

Sanitasi dalam Ketahanan Pangan dan Penyakit Tular Makanan

PANGAN adalah substansi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk dapat bertumbuh dan berkembang dengan optimal. Pangan harus memiliki nilai mutu yang baik, tidak hanya cukup memenuhi zat gizinya saja melainkan harus memenuhi persyaratan lainnya supaya penularan penyakit karena mengonsumsi makanan dapat ditekan.

Penyakit dapat ditularkan melalui makanan dan minuman yang dikonsumsi. Penyakit yang menular karena mengonsumsi makanan sering disebut sebagai penyakit tular makanan atau food borne disease atau food borne illness atau sering juga disebut food poisoning (keracunan makanan).

Beberapa waktu lalu, kita mendengar adanya wabah penyakit hepatitis A yang mengenai hampir ribuan penduduk di salah satu kabupaten di Jawa Timur, Indonesia (Jawa Pos, 03/07/2019). Termasuk juga di Kabupaten Jember, Jawa Timur, beberapa kali terjadi wabah penyakit hepatitis A, (Jawa Pos, 10/11/2016; Berita satu 24/02/2012). Selain hepatitis A, Beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan antara lain kolera, kampilobakteriosis, gastroenteritis E. coli, salmonellosis, shigelosis, demam tifoid dan paratifoid, brusellosis, amoebiasis dan poliomyelitis (WHO, 1992).

Penyakit tular makanan masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat di dunia ter-

masuk Indonesia. Penyakit tular makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang perlu mendapat perhatian, karena sampai saat ini telah menelan banyak korban di seluruh lapisan masyarakat pada semua kelompok usia. Kerugian yang ditimbulkan oleh penyakit tular makanan ini sangat kompleks, yaitu antara lain menurunnya kemampuan tubuh dalam penyerapan gizi pangan sehingga meningkatkan risiko kurang gizi, produktivitas yang menurun, kesakitan, bahkan sampai kematian dapat terjadi jika penyakit tular makanan ini tidak tertangani dengan baik.

Penyakit tular makanan ini seringkali dikaitkan dengan penatalaksanaan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman yang kurang baik. Penatalaksanaan hygiene dan sanitasi makanan mutlak harus dilakukan supaya mutu makanan terjamin. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004, mutu pangan didefinisikan sebagai nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, dan minuman. Mutu pangan akan tercapai jika standart keamanan pangan dapat diwujudkan. Dengan terpenuhinya kriteria keamanan pangan yang merupakan salah satu syarat mutlak untuk terpenuhinya standar mutu pangan.

Pangan yang aman adalah

pangan tidak mengandung cemaran biologis, kimia maupun benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah RI 28/ 2004). Supaya pangan tidak mengandung cemaran yang membahayakan kesehatan manusia maka makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar persyaratan yang ditentukan, yaitu antara lain mampu mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya cemaran biologis, kimia atau benda lain yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat.

Salah satu upaya untuk mendapatkan pangan aman adalah dengan penatalaksanaan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman yang benar dan tepat. Hygiene dapat dijelaskan sebagai upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya (DepKes RI, 2004). Upaya hygiene dapat diwujudkan dengan perilaku cara mencuci tangan, mencuci alat makan seperti piring, gelas, sendok garpu dengan sabun, memakai sarung tangan dan masker saat kontak dengan makanan, dan lain sebagainya. Sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada upaya kesehatan untuk memelihara lingkungan subyeknya (Depkes RI, 2004). Sanitasi ini menitikberatkan pada kontrol terhadap faktor lingkungan. Upaya sanitasi ini dapat diwujudkan dengan



ANITA DEWI
MOELYANINGRUM, S.KM, M.Kes *)

tersedianya air bersih untuk mengolah makanan, ketersediaan tempat cuci tangan, ketersediaan tempat sampah dan instalasi pengolahan air limbah, dan lain sebagainya.

