

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN IMPLEMENTASI CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK (CPPB) DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN KOTA BENGKULU TAHUN 2023

Mycel Trio Rivaldi¹⁾, Yenni Okfrianti¹⁾, Anang Wahyudi²⁾

¹⁾Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Jl.Indra Giri Pd.Harapan No 3, kec. Gading Cempaka Kota Bengkulu, Bengkulu, 38225

E-mail: yeni@poltekkesbengkulu.ac.id

ABSTRACT

Food is a basic human need, which is also the basic right of every human being. This basic right is guaranteed in Article 27 Paragraph 2 of the 1945 Constitution, which basically states that the basic needs of the people are guaranteed: "Citizens in every country have the same rights to live a life worthy of being a human being". Eat the right food that is safe for consumption. Citizen protection against improper distribution of food is a guarantee that must be obtained by every consumer. The type of research used is cross-sectional research, the results of which will provide an overview of the relationship between the level of knowledge and the implementation of good manufacturing practices (GMP) in the household food industry in the city of Bengkulu in 2023. The results of statistical analysis using the Chi Square test show that there is a relationship between the level of knowledge and implementation of good food processing methods in the household food industry of Bengkulu City in 2023, as seen from the value (P value $0.004 < 0.05$). It is hoped that we can pay more attention to good food processing methods and increase our knowledge about CPPB so that we can improve the quality of food production in the future.

Keywords: *Knowladge level, GMP*

ABSTRAK

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, yang juga merupakan hak dasar setiap manusia. Hak dasar ini dijamin dalam Pasal 27 Ayat 2 UUD 1945 yang pada intinya mengatakan bahwa kebutuhan dasar rakyat dijamin, "warga di setiap negara mempunyai hak yang sama untuk hidup yang layak sebagai manusia". Makan-makanan yang benar dan aman untuk dikonsumsi. Perlindungan warga terhadap peredaran pangan yang tidak layak merupakan jaminan yang harus diperoleh setiap konsumen. Jenis Penelitian ini merupakan jenis penelitian cross sectional, yang hasilnya akan memberikan hubungan tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023. Hasil analisis statistik dengan uji Chi Square menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan Kota Bengkulu tahun 2023 dilihat dari nilai (P Value $0,004 < 0,05$). Diharapkan agar lebih memperhatikan tentang bagaimana cara pengolahan pangan yang baik dan dapat meningkatkan pengetahuan tentang CPPB agar dapat meningkatkan mutu/kualitas produksi bahan pangan kedepannya.

Kata Kunci: *Tingkat Pengetahuan, CPPB*

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, yang juga merupakan hak dasar setiap manusia (Lestari, 2020). Penyakit yang ditularkan melalui makanan adalah masalah keamanan pangan yang dialami oleh negara-negara di seluruh dunia. Menurut WHO, sekitar 70% dari 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh keracunan pangan (Surono dkk., 2018) . Di Indonesia kasus keracunan makanan menurut data dari (BPOM, 2021) terdapat terdapat 50 kejadian luar biasa keracunan pangan dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%).

Berdasarkan laporan KLB KP yang diterima, pangan yang menjadi penyebab KLB KP antara lain berupa masakan rumah tangga, pangan yang diproduksi jasa boga, jajanan dan pangan yang diproduksi restoran. Masakan rumah tangga dalam kurun waktu 3 tahun terakhir terus menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB KP, yaitu sebesar 52,00 % (2021), 49% (2020) dan 40,3% (2019).

Di provinsi Bengkulu tercatat sebanyak 143 kasus keracunan dan 5 pasien meninggal korban keracunan paling banyak terjadi pada rentang usia 15-29 tahun yaitu sebanyak 56 kasus dan salah satu penyebab utama dari keracunan adalah makanan (BPOM Bengkulu, 2020).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian *cross sectional*, yang hasilnya akan memberikan hubungan tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023. Sampel penelitian ini industri rumah tangga pangan di Kota Bengkulu sebanyak 33 IRTP.

