

memakai penutup kepala 70%, menggaruk – garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan 35%, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan 35% dan merokok 15%, tidak pakai celemek 50% (Fajriansyah, 2016, hlm. 116-120).

Salah satu industri yang menjadi fokus penelitian ini yaitu terkait *personal hygiene* pada sebuah industri roti yang terletak di kota Bandung yaitu Pabrik R. Pabrik roti R adalah sebuah pabrik yang memproduksi roti manis yang dijual atau didistribusikan ke pasar tradisional atau warung – warung kecil yang dijual dengan harga Rp 1.000,- dan Rp 2.000,-. Pabrik ini dapat memproduksi sekitar 200 kg adonan roti atau sekitar 7.500 pcs roti per hari yang diolah oleh 15 orang karyawan. Industri ini termasuk ke dalam industri kecil jika digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja karena jumlah tenaganya yaitu 5 – 19 orang.

Pabrik ini sudah memiliki ijin PIRT dan sudah memiliki label halal dari MUI. Berdasarkan hasil studi pendahuluan, pabrik roti ini menunjukkan bahwa salah satu prinsip *hygiene* sanitasi makanan dan minuman menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096 tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi industri jasa boga belum terpenuhi. Dalam peraturan tersebut disebutkan bahwa tenaga kerja pengolah makanan harus menggunakan perlindungan kontak langsung dengan makanan yaitu dengan menggunakan alat serta harus melindungi pencemaran terhadap makanan yaitu menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, tutup rambut, masker, *handgloves*, serta sepatu kedap air. Sedangkan pada pabrik roti tersebut belum menerapkan seperti tercantum dalam peraturan tersebut.

Organisasi kesehatan dunia (WHO) menyebutkan bahwa lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penyakit yang ditularkan melalui bawaan pangan (*food borne diseases*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi. Kementerian Kesehatan menyebutkan bahwa daerah Jawa Barat merupakan daerah dengan kejadian keracunan terbanyak yaitu 25 kejadian keracunan pangan. (www.depkes.go.id)

Berdasarkan uraian data di atas, penulis sebagai mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Peminatan Jasa Boga yang mempelajari tentang *personal hygiene* tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Penerapan Personal Hygiene Karyawan Pabrik Roti di Kota Bandung*”. Penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian studi kasus karena hanya dilakukan pada satu pabrik yang telah memiliki ijin PIRT dan Halal MUI di Kota Bandung.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini dibatasi pada objek penelitian yang hanya mengambil satu sampel pabrik roti di Kota Bandung yaitu Pabrik R. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan pokok permasalahan penelitian ini yaitu :

“Bagaimana penerapan *personal hygiene* karyawan pabrik roti meliputi kebersihan tubuh karyawan, kesehatan pribadi karyawan, pakaian yang digunakan karyawan ketika bekerja, serta perilaku karyawan ketika bekerja?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai penerapan *personal hygiene* karyawan di pabrik roti R.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* karyawan pabrik roti berkaitan dengan :

- a. Kebersihan tubuh karyawan meliputi: kebersihan rambut, kebersihan wajah, kebersihan mulut dan gigi, kebersihan tangan dan jari tangan, serta kebersihan badan.
- b. Kesehatan pribadi karyawan
- c. Pakaian yang digunakan karyawan ketika bekerja meliputi: penggunaan baju kerja, celana panjang, penutup kepala, *apron*, sepatu kerja, *hand gloves*, serta masker.

- d. Perilaku pada saat bekerja meliputi : proses persiapan, pengolahan, pemanggangan, serta pengemasan

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dalam bentuk informasi mengenai bagaimana penerapan *personal hygiene* karyawan pabrik roti di kota Bandung sesuai dengan peraturan pemerintahan.

2. Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis kepada beberapa pihak, yaitu:

- a. Bagi mahasiswa, pengalaman melakukan penelitian ini dapat dijadikan gambaran bagaimana penerapan *personal hygiene* di industri pabrik roti.
- b. Bagi masyarakat, penelitian ini dapat dijadikan informasi mengenai *personal hygiene* karyawan pada produksi roti.
- c. Bagi pihak perpustakaan, penelitian ini dapat dijadikan arsip dan referensi mengenai *personal hygiene* karyawan pada industri pabrik roti

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia, yaitu sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan

Berisi tentang latar belakang masalah penelitian, identifikasi masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, struktur organisasi penelitian.

Bab II Kajian Pustaka

Kajian pustaka berisi tentang konsep atau teori yang berkaitan dan berhubungan dengan masalah penelitian Sanitasi *Hygiene*.

Bab III Metode Penelitian

Metode penelitian ini berisikan tentang desain penelitian, lokasi penelitian, partisipan, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.

Bab IV Temuan dan Pembahasan

Temuan dan pembahasan ini berisi tentang pengolahan analisis data sesuai dengan rumusan masalah penelitian dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi

Bab ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi, yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.