Dalam implementasinya, penyediaan makanan yang aman dapat dilakukan dalam hal: (1) Memilih bahan makanan yang baik, pilihlah bahan makanan yang baik seperti bahan makanan yang tidak busuk, tidak kedaluwarsa, bersih dan tidak kotor. (2) Menyimpan bahan makanan dengan baik, jangan menyimpan makanan berdekatan dengan bahan bukan pangan, tidak menyimpan makanan dekat dengan tempat sampah. (3) Mengolah makanan dengan baik, yaitu menggunakan air bersih yang memenuhi syarat kesehatan untuk mengolah bahan pangan, membersihkan bahan makanan sebelum diolah, memakai baju khusus atau celemek untuk memasak, memilih alat masak yang

aman, dan lain sebagainya. (4) Menyimpan makanan matang di tempat yang bersih, jauh dari tempat sampah, simpan pada suhu yang tepat. (5) Pengangkutan makanan, pada saat pengangkutan makanan perhatikan wadah, alat angkut, dan alat transportasi, cara pengangkutannya, rute pengangkutan yang aman tidak melewati sumber cemaran. (6) Penyajian makanan, makanan sebaiknya disajikan pada wadah yang memiliki penutup, alat penyajian makanan harus aman, tidak korosif, utuh dan mudah dibersihkan. Persyaratan hygiene dan sanitasi yang dipenuhi akan menghasilkan pangan yang memenuhi standart kebersihan dan kesehatan, sehingga mikroorganisme patogen dalam tidak dapat berkembang pada makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat menularkan penyakit pada manusia.

Pada peringatan Hari Pangan Sedunia yang diperingati setiap tanggal 16 Oktober, sejatinya tidak hanya mengusung tentang ketersediaan pangan saja, namun juga harus dilengkapi dengan ketersediaan pangan yang aman bagi kesehatan manusia. Ketersediaan pangan yang aman adalah mutlak dibutuhkan. Jikalau pangan tersedia, namun tidak aman untuk dikonsumsi dan berpengaruh pada kesehatan maka pangan tersebut dapat dianggap tidak tersedia.

Dalam Sustainable Develop-

ment Goals (SDGs) tujuan kedua yaitu zero hunger atau mengakhiri kelaparan, dapat dijelaskan bahwa kelaparan tertangani dengan ketersediaan bahan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Dalam mewujudkan visi kedua ini terdapat empat tindakan utama, yaitu (1) tidak menyiapkan makanan, (2) perbanyak produksi pangan, (3) penerapan pola makan sehat, (4) advokasi program zero hunger bagi masyarakat dunia. Menyiapkan makanan dapat direduksi dengan penerapan hygiene sanitasi yang baik. Jika semua tahapan dilakukan dengan baik maka jumlah buangan limbah makanan dapat ditekan. Memproduksi pangan sebaiknya tidak hanya menambah ketersediaan pangan yang ada, akan lebih baik jika ketersediaan pangan selalu dikaitkan dengan bertambahnya pangan yang bermutu dan aman.

Ketersediaan pangan dalam upaya ketahanan pangan harus senantiasa diikuti dengan mutu, yaitu pangan yang aman. Penerapan Hygiene Sanitasi Ma-

kanaan dalam setiap upaya penyediaan pangan untuk mempertahankan ketahanan pangan adalah wajib dilaksanakan. Melalui prinsip pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan sampai penyajian pangan ke konsumen.

Untuk itu program penerapan Hygiene Sanitasi Makanan perlu diperkuat dalam suatu kebijakan pemerintah dalam mencapai ketahanan pangan. Dengan terintegrasinya penerapan Hygiene Sanitasi Makanan dalam program ketahanan pangan maka akan mempermudah pencapaian SDGs tujuan kedua dan sekaligus mendukung terwujudnya keberhasilan program SDGs tujuan ketiga yaitu tercapainya kondisi kesehatan yang optimal dengan menurunnya penyakit yang ditularkan melalui makanan.

*) Penulis adalah dosen Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3), FKM Universitas Jember.

