

EDUKASI HYGIENE DER TROPEN DAN UPAYA PENGAWASAN KUALITAS PANGAN OLAHAN OLEH VOEDINGSMIDDELEN- COMMISSIE 1914-1935

Wahyu Milantari

Program Studi Magister Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada
milamilantari994021@gmail.com

Abstrak

Tulisan ini menyoal tentang propaganda higiene pangan di Hindia Belanda, sebagai respon dari banyaknya penyakit yang salah satunya ditimbulkan oleh konsumsi pangan yang tidak bermanfaat bagi tubuh. Seiring dengan perkembangan pemahaman akan higiene sebagai perwujudan pengetahuan modern, informasi-informasi mengenai makanan yang bermanfaat bagi tubuh semakin digencarkan baik oleh pemerintah maupun pihak-pihak lain. Propaganda tentang higiene pangan ini disampaikan melalui pembentukan ‘penasihat propanganda’ dan melalui terbitan surat kabar seperti “*Tjahaja-Timoer*”. Selain propaganda higiene pangan, tindakan lain yang dilakukan untuk mencegah timbulnya penyakit dari konsumsi makanan yaitu pengawasan yang berkelanjutan. Pengawasan ini didasari oleh praktik penipuan dan pemalsuan pangan olahan yang mulai semakin marak terjadi di masa ini. Pengawasan pangan ini dilakukan oleh pemerintah dengan membentuk badan khusus yang melakukan uji laboratorium yaitu *voedingsmiddelen-commissie*. Penelitian ini mengkaji dua pertanyaan penting: (1) bagaimana higiene pangan menghasilkan pengetahuan tentang kesadaran akan higiene pangan di kalangan masyarakat Hindia Belanda; dan (2) bagaimana pemeriksaan pangan dilakukan oleh *voedingsmiddelen-commissie*. Tulisan ini bertujuan mengkaji upaya pemeriksaan pangan olahan yang dilakukan oleh *voedingsmiddelen-commisie* sebagai respon dari maraknya peredaran produk pangan yang mengalami tindak kecurangan (penipuan dan pemalsuan). Dengan menggunakan metode penelitian sejarah, tulisan ini menyimpulkan bahwa propaganda higiene pangan mengambil peran dalam memperbaiki kualitas hidup masyarakat. Selain itu, kontribusi *voedingsmiddelen-commissie* dengan melakukan uji laboratorium yang digunakan sebagai acuan pemerintah untuk membuat kebijakan-kebijakan, meskipun pada akhirnya komisi ini runtuh karena kurangnya dukungan dana.

Kata kunci: *hygiene der tropen, pengawasan, voedingsmiddelen-commisie*

Abstract

*This research examines the implementation of food hygiene propaganda in the Netherlands Indie, initiated in response to widespread diseases exacerbated by the consumption of nutritionally deficient foodstuffs. As hygiene became increasingly recognized as a cornerstone of modern scientific knowledge, both governmental and non-governmental entities intensified the dissemination of information on beneficial nutrition through channels such as ‘penasihat propanganda’ and publications like “*Tjahaja-Timoer*.” Besides food hygiene propaganda, another*

action taken to prevent the emergence of diseases from food consumption was continuous supervision. This supervision was based on practices of fraud and food adulteration that had begun to become increasingly prevalent during this period. This food supervision was carried out by the government by forming a special body that conducted laboratory tests, namely the voedingsmiddelen-commissie. This research examines two important questions: (1) how did food hygiene generate knowledge about awareness of food hygiene among the society of the Netherlands Indie; and (2) how were food inspections conducted by the voedingsmiddelen-commissie. This writing aims to examine the efforts of processed food inspection carried out by the voedingsmiddelen-commissie as a response to the prevalence of circulating food products that experienced fraudulent practices (fraud and adulteration). By using the historical research method, this writing concludes that food hygiene propaganda played a role in improving the quality of life of the society. Furthermore, the contribution of the voedingsmiddelen-commissie by conducting laboratory tests was used as a reference for the government to create policies, although in the end this commission collapsed due to a lack of funding support.

Keywords: *hygiene der tropen, supervision, voedingsmiddelen-commissie*

PENDAHULUAN

Klaim berlebih pada pangan olahan bukanlah suatu tindakan yang baru-baru ini terjadi, melainkan praktik lama yang kerap kali membawa dampak buruk. Dampak buruk tersebut yang kemudian memicu dibuatnya kebijakan-kebijakan pengawasan terhadap klaim pangan olahan. Sebagaimana telah diatur dalam PerBPOM No.1 tahun 2022 tercantum bahwa klaim gizi yang dimaksud adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menunjukkan atau menyiratkan bahwa makanan memiliki karakteristik gizi (non gizi) tertentu antara lain nilai energi dan kandungan protein, lemak dan karbohidrat, serta kandungan vitamin dan mineral. Secara khusus klaim ini belaku pada pangan olahan yaitu makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Seperti halnya pada tanggal 19 Februari 2025, BPOM mempublikasikan penjelasan publik Nomor HM.01.1.2.02.25.74, sebagai tanggapan tentang isu minuman serbuk berkualitas buruk yang diklaim aman untuk ibu menyusui (BPOM Penjelasan Publik : 2025). Klaim yang berlebih semacam ini sejatinya merupakan praktik yang memiliki beberapa alasan, diantaranya upaya dari pihak produsen pangan olahan untuk meningkatkan daya jual, memperolah laba sebanyak-banyaknya, dan memenuhi standar kualitas produk dengan cara yang buruk atau salah. Praktik ini

tidak hanya terjadi pada pangan olahan berskala industri, melainkan juga pada makanan dan minuman yang dijual dengan dijajakan langsung kepada konsumen.

