

## PANGAN HALAL DAN PERILAKU HIGIENIS DALAM KULINER: PENDEKATAN FILOSOFIS

Widjayanti<sup>1\*</sup>, Siti Irma Rahmawati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Djuanda Bogor, Indonesia

\*Corresponding author: widjayanti83@gmail.com

### ABSTRACT

*Hygiene and sanitation in serving food is important in producing quality food. The easy for get information of food encourages people to open businesses. Culinary developments should be followed by good knowledge related to hygiene and sanitation. The purpose of this research was to learn the hygiene and sanitation behavior of food entrepreneurs in Cibadak, Sukabumi Regency. The methodology used was Phenomenological with an observational research method regarding actual problems that occur related to the role of food science and technology by collecting existing problems. Observations were made of 25 food business actors there. The results of the observations were analyzed in a qualitative descriptive manner were presented in a narrative manner. The results showed that 92% of business actors did not wash their hands before serving food, 80% of business actors did not use masks/chat when serving food, and 68% of business actors had long/dirty fingernails when serving food. These three discrepancies are classified as personal sanitation hygiene. It is necessary to get the attention of various elements, especially those related to the issuance of food business permits, more emphasis on personal hygiene and sanitation which is given before the business license is issued.*

**Keyword:** *halal food, sanitation, behaviour, hygiene, culinary*

### ABSTRAK

Hygiene dan Sanitasi dalam menyajikan makanan menjadi hal yang penting dalam menghasilkan pangan yang bermutu dan layak dikonsumsi. Perkembangan kuliner/pangan yang begitu cepat dengan semakin mudahnya mendapatkan informasi mendorong masyarakat untuk membuka usaha dibidang pangan. Perkembangan kuliner seharusnya diikuti dengan perkembangan pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi. Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya perilaku hygiene sanitasi pelaku usaha pangan di Kecamatan Cibadak Kabupaten Sukabumi. Metodologi yang digunakan adalah Fenomenologis dengan metode Penelitian observasional mengenai masalah aktual yang terjadi yang berkaitan dengan peran ilmu dan teknologi pangan dengan mengumpulkan permasalahan yang ada. Pengamatan dilakukan terhadap 25 pelaku usaha pangan di Kecamatan Cibadak Kabupaten Sukabumi. Hasil pengamatan dianalisis secara deskriptif kualitatif yang disajikan secara naratif. Hasil penelitian menunjukkan adanya ketidaksesuaian sebesar 92% pelaku usaha tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan, 80% pelaku usaha tidak menggunakan masker/mengobrol saat menyajikan makanan, serta 68% pelaku usaha memiliki kuku panjang/kotor dalam menyajikan makanan. Ketiga ketidaksesuaian tersebut tergolong dalam hygiene sanitasi personal. Perlu mendapat perhatian berbagai elemen terutama yang terkait dengan pengeluaran izin usaha pangan lebih dititik beratkan mengenai Hygiene dan sanitasi personal yang diberikan terlebih dahulu sebelum izin usaha tersebut dikeluarkan. Penyebarluasan informasi terkait hygiene dan sanitasi ini perlu mendapat dukungan dari pemerintah, lembaga pendidikan dan juga masyarakat.

**Kata kunci:** pangan halal, sanitasi, perilaku, hygiene, kuliner.

### PENDAHULUAN

Perkembangan kuliner di Indonesia berkembang dengan begitu cepat, diikuti dengan semakin berkembangnya informasi yang beredar di kalangan masyarakat. Masyarakat lebih mudah mendapatkan informasi mengenai makanan atau minuman yang sedang trend saat ini dengan banyaknya media social yang memberikan informasi tersebut. Media sosial seakan menjadi tolak ukur seseorang dalam bergaul, semakin updatenya informasi seseorang terhadap

perkembangan yang ada menjadikan orang tersebut lebih bersosialisasi dan lebih memahami perkembangan jaman.

Badan Pusat Statistik (BPS) 2022, merilis data diantaranya terdapat 11.223 usaha pangan di Indonesia, 71,65% atau sebanyak 8042 usaha pangan berupa rumah makan atau restoran, 2,40% atau sebanyak 269 usaha pangan berupa katering, serta 25,95% sisanya atau sebanyak 2912 usaha pangan masuk ke dalam kategori lainnya. Di Provinsi Jawa Barat terdapat sebanyak 1414 usaha

pangan pada tahun 2020 dan jumlah ini menempatkan Jawa Barat pada posisi ke-2 dengan Jumlah usaha pangan yang banyak (BPS, 2020). Kabupaten Sukabumi adalah bagian dari Provinsi Jawa Barat yang memiliki penduduk sebesar 2.725.450 jiwa, dengan jumlah usaha kuliner yang selalu bertambah dari tahun ke tahun (Sukabumi, 2020).