Waktu dan tempat penelitian ini akan dilakukan pada bulan Mei – Juni 2023, penelitian ini dilakukan di Industri rumah tangga pangan di kota Bengkulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah kerja Kota Bengkulu. Penelitian ini bertujuan untuk melihat hubungan tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu. Pengambilan data sampel tingkat pengetahuan dan cara pengolahan pangan yang baik dilakukan dengan menggunakan wawancara dan kuisioner. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu industri rumah tangga pangan yang ada di kota Bengkulu yang diambil secara acak menggunakan simple random sampling yang berjumlah 33 industri. Hasil penelitian dari 33 responden didapatkan hampir sebagian ditemukan terdapat 13 (39,4%) dengan pengetahuan kurang dan sebagian besar 20(60,6%) dengan pengetahuan baik

Dari hasil penelitian juga didapatkan bahwa sebagian besar ditemukan bahwa dari 33 responden terdapat 19(57,6%) dengan Implementasi CPPB Kurang Baik dan hampir Sebagian terdapat 14(42,4%) dengan implementasi baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023. Sampel yang diambil dari seluruh populasi sebanyak 34 responden. Teknik pengambilan sampel menggunakan probability sampling dengan teknik Simple random sampling yaitu pengambilan sampel yang dilakukan dengan mengambil kasus atau responden yang kebetulan ada atau tersedia

Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan yang Tergabung Dalam Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023.

Gambaran pengetahuan penjamah makanan yang tergabung dalam industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023 dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan yang Tergabung Dalam Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023.

Pengetahuan	n	%
Baik	20	60,6
Kurang Baik	13	39,4
Total	33	100

Berdasarkan Tabel 1 diatas dapat diketahui dari 33 responden, hampir sebagian dari responden 13(39,4%) memiliki pengetahuan kurang baik.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa untuk gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu Sebagian besar sudah memiliki pengetahuan yang baik tentang cara pengolahan pangan yang baik akan tetapi masih banyak juga yang memiliki tingkat pengetahuan kurang yang harus diberikan edukasi mengenai cara pengolahan pangan yang baik.

Faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan kurang pada tenaga pengolah makanan yang ada di industri rumah tangga kota Bengkulu ada 2 faktor yaitu internal meliputi umur, Pendidikan serta faktor eksternal yaitu faktor lingkungan dan sosial budaya. Dari hasil penelitian juga didapatkan bahwa dari 20 kuisisioner yang diberikan pertanyaan yang paling banyak dijawab benar adalah tentang lingkungan yang bersih serta aman dari cemaran limbah adalah salah satu standar cara pengolahan pangan yang baik dari sini dapat disimpulkan bahwa Sebagian besar responden sudah mengetahui tentang bagaimana keadaan lingkungan yang baik untuk tempat pengolahan industri rumah tangga pangan.

Sedangkan pertanyaan yang paling banyak dijawab salah adalah pada nomor 4 ventilasi dan jendela ruangan produksi dibersihkan Ketika debu dan kotoran sudah menumpuk, sangat disayangkan pengetahuan tentang kebersihan ruang produksi masih banyak yang kurang hal ini dibuktikan dengan dari 33 responden hanya 11 yang menjawab benar sehingga diperlukannya edukasi tentang bagaimana seharusnya ventilasi dan jendela ruangan produksi harus dibersihkan secara berkala dan tidak harus menunggu debu dan kotoran menumpuk untuk diberihkan hal ini juga dapat mempengaruhi dari kualitas produk hasil olahan.

Hasil penelitian (Aliffiani & Mustakim, 2020) yang menyatakan bahwa Sebagian besar tenaga pengolah makanan memiliki pengetahuan kurang tentang hygiene sanitasi. Penelitian ini juga di dukung oleh penelitian (Abdul, 2016) di RSUD dr. Haryato Lumajang bahwa hampir seluruh tenaga pengolah makanan memiliki pengetahuan kurang.

Gambaran Implementasi Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023.