Sejak awal abad ke-20, klaim berlebih pada pangan olahan seperti halnya pada paragraf di atas telah marak dijumpai. Wujudnya berupa praktik penipuan dan pemalsuan produk pangan olahan. Hal ini juga sebagai penanda tentang pentingnya pemberian informasi makanan berfaedah kepada masyarakat secara umum dan pengawasan terhadap pangan olahan. Propaganda-propaganda inilah yang nantinya mengawali pemahaman pengetahuan tentang makanan yang bergizi di masa-masa setelahnya. Propaganda yang disebarluaskan ini kemudian dibarengi dengan pengawasan terhadap pangan, namun dalam penulisan artikel ini penulis secara khusus menyoroti *voedingsmiddelen-commissie* sebagai unit khusus di bawah naungan dinas kesehatan, dengan harapan mampu menyajikan literatur tentang pengawasan makanan dengan perspektif yang berbeda.

Sampai saat ini, belum terdapat tulisan yang secara spesifik membahas perihal edukasi makanan berfaedah (bermanfaat) dan pengawasan makanan di Hindia Belanda. Penulisan terkait dengan pengawasan makanan yang ada hingga detik ini masih spesifik pada kebijakan pengawasan higienitas yang ditulis oleh peneliti dari mancanegara. Di dalam penelitian Hardy (2010) dibahas mengenai perkembangan kebijakan higienitas rumah potong di Inggris pada abad ke-20. Currier dan Widness (2018) menyatakan perkembangan kebijakan pasteurisasi untuk menghilangkan bakteri tuberkulosis pada susu sapi di Amerika Serikat dan Eropa pada akhir abad ke-19 sampai ke-20. Kemudian Jackson (2009) meneliti perkembangan pengawasan makanan dari zat Kimia di Amerika Serikat pada abad ke-20. Penulis beranggapan bahwa masih terdapat banyak hal yang terlewat dalam historiografi sejarah pengawasan makanan di Hindia Belanda dan penulisan artikel ini merupakan salah satu asa untuk melengkapinya.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode dalam penelitian sejarah. Sebagaimana Louis Gottschalk dalam bukunya menerangkan bahwa metode sejarah adalah proses menguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa

lampaui (1985:32). Tahapan heuristik dalam penelitian ini memanfaatkan studi arsip dan studi pustaka. Sumber primer diperoleh salah satunya dari Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI) terdapat informasi terkait penelitian ini, data arsip ini adalah *Algemenee Seretarie: Serie Grote Bundel Besluit 1891-1942*. Setelah melakukan penelusuran sumber-sumber, tahap selanjutnya adalah verifikasi yang dapat dilakukan dengan kritik ekstern maupun intern untuk memastikan keaslian dan kredibilitas sumber yang dimaksud.

Tahap selanjutnya adalah interpretasi, penulis tidak hanya sekadar menggabungkan fakta-fakta tetapi juga menganalisis hubungan sebab akibat historis antara sumber-sumber yang telah diseleksi dan dikritisi. Penulis juga mencoba memberikan penafsiran terhadap fakta-fakta yang sesuai dengan higiene tropis, persebaran penyakit melalui pangan, hingga ke pemeriksaan kualitas produk pangan oleh *voedingsmiddelen-commissie* sejak 1914 hingga 1939. Interpretasi ini sangat penting untuk memahami konteks di balik peristiwa yang sedang diteliti dan menghubungkan peristiwa tersebut dengan peristiwa lainnya. Tahap terakhir adalah Historiografi, yaitu penulisan hasil penelitian sejarah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Opvoeding*: Pentingnya Pengetahuan tentang Gaya Hidup Higiene

Hal mendidik (*opvoeding*) merupakan sesuatu yang sangat penting bagi kehidupan di masyarakat. Diantara banyaknya hal mendidik yang ada di kehidupan ini, salah satu yang penting adalah hal mendidik yang berkaitan dengan konsumsi pangan (makanan dan minuman). Di dalam hal ini konsep idealnya adalah makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat harus berupa makanan yang bermanfaat. Akan tetapi, fenomena yang terjadi tidaklah demikian. Kondisi awal abad ke-20 di Hindia Belanda dengan taraf kesehatan yang teramat buruk, menjadi hal yang langka untuk mendapatkan makanan dan minuman baik. Barulah Seiring dengan keberadaan kalangan elite (dokter bumiputra dan lainnya) di Hindia Belanda yang terus membawa perubahan, gaya hidup higiene mulai di adopsi sebagai simbol modernitas (Gouda 1995:179).