Usaha pangan atau kuliner di Indonesia menyediakan penjualan secara online dengan persentase sebesar 85,55%, persentase ini merupakan hasil survey yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik. Sedangkan persentase penjualan online sebesar 23,7%. Penjualan online memiliki prospektif yang terus meningkat seiring dengan masifnya transformasi digital terutama akibat pandemi Covid-19 (BPS, 2020). Untuk penjualan kuliner secara offline berada pada angka kurang lebih sebesar 76,3% artinya masih cukup besar persentase penjualan kuliner secara offline.

Perkembangan kuliner yang cepat ini seharusnya diikuti dengan pemahaman pelaku usaha pangan terhadap pentingnya hygiene Sanitasi selama mengolah pangan. Untuk itu Penulis ingin memberikan gambaran terkait hasil pengamatan mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene personal bagi pelaku usaha makanan dan minuman agar produk yang mereka jual bisa layak dikonsumsi dan memberikan dampak yang positif terhadap penjualan produk mereka.

#### **METODE PENELITIAN**

Metodologi yang digunakan pada penelitian ini adalah Fenomenologis dengan metode Penelitian observasional mengenai masalah aktual yang terjadi yang berkaitan dengan peran ilmu dan teknologi pangan. Pada penelitian ini penulis mengumpulkan permasalahan-permasalahan apa saja yang terjadi dalam perkembangan kuliner dari segi hygiene dan sanitasi pengolahan Pangan. Pengamatan dilakukan terhadap 25 pelaku usaha pangan di Kecamatan Cibadak Kabupaten Sukabumi yang dilakukan pada tanggal 5 Oktober 2022 – 31 Oktober 2022 dengan metode observasi untuk menggali informasi yang dibutuhkan. Hasil pengamatan dianalisis secara deskriptif kualitatif yang disajikan secara naratif. Teknik deskriptif kualitatif yaitu teknik analisis dengan menguraikan terlebih dahulu suatu permasalahan yang ada dilapangan kemudian dikaji berdasarkan teori yang ada dan menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan yang telah terkumpul (Pantiyasa, 2013).

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Data Perilaku dijabarkan sebagai tindakan yang dapat diamati, memiliki frekuensi yang spesifik, durasi dan tujuan yang disadari maupun tidak disadari. Perilaku yaitu satuan atau kumpulan beberapa faktor yang saling berhubungan dan memiliki interaksi (Wawan, 2011). Dalam pengolahan pangan perilaku seseorang dalam melaksanakan aktivitasnya memiliki aturan yang secara etika dianggap perlu dijaga guna menghasilkan produk pangan yang layak. Pada industri pengolahan pangan yang menengah maupun besar mereka memiliki system yang mengatur perilaku ini atau yang disebut dengan Good Manufacturing Practises (GMP). GMP merupakan suatu cara untuk melakukan produksi yang baik dan benar agar menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. GMP ini merupakan kelayakan dasar yang harus dapat dilaksanakan secara baik sebelum dapat menerapkan analisis titik kritis keamanan pangan. Filosofi GMP Untuk mencapai tujuan dari penerapan GMP perlu diperhatikan mengenai filosofinya. GMP ini memiliki filosofi sebagai berikut : produk yang berkualitas dan layak dikonsumsi diperoleh hanya dari bahan baku yang bermutu baik, diolah secara cermat, dan dilakukan pada lingkungan terkontrol. selain berkualitas dan layak dikonsumsi dengan GMP akan dihasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan.

Hygiene berkaitan dengan cara kita dalam menjaga kebersihan seperti mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih, mencuci peralatan yang kontak langsung dengan pangan, bahkan mencegah terjadinya kontaminasi silang, agar pangan yang dihasilkan tidak terkontaminasi. Sedangkan sanitasi merupakan suatu upaya untuk mencegah penyakit dengan menitikberatkan kesehatan lingkungan hidup manusia. Sebagai contoh kebutuhan akan penyediaan air bersih untuk mencuci tangan, penyediaan tempat sampah untuk manaruh sampah agar tidak dibuang sembarangan yang dapat menyebabkan kotaminasi (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2004).

