

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah), menurut data yang dilaporkan oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM) tahun 2022 di Indonesia tercatat 8,71 juta unit usaha, Jawa Barat menjadi terbanyak UMKM dengan jumlah 1,49 juta unit usaha, di urutan kedua ada Jawa Tengah mencapai 1,45 juta unit, dan urutan ketiga adalah Jawa Timur sebanyak 1,15 juta unit. Sementara Kabupaten Tuban merupakan satu-satunya Kabupaten di Jawa Timur memperoleh penghargaan Piala Namukti dari *International Council for Small Business (ICSB)* Indonesia dan Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (KUKM) pada tahun 2020, karena dinilai sukses dalam mengembangkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Penghargaan Namukti adalah penghargaan yang diberikan oleh ICSB kepada daerah yang memang mampu dalam melaksanakan pengembangan UMKM yang terpercaya, terdepan, dan teratur. Sehingga dapat dikatakan bahwa Kabupaten Tuban merupakan Kabupaten yang mampu untuk memberdayakan UMKM (Fadhillah A.N et al., 2022).

Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (Diskoperindag) menjelaskan bahwa pada tahun 2019 jumlah UMKM di Kabupaten Tuban mencapai 75.536, yang terdiri 48.436 pelaku usaha pertanian, 11.404 pelaku usaha perdagangan, 1.587 pelaku produk olahan, 2.120 pelaku jasa, dan 11.989 pelaku aneka usaha, dan di akhir tahun 2019 jumlah UMKM di Kabupaten Tuban

semakin meningkat yaitu berjumlah 93.112 unit, yang tersebar di 328 desa/kelurahan dan di 20 wilayah kecamatan Bumi Wali Tuban (Jumlah UMKM Di Indonesia, 2022). Menurut (Silvana A. & Sestiono M., 2021), didapatkan data tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat sebesar 58,8% dari jumlah total sampling sebanyak 51 sarana PIRT. Kesadaran pelaku UMKM di Kabupaten Tuban untuk menerapkan standar keamanan pangan pada produk yang dijualnya masih rendah, baru 10,97% yang sudah melakukan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPOB juga menjadi persyaratan dasar pemberian sertifikat izin edar SPP- IRTP.

IRTP atau Industri Rumah Tangga Pangan merupakan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau UMKM (Silvana A. & Sestiono M., 2021). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, menjelaskan bahwa Standar Kesehatan Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga (SKPP-IRT) adalah persyaratan penjaminan keamanan pangan yang meliputi pemenuhan aspek higiene, sanitasi, dan dokumentasi. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, menyampaikan bahwa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap Pangan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi (Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan, 2019).

Sanitasi dan higiene merupakan cara menjaga kesehatan diri serta lingkungan dalam proses pengolahan makanan atau minuman seperti penggunaan alat dan bahan yang baik (Usman Ali et al., 2022). Perilaku higiene sanitasi makanan pada UMKM dipengaruhi oleh tiga faktor yakni, faktor predisposisi yang terwujud dalam pengetahuan, sikap dan sebagainya; faktor pendukung yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana kesehatan, misalnya air bersih, tempat pembuangan sampah, rak peralatan dan lain sebagainya; dan faktor pendorong merupakan faktor yang bersumber dari sikap dan perilaku tokoh masyarakat (toka), tokoh agama (toga), sikap dan perilaku para petugas termasuk petugas kesehatan seperti adanya undang-undang yang diperlukan untuk memperkuat perilaku masyarakat tersebut, terlibatnya pemerintah daerah dalam menunjang sarana dan prasarana sanitasi air bersih dan sanitasi limbah padat maupun cair untuk kegiatan UMKM (Permatasari I. et al., 2021). (Sajdah A. et al., 2022) hasil penelitiannya menunjukkan bahwa, terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dengan  $p\text{-value} = 0,000$ .

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti pada bulan Maret 2023, ditemukan tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban masih rendah, sekitar 80%. Tingkat pendidikan pelaku usaha adalah heterogen dengan lulusan pendidikan dasar yang mendominasi (SD dan SMP) sebesar 60%. Pengetahuan terkait hal itu juga masih rendah dan sikap yang acuh tak acuh terhadap komitmen yang sudah disepakati.