Kalangan elite telah banyak mendirikan organisasi yang di dalamnya mencakup pengajaran kebersihan pada masyarakat di Hindia Belanda. Di dalam aspek sosial-politik, higiene digunakan suatu kelompok untuk mengatur kelompok dengan latar belakang sosial, ekonomi, agama, atau etnik lainnya. Pemikiran menjadi kelompok yang paling “bersih” menjadi tolak ukur untuk mengungguli dirinya atas kelompok lainnya. Jika suatu kelompok berprasangka dirinya bersih maka semakin besar sentimen dirinya terhadap kelompok lainnya. Affandi (2019) dalam bukunya, menyatakan bahwa higiene juga merupakan wacana modern yang menghubungkan individu dengan badan kolektif. Perasaan higienis tidak selalu muncul secara alami, melainkan dikonstruksi sesuai kebutuhan pihak-pihak tertentu. Pada masa kolonial, wacana mengenai tubuh dirancang bangsa Barat untuk meyakinkan bahwa hanya orang Eropa yang paling benar kebersihannya, sedangkan orang bumiputra dianggap kotor dan perlu diperkenalkan higiene bergaya Barat. Dengan memperkenalkan higiene bergaya Barat, maka terjadi bentuk kekuasaan pemerintah kolonial atas higiene masyarakat yang dikuasainya.

Upaya memperkenalkan gaya hidup higiene ini bukan persoalan mudah, bahkan dicakupan penting yaitu soal pangan atau makanan sehari-hari. Hal ini bukan tanpa alasan, sebagaimana di jelaskan oleh Suryo dalam bukunya, di awal abad ke-20 ini, masyarakat di Pulau Jawa cenderung mengabaikan higiene dalam kehidupan sehari-hari. Mereka mandi, mengambil air minum, mencuci pakaian, memandikan ternak, hingga membuang sampah pada sungai yang sama (1989: 212). Gaya hidup higiene ini memiliki peran penting dalam mencegah penyebaran wabah penyakit melalui konsumsi pangan. Namun realitanya, banyak masyarakat yang dalam kesehariannya mengonsumsi makanan secara sembarangan. Belum dikenalnya dan diterapkannya gaya hidup higiene mejadikan praktik mengonsumsi makanan secara sembarangan menjadi fenomena yang lazim. Misalnya, tercermin dari kegiatan jajan sembarangan atau membeli makanan dan minuman di pedagang pinggiran jalan (*waroeng*) yang minim menjaga kebersihan pangan olahannya. Bukan tanpa alasan, kegiatan ini telah menjadi fenomena sejak awal abad ke-20 yang memberikan dampak cukup buruk pada kesehatan.

Gambar 1. Toko lokal atau “waroeng” di desa (di Jawa Barat)



Sumber: Koleksi Kol. Instituut. dalam *VOEDING EN HYGIËNE-
Abonnementsprijs voor Indie*.

Sebagaimana dimuat dalam surat kabar “*Tjahaja-Timoer*”, kebiasaan mengonsumsi makanan secara sembarangan telah menjadi keresahan khususnya bagi anak-anak yang dijelaskan sebagai berikut.

Bagi orang toea jang koerang perhatiken perkara opvoeding, anak-anak ketjil biasa dikasih oeang boeat mendjadjan beli makanan di waroeng atau pada orang jang berdjalan mengiderken makanan. Sepandjang saja poenja penglihatan, anak-anak jang dibiasaken mendjadjan, kedjadiannja tjoema bikin banjak keroegian sadja. Ada banjak makanan jang gampang bikin terbit penjakit, teroetama makanan jang kotor. Ada roepa-roepa makanan jang enak rasanja dan amat disoeka, tetapi tida beroena sama sekali pada badan, malahan bikin bahaja atas pri kewarasannja. (*Tjahaja-Timoer*, 1917:69)

Tersurat dalam kalimat tersebut di atas bahwa makanan yang kotor menjadi jalan masuk penyakit paling mudah. Pada masa ini, makanan-makanan di warung atau yang dijual di sepanjang jalan kebanyakan kurang memperhatikan faktor kebersihan tempatnya baik lokasi atau alat memasaknya, seperti yang dijelaskan sebagai berikut.

Lain dari pada makanan jang sanget gampang terbitken penjakit, biasanja makanan di waroeng atau jang didjoeal di sepandjang djalan kebanjakan koerang bersih dimasak atau tempatnya kotor, hal mana tentoe ada koerang baik djoega Tjoba priksa sadja barang djoealan minoeman seperti ijs, stroop, seringkali ada pake aer kotor dan glasnja tida bersih. Di waktoe moesin panas aboe tersapoe angin ka salebar tempat, hingga makanan jang didjoeal di sepandjang djalan tentoe kena itoe aboe jang sanget kotor. (*Tjahaja-Timoer*, 1917:69)

Selain kurang terjaganya kebersihan, penggunaan air kotor, dan kontaminasi debu jalanan, ada hal lain yang juga memperparah buruknya kualitas makanan yang dijual belikan yaitu kontaminasi dengan binatang pembawa kuman seperti lalat. Di dalam hal ini lalat berperan sebagai vektor yang membawa patogen dari lingkungan yang terkontaminasi, seperti sampah dan limbah, dan menularkannya ke manusia melalui makanan, air, atau kontak langsung. Kondisi ini tentu menguatkan keresahan akan konsumsi makanan kotor yang masih banyak terjadi di Hindia Belanda kala itu, sehingga edukasi tentang makanan bersih perlu dilakukan kepada masyarakat (Dr. Sardjito 1930: 52).