Hygiene dan Sanitasi makanan adalah cara yang dilakukan untuk mengendalikan faktor bahan makanan, individu, ruangan/tempat serta peralatan/perlengkapannya yang mungkin menimbulkan penyakit/gangguan kesehatan (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Kualitas hygiene dan sanitasi memiliki factor yang dapat mempengaruhi kualitasnya

antara lain faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan tempat makanan diolah, dalam hal ini termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Faktor yang dinilai lebih penting karena faktor ini adalah faktor yang berasal dari manusia yaitu faktor penjamah makanan, faktor ini bersifat aktif sehingga mampu memperbaiki diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya (Yasmin, 2010).

Perkembangan kuliner/pangan yang begitu cepat dengan semakin mudahnya mendapatkan informasi mendorong masyarakat untuk membuka usaha dibidang pangan. Perkembangan kuliner maupun usaha pangan semakin hari semakin terus bertambah terutama dari segi jumlahnya, usaha pangan menjadi alternatif usaha yang mudah dan tidak memerlukan modal yang terlalu besar. Perkembangan kuliner ini seharusnya didukung dengan perkembangan pengetahuan pelaku usaha pangan akan pentingnya hygiene dan sanitasi baik ruangan, peralatan maupun personal (Anwar et al., 2020). Pada usaha pangan/kuliner menjadi hal yang tidak wajar dirasakan apabila pelaku usaha pangan ini tidak atau belum memahami pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan. Sejauhmana pelaku usaha pangan memahami hygiene dan sanitasi dapat terlihat dari cara mereka menyiapkan makanan, menggunakan peralatan yang bersih dan sesuai, penampilan personal yang sesuai, pakaian yang bersih, kuku bersih, menggunakan masker, tidak mengobrol saat menyajikan makanan, mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menyajikan makanan, menggunakan sarung tangan, area kerja bersih dan tertata rapi dll. Dari hasil pengamatan yang dilakukan terhadap perkembangan kuliner berdasarkan hygiene dan sanitasi pengolahan pangan diperoleh 25 objek observasi berupa pedagang kuliner/pangan yang terdiri 19 laki-laki dan 6 perempuan. Hasil pengamatan dapat disajikan dalam Tabel 1.

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa, masih terdapat persentase ketidaksesuaian yang diatas 50% antara lain Tidak mencuci tangan sebesar 92%, Tidak menggunakan masker/mengobrol 80%, serta kuku kotor dan panjang sebesar 68. Persentase ketidaksesuaian tersebut semuanya dikategorikan dalam hygiene sanitasi perilaku. Ketidaksesuaian ini menjadi potensi makanan menjadi tercemar dan bisa saja menimbulkan penyakit. Sebagian besar penyakit yang menular melalui makanan (80%) disebabkan oleh bakteri pathogen. Bakteri pathogen yang sering menimbulkan penyakit antara lain: E. coli, Clostridium, Staphylococcus, Vibrio, Shigella,

Pseudomonas Cocovenenous dan Salmonella, (Yasmin, 2010).

Tabel 1. Pengamatan Pelaku Usaha Pangan dalam Penyajian Pangan.

No.	Perilaku yang dijumpai	Ya	Tidak	% Ketidaksesuaian
1.	Mencuci tangan	2	23	92%
2.	Menggunakan Sarung Tangan Plastik/Sendok/Sudip/Penjepit	15	10	40%
3.	Menggunakan Masker/Tidak mengobrol saat penyajian	5	20	80%
4.	Menggunakan Pakaian yang bersih	16	9	36%
5.	Kuku pendek/bersih	8	17	68%
7.	Tidak menggaruk kepala/tangan/kuping dll secara refleks	15	10	40%
8.	Makanan tertutup	18	7	28%
9.	Tidak ada aroma tidak sedap (BB)	17	8	32%
10.	Area Kerja bersih/tertata rapi	19	6	24%
11.	Peralatan kerja bersih	16	9	26%

Persentase ketidaksesuaian yang paling tinggi yaitu sebesar 92% pelaku usaha tidak mencuci tangan terlebih dahulu saat akan melayani pembeli, dari hasil observasi dilapangan dijumpai adanya pelaku usaha yang sebelumnya melakukan aktivitas seperti merokok, dan aktivitas lainnya yang mungkin menimbulkan kontaminasi, namun tidak mencuci tangan terlebih dahulu saat akan melayani pembeli atau menyiapkan makanan. Hal ini juga didukung tidak tersedianya sarana dan prasarana untuk mencuci tangan terutama ditemui pada pelaku usaha dengan gerobak jualan. Persentase ketidaksesuaian tertinggi selanjutnya adalah tidak menggunakan masker/mengobrol saat menyiapkan makanan sebesar 80%. Dari beberapa pelaku usaha yang tidak menggunakan masker menyatakan bahwa penggunaan masker hanya sekedar kewajiban pada saat terjadi pandemic Covid-19 melanda. Belum ada pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya menggunakan masker ataupun pentingnya tidak mengobrol saat menyiapkan makanan terhadap kemungkinan kontaminasi dari air liur yang mengena pada produk makanan yang disiapkan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wasanti, 2020, ia menyatakan bahwa terdapat hubungan yang nyata antara tingkat pengetahuan dengan perilaku hygiene dan sanitasi pelaku usaha pangan.