(Septiyani Della et al., 2021) dalam penelitiannya menyimpulkan, tingkat pengetahuan dan umur memiliki pengaruh yang signifikan, sedangkan sikap dan tingkat pendidikan responden tidak berpengaruh secara signifikan terhadap perilaku keamanan pangan ibu rumah tangga, oleh karena itu, intervensi dari pihak Puskesmas agar memberikan penyuluhan terkait perilaku keamanan pangan dengan menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan serta bahaya penyakit akibat makanan bagi tubuh. Menurut (Permatasari I. et al., 2021), dampak dari perilaku UMKM yang mengabaikan higiene sanitasi makanan yakni memicu banyaknya kejadian penyakit akibat makanan. Mikroba pathogen yang mengkontaminasi makanan dapat menyebabkan penyakit seperti kolera, disentri, gastroenteritis, diare, dan berbagai penyakit saluran pencernaan lainnya atau bahkan kematian jika dikonsumsi oleh manusia. Selanjutnya, upaya meningkatkan perilaku higiene sanitasi yakni dengan cara melakukan pengawasan, pemberdayaan, dan melakukan penyuluhan dan pelatihan tentang keamanan pangan agar kualitas sumber daya manusia terus dioptimalkan dan dengan berjalannya waktu dapat menjadi kebiasaan yang baik bagi pelaku UMKM.

Pengolahan makanan yang tidak baik dan penyimpanan yang tidak sesuai, selain itu juga kontaminasi mikroba (seperti *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus*) serta, disebabkan oleh bahan kimia (seperti *Histamin* dan *Tetrodoksine*) terjadi karena rendahnya kesadaran pelaku UMKM di Kabupaten Tuban untuk menerapkan higiene sanitasi. Kegiatan higiene meliputi keadaan, praktek pola hidup, kondisi tempat dan lainnya yang berkaitan dengan proses produksi/pengolahan makanan, sedangkan sanitasi sebagai usaha mencegah penyakit atau potensi bahaya lainnya yang terjadi selama pengolahan makanan,

yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kesehatan lingkungan atau faktor lingkungan di sekitar manusia (Nussy G. B. K., 2021).

Dampak kurangnya higiene sanitasi selama proses produksi, pengolahan, hingga distribusi akan memicu banyaknya kejadian penyakit atau masalah kesehatan (seperti: diare, keracunan) atau bahkan dapat menyebabkan kematian jika sudah dikonsumsi oleh manusia (Wardani dan Setiyaningrum, 2019).

Berdasarkan latar belakang dan juga hasil observasi lapangan terkait rendahnya tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban, maka perlu dilakukan penelitian tentang faktor dominan yang mempengaruhi tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di Wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan dalam penelitian ini adalah, faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi tingkat pendidikan pelaku UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.

2. Mengidentifikasi pengetahuan pelaku UMKM tentang penerapan sanitasi higiene di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
3. Mengidentifikasi sikap pelaku UMKM tentang penerapan sanitasi higiene di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
4. Mengidentifikasi tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
5. Menganalisis pengaruh tingkat pendidikan dengan tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
6. Menganalisis pengaruh pengetahuan dengan tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
7. Menganalisis pengaruh sikap dengan tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di wilayah Kabupaten Tuban tahun 2023.
8. Menganalisis faktor dominan yang mempengaruhi tingkat kesadaran penerapan sanitasi higiene pada UMKM di Wilayah Kabupaten Tuban Tahun 2023.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini dapat membrikan informasi ilmiah tentang kesehatan lingkungan melalui penerapan sanitasi higiene pengolahan makanan dan minuman, sehingga dapat memberikan konstribusi dalam pengembangan ilmu kesehatan masyarakat dengan memperkuat konsep atau teori yang ada, serta mengembangkan penelitian terkait kesehatan masyarakat dalam upaya peningkatan kualitas lingkungan.

#### 1.4.2 Manfaat Praktis

##### 1. Bagi Pelaku UMKM atau Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi yang berguna bagi pelaku UMKM sekaligus masyarakat secara umum sebagai bahan keputusan yang berkaitan dengan peningkatan kualitas lingkungan melalui penerapan sanitasi higiene pengolahan makanan dan minuman.

##### 2. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis masalah kesehatan masyarakat, khususnya mengenai kualitas lingkungan melalui penerapan sanitasi higiene pengolahan makanan dan minuman. Hasil penelitian ini juga bisa digunakan sebagai bahan perbandingan atau referensi untuk penelitian selanjutnya.