Gambar 2. Gambar para Wanita Penjual Makanan Jawa Tengah



Sumber: ANRI, KIT Jateng No. 0143/004

Sebagai respon dari keresahan yang diakibatkan pola konsumsi yang masih melibatkan makanan kotor ini, edukasi tentang gaya hidup higiene kian di gencarkan. Meskipun kalangan elite seperti seorang dokter memiliki pengetahuan higiene yang baik, mereka tidak mampu menangani semua aspek praktis higiene secara mandiri. Oleh karena itu, seorang ahli higiene harus didukung oleh berbagai pakar di bidang teknis, kimia, zoologi, dan hukum. Dengan kolaborasi multidisiplin ini, higiene di daerah tropis baik secara ilmiah maupun praktis dapat berkembang lebih efektif. Namun, untuk mencapai hasil maksimal, diperlukan organisasi yang terkoordinasi antarlembaga, sesuatu yang masih kurang di banyak wilayah tropis, termasuk Hindia Belanda.

B. *Hygiene der Tropen*: Membangun Kesadaran akan Higiene Pangan di Wilayah Tropis

Higiene yang dijabarkan sebagai bagian dari “ilmoe kesehatan” merupakan suatu bagian penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. P. C. Flu dalam bukunya menyatakan bahwa mulanya higiene atau disebut juga “*preventieve geneeskunde*” merupakan sebuah ilmu pengetahuan dalam hal menyelidiki penyebab penyakit hingga ke tindakan pencegahan dan penanggulangan penyebab penyakit tersebut. Lebih lanjut, P. C. Flu juga menjelaskan terkait dengan “*hygiene der tropen*” yaitu ilmu pengetahuan yang utamanya menyelidiki dan melawan penyakit-penyakit yang didapati di wilayah beriklim tropis, khususnya di Hindia Belanda ini (1922: 1). Kontaminasi makanan dengan bakteri merupakan bagian yang sangat di perhatikan, karena pada masa ini makanan membawa andil besar sebagai penyebab penyakit di Hindia Belanda.

Kegiatan yang mendukung penerapan “*hygiene der tropen*” di Hindia Belanda tertuang dalam bentuk edukasi (nasihat), seperti yang termuat dalam surat kabar “*Djawa-Tengah*”. Informasi yang disampaikan di surat kabar tersebut utamanya menyoal anjuran-anjuran mengolah, menyimpan, dan mengonsumsi makanan yang baik di musim panas. Faktor utamanya karena hawa panas di musim panas berpotensi mempercepat pertumbuhan bakteri yang akan membahayakan kesehatan apabila masyarakat abai. Kondisi ini cukup menjadi perhatian karena pertumbuhan bakteri di musim panas ini menjadikan makanan yang di simpan semakin mudah rusak atau busuk. Kolera dan tipus merupakan contoh dua penyakit yang diakibatkan dari bakteri ini. Bakteri yang dimaksud bukan hanya menyoal bakteri di makanan secara khusus, melainkan juga menyoal air sebagai kebutuhan dasar manusia. Kerap kali air yang dikonsumsi baik untuk minum ataupun kebutuhan sehari tidaklah bersih, sehingga semakin mendukung penyebaran penyakit.

Lebih lanjut, dengan situasi yang masih terbatas, edukasi mengenai pengolahan, penyimpanan, dan konsumsi makanan yang baik di wilayah tropis ini dilakukan dan melingkupi beberapa hal, antara lain:

1. Anjuran dalam Menyimpan Makanan di Musim Panas

Edukasi yang disampaikan terkait dengan hal ini adalah tentang larangan mengonsumsi makanan yang di masak berulang (masakan kemarin, masakan yang disimpan beberapa waktu). Alasanya, jika suatu masakan telah diolah hingga matang lalu setelahnya disimpan dengan langsung menutup rapat, maka hal tersebut akan memicu tumbuhnya bakteri. Penyimpanan makanan seperti nasi, sebaiknya ditunggu hingga seluruh uap panas keluar (disimpan saat setelah suhu nasi matang turun) barulah ditutup dan disimpan pada tempat yang bersih.

2. Anjuran dalam Menyimpan Makanan Agar Tidak di Hinggapi Lalat

Lalat menjadi musuh paling utama dalam penyimpanan makanan. Hal ini disebabkan kemampuan lalat dalam menyebarkan penyakit seperti kolera, tipes, dan sakit pencernaan lainnya. Informasi yang disampaikan terkait hal ini adalah bahwa masyarakat dianjurkan untuk menggunakan tempat penyimpanan makanan yang rapat seperti tudung saji dan lemari makanan (terbuat dari bambu atau kayu). Namun, jika jumlah lalat terlampaui banyak masyarakat dianjurkan untuk menggunakan alat penangkap lalat. Selain penggunaan alat penangkap lalat, faktor penting lain yang harus diperhatikan adalah kebersihan di dalam rumah, tentang bagaimana sebaiknya rumah untuk selalu di sapu dan di siram menggunakan karbol untuk mencegah kerumunan lalat.