Untuk Ketidaksesuaian sebesar 68% adalah kuku yang panjang dan kotor, ini merupakan persentase yang cukup besar dan cukup

mengganggu, karena dapat terindikasi kurangnya kepedulian dalam menjaga kebersihan pribadi. Selain terlihat mengganggu, penyajian makanan yang kontak langsung dengan tangan dengan kuku yang panjang dan kotor ini dirasa kurang layak dan memberikan persepsi yang beragam bagi konsumen.

Dari hasil observasi terkait pengetahuan pelaku usaha pangan mengenai perilaku yang layak saat menyajikan makanan, sebagian besar pelaku usaha pangan memang belum mengetahui pentingnya hal tersebut. Namun ada juga beberapa diantaranya yang sudah paham dikarenakan terdapat konsumen yang langsung memberitahukan dan kemudian menyarankan kepada pelaku usaha untuk menghindari perilaku yang kurang sesuai saat mereka menyajikan pangan olahan. Untuk pelaku usaha pangan yang belum paham akan pentingnya hygiene sanitasi ini alangkah lebih baik mendapatkan perhatian dari berbagai elemen diantaranya Puskesmas, Dinas Kesehatan, Dinas Perdagangan/UMKM dll. Elemen tersebut merupakan elemen yang berkaitan dengan izin usaha seseorang sebelum melakukan usaha pangan, bukan hanya mensyaratkan hygiene sanitasi ruangan/peralatan melainkan lebih kedepannya dipersyaratkan pula hygiene dan sanitasi pelaku usaha (*Personal*).

### KESIMPULAN

Perkembangan kuliner maupun usaha pangan semakin hari semakin terus bertambah terutama dari segi jumlahnya, usaha pangan menjadi alternatif usaha yang mudah dan tidak memerlukan modal yang terlalu besar. Perkembangan kuliner ini seharusnya didukung dengan perkembangan pengetahuan pelaku usaha pangan akan pentingnya hygiene sanitasi baik ruangan, peralatan maupun personal. Dari hasil observasi yang dilakukan terhadap 25 pelaku usaha pangan di Kecamatan Cibadak Sukabumi, diperoleh hasil ketidaksesuaian sebesar 92% tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menyiapkan makanan, 80% tidak menggunakan masker/mengobrol saat menyiapkan makanan, serta 68% pelaku usaha memiliki kuku yang panjang/kotor saat menyiapkan makanan. Ketidaksesuaian tersebut ketiganya tergolong dalam hygiene sanitasi personal. Sebagian besar pelaku usaha pangan tersebut tidak mengetahui akan pentingnya hygiene dan sanitasi personal

terhadap penerimaan/kelayakan produk atau makanan yang dihasilkan. Sehingga perhatian dari berbagai elemen terutama yang terkait dengan pengeluaran izin usaha pangan lebih dititik beratkan/ mendapat perhatian mengenai Hygiene dan sanitasi personal yang diberikan terlebih dahulu sebelum izin usaha tersebut di keluarkan. Selain itu penyebarluasan informasi terkait hygiene dan sanitasi ini perlu mendapat dukungan dari pemerintah, lembaga pendidikan dan juga masyarakat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- A.Wawan & Dewi M. 2011. Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusi. Cetakan II. Yogyakarta : Nuha Medika
- BPS. (2020). Statistik Penyedia Makan dan Minum (Direktorat Statistik Keuangan, Teknologi Informasi (ed.); 06300.2209). Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://doi.org/8204008>
- Devi Wasanti, N. K. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Higien Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan di Hotel The Jayakarta Bali. *Poltekes Denpasar*.
- Pantiyasa, I Wayan, 2013, Metode Penelitian, Yogyakarta, Penerbit : CV. Andi Offset
- Sukabumi, B. K. (2020). Kabupaten Sukabumi Dalam Angka (B. K. Sukabumi (ed.); 32020th–2201st ed.). BPS Kabupaten Sukabumi. <https://doi.org/1102001.3202>
- Yasmin G, Madanijah S. Perilaku Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah Terkait Gizi dan Keamanan Pangan di Jakarta dan Sukabumi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2010;5(3):148–157