Gambaran implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023 dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2. Gambaran Implementasi Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023

Penerapan	n	%
Baik	14	42,4
Kurang Baik	19	57,6
Total	33	100

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui dari 33 responden, sebagian besar 19(57,6%) memiliki hasil Implementasi CPPB kurang baik.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa untuk gambaran Implementasi cara pengolahan pangan yang baik di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Sebagian besar dengan implementasi CPPB yang kurang baik. Hal ini dibuktikan dari Sebagian besar atau 19 dari 33 responden dengan implementasi CPPB yang kurang baik masih banyaknya yang kurang dalam implementasi cara pengolahan pangan yang baik sehingga membutuhkan pelatihan, edukasi atau mengikuti seminar tentang cara pengolahan pangan yang baik dari berbagai aspek.

Sejalan dengan penelitian (Hidayati dkk., 2022) diketahui bahwa responden yang bekerja di industri rumah tangga yang berada di kecamatan kota baru yang tidak memenuhi syarat CPPB-IRT yaitu sebanyak 44 responden (73,3%), Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan (Handayani dkk, 2015) bahwa penjamah makanan pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem memiliki sikap yang baik namun penerapan CPPB tergolong kurang baik. Pada penelitian di Kampung Kue, sikap penjamah yang tergolong cukup, memiliki CPPB tergolong buruk.

Hal ini dikarenakan CPPB dipengaruhi faktor lain selain sikap seperti sosial ekonomi dan keikutsertaan pelatihan. Penelitian ini juga didukung oleh Miranti dan Adi (2016)

bahwa beberapa faktor yang memengaruhi penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan diantaranya sosial budaya, keyakinan, dan pengalaman. pengetahuan penjamah makanan yang cukup apabila tidak diikuti oleh faktor pendukung lain, maka akan menghasilkan CPPB yang tergolong buruk (Amelia & Adi, 2019).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan dari 34 kuisisioner paling banyak yang tidak sesuai adalah pada bagian bangunan dan fasilitas yaitu pada kuisisioner nomor 4 yaitu ventilasi, pintu dan jendela terawat tidak kotor dan berdebu dari 33 responden hanya 11 yang sesuai dengan cara pengolahan pangan yang baik ini membuktikan bahwa perlunya edukasi dan pengetahuan tentang bagaimana cara pengolahan pangan yang baik terlebih mengenai bangunan dan fasilitas.

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Implementasi Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023.

Hubungan tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023 dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Hubungan tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan kota Bengkulu tahun 2023

Pengetahuan	Implementasi				Total		<i>P Value</i>
	Kurang Baik		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang baik	12	92,3	1	7,7	13	100	0.004
Baik	7	35	13	65,0	20	100	
Total	19	57,6	14	42,4	33	100	

Tabel 3 menunjukkan hasil bahwa dari 33 responden hampir seluruh (92,3%) memiliki pengetahuan kurang baik dengan implementasi CPPB yang kurang baik. Hasil analisis statistik dengan uji Chi Square menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan Kota Bengkulu tahun 2023 dilihat dari nilai ($p = 0,004 < 0,05$).

Setelah dilakukan analisis dengan uji chi square terlihat bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) di industri rumah tangga pangan Kota Bengkulu tahun 2023 dengan nilai (p value $< 0,05$). Hasil penelitian yang dikumpulkan dengan menggunakan quisioner didapatkan bahwa tingkat pengetahuan responden kurang dengan Implementasi CPPB Kurang Baik. Adanya hubungan ini Karena tingkat pengetahuan sangat penting dalam menerapkan cara pengolahan pangan yang baik semakin bagus tingkat pengetahuan responden terhadap CPPB maka akan semakin kecil resiko implementasi CPPB yang kurang baik.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Hidayati dkk., 2022) bahwa terdapat hubungan pengetahuan dengan cara produksi pangan yang baik dan benar pada industri rumah tangga (CPPB-IRT) di Kecamatan Kota Baru dan tidak terdapat hubungan keikutsertaan pelatihan penjamah makanan dengan CPPB-IRT di Kecamatan Kota Baru Kota Jambi diikuti dengan penelitian (Aspiani & Rustiawan, 2020) sejalan dengan penelitian yang dilakukan membuktikan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan cara pangan yang baik dan benar pada penjamah makanan dengan nilai p -value $0,016$ ($p < 0,05$).

Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Lawrence Green yaitu perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor, faktor utama yaitu faktor predisposisi meliputi pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, dimana sangat dibutuhkan pengetahuan yang luas untuk mengetahui hal hal yang perlu dilakukan pada saat mengelola makanan seperti menjaga kebersihan diri, kebersihan kuku, rambut, telinga, menggunakan celemek, topi dan dapat mengetahui apa saja yang tidak diperbolehkan digunakan untuk produksi makanan.

Begitu pula menurut (Septiyani dkk., 2021) ada hubungan antara tingkat pengetahuan, usia dengan perilaku keamanan pangan ibu rumah tangga. Sedangkan variabel lain seperti sikap dan tingkat pendidikan tidak berhubungan dengan praktek keamanan pangan pada ibu rumah tangga di Desa Tonjong Kecamatan Pasaleman Kabupaten Cirebon.

KESIMPULAN

Hampir sebagian tingkat pengetahuan tentang CPPB responden di industri rumah tangga pangan memiliki pengetahuan kurang baik, dan sebagian besar implementasi CPPB dengan kategori Kurang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliffiani, & Mustakim. (2020). Pengetahuan, Sikap, Personal Hygiene Dengan Kejadian Skabies Di Pondok Pesantren Ar-Rofi'i. *Journal Publikasi*, 7(1), 41. <https://doi.org/https://doi.org/10.20527/jpkmi.v7i1.8792>
- Amelia, M., & Adi, A. C. (2019). Hubungan sikap penjamah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di kampung kue surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 140–146. <https://e-journal.unair.ac.id>
- Aspiani, M., & Rustiawan, A. (2020). Hubungan Pengetahuan , Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di i Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019.
- Badan Pengawas Obat dan makanan. (2015). *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa*. Badan POM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Bengkulu. (2020). *Laporan Tahunan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). *Laporan tahunan 2021*.
- Fatim, & Suwanti. (2017). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Menggosok Gigi Terhadap Kemampuan Menggosok Gigi Pada Anak TK. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 10–10.
- Hidayati, F., Ekaputri, F., Amelia, Y., Ilmu, P., Masyarakat, K., & Kedokteran, F. (2022). Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (Cpb-Irt). *Jurnal Endurance*, 6(3), 526–535. <https://doi.org/10.22216/jen.v6i3.525>
- Kharisma. (2017). *Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Pasar Senggol Tabanan Tahun 2017*.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>

- Mubarak. (2011). Promosi Kesehatan Untuk Kebidanan. PT. Salemba Medika.
- Mulyaningsih. (2006). Penerapan Higiene Pengolahan Makanan di RS. AL Dr. Ramelan Surabaya. Studi Pada Tenaga Kerja Di Dapur Pengolahan Makanan Bagian Gizi.
- Notoadmojo. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan.
- Notoatmodjo. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. PT. Rineka Cipta.
- Sary, A. N., Harmawati, & Azmir, B. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 5(3), 550–556.
- Septiyani, D., Suryani, D., & Yulianto, A. (2021). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. 4(1), 45–54.
- Surono, Sudityo, & Waspodo. (2018). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Deepublish.
- Triantini, W. (2017). Hubungan Praktek Higiene Sanitasi Dan Pengetahuan Penjamah Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Dan Peralatan. Studi Di Warung Tenda Jalan Kedungmundu Semarang, 15, 8–25.
- Vteronella, Keperawatan, Kedokteran, & Tanjungpura. (2018). No Title.
- Zulfa. (2011). Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Nasi Remes Di Pasar Johar Kota Semarang.