3. Anjuran untuk Menjaga Kebersihan Dapur

Dapur menjadi objek penting dalam edukasi penyimpanan makanan dan minuman ini. Tentu dikarenakan sebagian besar kegiatan pengolahan pangan dilakukan di sini. Namun kebersihan dapur kerap kali terabaikan, tindakan membuang sampah dapur secara sembarangan membuat kondisi dapur menjadi kotor dan membawa hawa buruk yang dapat menyebabkan makanan menjadi cepat rusak (berjamur, basi). Sehingga, disampaikan informasi untuk membiasakan membuang sampah dapur dengan segera, membersihkan air kotor bekas memasak, dan membersihkan selokan (genangan air kotor), serta membersihkan peralatan masak lalu menyimpannya

setelah kering. Di dalam informasi menjaga kebersihan dapur ini, masyarakat juga disarankan untuk menggunakan air kapur guna menghilangkan bau yang muncul akibat genangan air kotor (comberan). Informasi lainnya juga disampaikan yaitu anjuran untuk membuat selokan khusus aliran air di dapur dan anjuran untuk memastikan selokan tersebut tidak mampet dan lembab, agar tidak menjadi lokasi jamur dan bakteri berkembang biak.

4. Anjuran untuk Memperhatikan Jenis Makanan dan Minuman yang sesuai di Musim Panas

Udara yang panas dan pola makan yang salah menjadi kombinasi buruk dan berdampak besar bagi kesehatan badan. Sakit pencernaan merupakan akibat dari kondisi ini. Di dalam edukasi ini disampaikan agar masyarakat menjaga kesehatan melalui makanan dan minuman yang dikonsumsi. Adapun makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi khususnya pada musim panas guna menjaga kesehatan harus memiliki kriteria tertentu meliputi; makanan dan minuman harus yang biasa (lazim) dimakan, makanan yang tidak mengandung banyak ‘*gadjih*’ atau lemak, makanan lunak atau mudah hancur, makanan dengan takaran sesuai, makanan yang disukai (*hygiene phisiology*), dan makanan yang matang.

5. Anjuran untuk Memperhatikan Adab Makan

Edukasi yang disampaikan juga menyoal tentang kebiasaan makan yang harus sesuai dengan waktu makan pada umumnya. Makan sesuai waktu yang dimaksud adalah tiga kali dalam sehari. Hal ini untuk menjaga kesehatan, karena kesadaran untuk tidak memperberat kerja lambung dan usus merupakan hal yang perlu diperhatikan. Makan secara berlebihan akan membuat lambung dan usus bekerja tanpa istirahat, yang tentunya membuat badan rusak secara perlahan, terlebih di musim panas ini.

Selain itu, edukasi yang disampaikan adalah anjuran untuk tidak mengonsumsi makanan yang masih terlalu panas. Hal ini dikarenakan makanan yang terlalu panas berakibat buruk pada kesehatan organ pencernaan. Begitupun sebaliknya, mengonsumsi makanan yang terlalu dingin juga

tidak disarankan. Misalnya pada saat mengonsumsi minuman es sebaiknya dikonsumsi secara perlahan.

Di dalam kurun waktu yang sama, usaha pengenalan dan penerapan higiene pangan disampaikan oleh pemerintah kolonial Hindia-Belanda kepada masyarakat melalui propaganda-propaganda. Pada 1920, salah satu usaha propaganda pemerintah pusat dilakukan dengan membentuk divisi *Adviseur voor de Propaganda* (Penasihat Propaganda) yang berada di bawah naungan DVG (Swaving, 1872:243). Para penasihat bertugas untuk menerbitkan buku, gambar, hingga film yang mempromosikan hidup sehat. Namun pada 1923, pemerintah pusat membubarkan divisi ini dengan dalih penghematan anggaran. Salah satu wujud dari propaganda yang dilakukan divisi ini adalah pengenalan higiene pangan, khususnya pengolahan pangan sehari-hari (Swaving, 1872:243).

Gambar 3 : DVG 'Medisch-Hygiene Propaganda,' Gerobak Dorong untuk Mengangkut proyektor film, lentera, dan lainnya.



Sumber : *Intensive Rural Hygiene Work and Public Health Education of the Public Health Service of Netherlands India, 1937.*

Gambar 4 : Informasi untuk ‘Memasak Air Minoem’



Sumber: *Intensive Rural Hygiene Work and Public Health Education of the Public Health Service of Netherlands India, 1937.*

Di dalam propaganda memasak air minum, disampaikan informasi dengan tujuan memberikan nasihat bagi masyarakat bumiputra untuk memasak air minum guna mematikan bibit penyakit yang terkandung dalam sumber air yang digunakan. Ditekankan bahwa air masak tidak berbahaya di minum. Masyarakat dapat tetap mengambil air dari berbagai sumber, namun dianjurkan untuk memasak air tersebut hingga mendidih lalu mendinginkan air tersebut hingga akhirnya dapat dikonsumsi.

Gambar 5 : ‘Tjoetji Tangan Sebeloem Makan’



Sumber: *Intensive Rural Hygiene Work and Public Health Education of the Public Health Service of Netherlands India, 1937.*

Mencuci tangan merupakan informasi yang disampaikan dengan tujuan menasihati masyarakat bumiputra agar membiasakan mencuci tangan sebelum makan. Hal tersebut guna meminimalkan potensi penyakit masuk ke dalam tubuh karena kebiasaan buruk tidak mencuci tangan sebelum makan.

Gambar 6 : ‘Pengajaran Memboeat Soesoe Kedele’



Sumber: *Intensive Rural Hygiene Work and Public Health Education of the Public Health Service of Netherlands India, 1937.*

Pengajaran membuat susu kedelai ini merupakan propaganda yang disampaikan dengan tujuan memberikan informasi terkait pengganti susu sapi yang tergolong lebih mahal untuk dapat dibeli masyarakat bumiputra. Propaganda ini juga merupakan usaha membuat masyarakat bumiputra mengenal vitamin (zat-zat baik) yang berguna bagi tubuh.

Gambar 7 : ‘Kebiasaan jang Menjehatkan’



Sumber: *Intensive Rural Hygiene Work and Public Health Education of the Public Health Service of Netherlands India, 1937.*

Selain itu, informasi mengenai kebiasaan baik yang menyehatkan juga disampaikan kepada masyarakat bumiputra. Buang air dalam kamar mandi, cuci tangan dengan sabun, menyapu pekarangan rumah, mandi untuk menjaga kebersihan tubuh, menutup makanan untuk mencegah lalat, meminum air masak, dan menyikat gigi merupakan informasi yang disampaikan untuk mencegah masuknya penyakit ke dalam tubuh.

Informasi-informasi yang disampaikan tersebut berkaitan dengan usaha pengenalan higiene, termasuk higiene pangan. Meskipun perjalanan divisi ini harus berhenti diakarenakan kurangnya dukungan anggaran dari pemerintah, namun divisi ini setidaknya telah berhasil mengenalkan higiene pangan kepada masyarakat, khususnya bumiputra.

C. Pengawasan Pangan Olahan oleh *Voedingsmiddelen-Commissie*

Proses membangun pemahaman gaya hidup higiene di Hindia Belanda tidak berhenti pada tahap edukasi, melainkan juga didukung dengan tindakan pemeriksaan dan pengawasan berkelanjutan. Bukan tanpa alasan, adanya praktik klaim berlebih pada kualitas pangan olahan seperti; susu, teh, mentega, dan lainnya membuat pemeriksaan dan pengawasan perlu dilakukan. Upaya pemeriksaan dan pengawasan ini dilakukan salah satunya oleh sebuah lembaga bernama *voedingsmiddelen-commissie*. Komisi ini dibentuk berdasarkan keputusan gubernur pada tanggal 3 November 1914 No. 48 (Departement van Landbouw 1920: 255). Tujuan dari dibentuknya komisi ini adalah untuk memberikan nasihat dan informasi kepada pemerintah Hindia Belanda mengenai semua hal terkait dengan masalah pangan dalam arti luas. Tujuan lainnya juga untuk menyusun kodeks berbagai bahan makanan secara sistematis serupa dengan yang dilakukan di Belanda, namun dengan mempertimbangkan kondisi iklim di wilayah tropis. Sehingga dalam hal ini standar yang dibuat oleh *voedingsmiddelen-commissie* menyesuaikan kondisi iklim di Hindia Belanda, dengan anggotanya terdiri atas dokter, ahli kimia, apoteker, ahli hukum, dan lainnya.

Pada tahun 1920, *voedingsmiddelen-commissie* menerbitkan sebuah buku panduan untuk pemeriksaan kualitas susu di Hindia Belanda. Buku panduan

tersebut berjudul “*Voorschriften voor het onderzoek en de beoordeeling van levensmiddelen I, Melk*”. Setelahnya, disusul dengan buku panduan pemeriksaan kualitas air yang berjudul “*Water*”.

Pada pemeriksaan kualitas susu di Hindia Belanda *voedingsmiddelen-commissie* menetapkan berat jenis minimum susu yang di jual di pasar Hindia Belanda pada angka 1,0280 dengan suhu 27,5° C dan penentuan titik beku pada rentang 0,53° hingga 0,55°. Selanjutnya, pemeriksaan susu juga menyoal penentuan jumlah bakteri yang diizinkan di dalam susu. Selama susu masih berada di kelenjar susu, maka masih terbilang steril atau sangat rendah kontaminasi mikroorganisme. Namun, susu selalu terinfeksi saat diperah karena susu merupakan medium yang cocok untuk hampir semua mikroorganisme, bakteri yang masuk ke dalam susu berkembang biak sangat cepat, sehingga jumlah bakteri dalam susu pasar selalu tinggi (Martinus 1939: 936). Komisi ini menyatakan semakin bersih kandang dan semakin banyak perhatian yang diberikan untuk menangani susu sebersih mungkin, akan semakin rendah jumlah bakteri per sentimeter kubik susu pasar. Komisi ini dalam pemeriksaannya juga mengungkapkan tentang praktik pemalsuan kualitas susu seperti pencampuran dengan air, penghilangan krim, dan penyimpangan berat jenis. Berikutnya tentang air, komisi ini menyebutkan bahwa pemeriksaan rutin telah dilakukan. Misalnya mengenai air yang digunakan oleh pabrik es dan limun, sejak awal tahun 1935 pengawasan dilakukan oleh Stasiun Percobaan Pemurnian Air Manggarai, yang kini menjadi bagian dari Laboratorium Higiene Teknis dan Sanitasi di Bandung.

Selain menerbitkan buku panduan tersebut, beberapa anggota komisi ini bekerja di laboratorium untuk mengembangkan metode pemeriksaan, serta melakukan pemeriksaan kualitas berbagai makanan yang diproduksi di Hindia Belanda. Banyak sampel makanan yang telah diperiksa seperti kopi, anggur, arak, tepung, selai, jus buah, lada, madu, dan sebagainya. Seiring dengan berjalannya waktu, komisi ini kerap kali dimintai saran terkait dengan masalah higienitas pada penyediaan pangan seperti pelarangan impor daging yang diawetkan dengan metode *bullet*, izin impor susu skim, penggunaan bahan pengawet pada minuman dan jus buah, serta peraturan mengenai kemasan (label) pada makanan awetan.

Sejak tahun 1935 ini pula, *voedingsmiddelen-commissie* telah menyusun rancangan awal “Peraturan Kemasan.” Tujuannya adalah untuk menetapkan keharusan pencantuman keterangan penting seperti komposisi dan isi pada barang yang dikemas. Hal ini menjadi penting karena berulang kali ditemukan bahwa banyak barang, umumnya barang impor, diperdagangkan dengan kemasan yang memuat informasi yang menyesatkan atau pernyataan sugestif tentang isi barang tersebut atau bahkan tidak mencantumkan keterangan yang memadai. Tujuan dari ketentuan pengemasan ini adalah untuk menanggulangi masalah tersebut, karena diyakini bahwa tanpa campur tangan pemerintah, masalah ini akan semakin merugikan masyarakat pembeli serta produsen dan pedagang yang jujur (Martinus 1939: 936).

Peraturan pengemasan ini kemudian didukung dengan peraturan tentang penipuan dan pemalsuan barang. Penipuan memiliki ketentuan umum dalam hukum pidana yaitu dalam pasal 383 Kitab Undang-Undang Hukum Pidana Hindia Belanda, yang berbunyi: "*Met gevengenisstraf van ten hoogste één jaar en 4 maanden wordt gestraft de verkooper, die den kooper bedriegt*" (tindak penipuan dapat di pidana penjara paling lama satu tahun dan empat bulan diancam bagi penjual yang menipu pembeli). Adapun pidana ini berlaku bagi pihak-pihak yang dengan sengaja menyerahkan barang lain atau berbeda kepada konsumen dan berkaitan dengan sifat, mutu, atau jumlah barang yang diserahkan (dengan menggunakan tipu muslihat).

Kemudian untuk ketentuan pemalsuan dituangkan dalam pasal 386 Kitab Undang-Undang Hukum Pidana Hindia Belanda, yang berbunyi;

Hij, die eet- of drinkwaren of geneesmiddelen ver-koopt, te koop aanbiedt of aflevert, wetende, dat zij ver-valscht zijn, en die vervalsching verzwijgende, wordt ge-straf met gevengenisstraf van ten hoogste vier jaren. Eet- of drinkwaren of geneesmiddelen zijn vervalscht, wanneer door bijmenging van vreemde bestanddeelen hunne waarde of hunne bruikbaarheid verminderd is. ("Barang siapa yang menjual, menawarkan, atau menyerahkan barang makanan atau minuman atau obat-obatan, dengan mengetahui bahwa barang-barang tersebut dipalsukan dan menyembunyikan pemalsuan itu, diancam dengan pidana penjara paling lama empat tahun. Barang makanan atau minuman atau obat-obatan dianggap dipalsukan jika dengan penambahan bahan asing nilainya atau kegunaannya berkurang.")

Bahan asing dalam peraturan tersebut diartikan sebagai bahan tambahan kimia atau tidak alami. Pada dasarnya kebijakan tentang pidana penipuan dan pemalsuan ini merupakan upaya dari *voedingsmiddelen-commissie* untuk mencegah kerugian yang mungkin akan dialami oleh konsumen, khususnya kerugian bagi kesehatan. Seperti dalam kasus pemalsuan pada pangan olahan seperti teh, susu, mentega, dan lainnya. Di dalam kasus pemalsuan teh misalnya, terdapat praktik curang yaitu mencampurkan daun teh kering yang telah diekstraksi atau dengan menambahkan jenis tanaman lain selain teh dan praktik menambahkan pewarna. Praktik pemalsuan teh ini dilakukan untuk memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Sebagai tindak lanjut, *voedingsmiddelen-commissie* menetapkan kebijakan bagi produsen untuk memberikan label “pengganti teh” atau “teh imitasi” pada kemasan teh yang menggunakan bahan tambahan, guna meminimalisir bahaya bagi kesehatan (De Huisvrow in Indie : Januari 1934).

Pengawasan pangan oleh *voedingsmiddelen-commissie* di Hindia Belanda ini lantas mengarah pada penyusunan yang lebih luas, dalam perjalannya komisi ini ditugaskan untuk menentukan syarat-syarat yang harus di penuhi oleh produk pangan olahan yang dijual di Hindia Belanda serta metode pengujinya. Dengan kata lain komisi ini bertanggungjawab untuk meneliti tentang peraturan-peraturan yang sesuai dan dapat diterapkan dalam pengawasan pangan di Hindia Belanda.

Dikarenakan kekurangan peraturan tentang komposisi yang diperlukan untuk bahan pangan dirasakan sebagai kerugian, pemerintah Hindia Belanda ingin mencoba membawa lebih banyak keseragaman dalam pemeriksaan dan karena itu pemerintah meminta *voedingsmiddelen-commissie* untuk melaporkan tentang masalah ini. Komisi memulai dengan meneliti sejumlah makanan kaleng untuk mengetahui adanya bahan pengawet dan logam berbahaya. Ironinya diperoleh hasil bahwa penggunaan bahan pengawet di Hindia Belanda terbilang tinggi pada pangan olahan tertentu. Oleh karena itu, komisi menyatakan bahwa penting untuk membatasi penggunaannya dan jika suatu bahan pengawet sulit atau sangat sulit dihindari karena alasan praktis, bahan ini sebaiknya diganti dengan bahan pengawet yang tidak berbahaya namun tetap efektif. Tampaknya asam benzoat sangat cocok untuk tujuan ini, namun uji praktis di bidang ini di bawah kondisi iklim yang

dominan di Hindia Belanda masih diinginkan untuk memastikan hal ini. Penggunaan bahan pengawet, khususnya untuk minuman ringan, telah beberapa kali diteliti. Kesimpulan komisi adalah bahwa asam benzoat atau asam salisilat sebagai bahan anti-pembusukan boleh digunakan, karena dianggap tidak berbahaya dan terutama diperlukan untuk daya tahan minuman bersoda.

Pengawasan yang dilakukan oleh *voedingsmiddelen-commissie* terus melingkupi banyak pangan olahan. Meskipun dalam usaha pengawasanya kerap mengalami kendala, terutama pendanaan untuk pengujian di laboratorium. Sampai pada 1935, komisi ini membuat laporan akhir penelitiannya yang mana para anggota komisi ini menyampaikan dukungan untuk penerapan Undang-Undang Barang (*Warenwet*) di Hindia Belanda serta pemberian layanan inspeksi. Hal ini dikarenakan hasil penyelidikan para anggota komisi ini menunjukkan bahwa kualitas berbagai barang cukup memprihatinkan. Para anggota komisi mengusulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Pemeriksaan “makanan Eropa” dapat dilakukan sepenuhnya mengikuti Undang-Undang Barang di Belanda.
2. Pemeriksaan dan penelitian makanan khas bumiputra, yang memerlukan sampel dari seluruh kepulauan untuk dianalisis dan ditetapkan standarnya.
3. Pengkajian gizi masyarakat bumiputra, dengan pendekatan serupa seperti yang dilakukan Institut Gizi Masyarakat di Belanda.

Di dalam laporan yang disebutkan, *voedingsmiddelen-commissie* menekankan pentingnya memulai kontrol terhadap makanan secepat mungkin. Karena para anggota komisi menyadari bahwa pembentukan layanan inspeksi akan memerlukan biaya yang besar, mereka menyarankan agar pengawasan sementara diserahkan kepada Laboratorium Penelitian Kimia di Bogor (*Laboratorium voor Scheikundig Onderzoek te Buitenzorg*). Meskipun keinginan Komisi Bahan Makanan adalah untuk menerapkan peraturan barang lengkap dengan inspeksi wajib, mereka terpaksa meninggalkan rencana tersebut karena pelaksanaan undang-undang barang yang menyeluruh dianggap terlalu mahal, dan pemerintah Hindia Belanda menanggapi usulan tersebut secara negatif. Namun, pekerjaan komisi tersebut telah menghasilkan peraturan terkait satu bagian dari undang-undang

barang, yaitu tentang kemasan dan pelabelan barang, yang dapat dilaksanakan tanpa biaya khusus. Dengan itu *voedingsmiddelen-commissie* yakin bahwa langkah ini setidaknya merupakan kemajuan ke arah yang benar. Draf awal yang disusun oleh komisi ini diterima oleh pemerintah dengan sedikit perubahan.

KESIMPULAN

Propaganda gaya hidup higiene merupakan pengetahuan modern yang mulai di kenalkan kepada masyarakat Hindia Belanda sejak ditemukannya teori kuman dan munculnya kalangan elite (dokter dan lainnya). Informasi yang disampaikan salah satunya menyoal anjuran-anjuran dalam mengolah, menyimpan, dan mengonsumsi makanan yang baik di musim panas (wilayah tropis). Di dalam perjalanan memperkenalkan gaya hidup higiene di Hindia Belanda ini terdapat tantangan yaitu munculnya praktik-praktik klaim berlebihan pada kualitas pangan olahan. Praktik ini membawa dampak buruk karena pemalsuan kualitas mempertaruhkan kesehatan masyarakat dan mematikan usaha-usaha yang jujur. Tindaklanjut dalam menangani praktik pemalsuan kualitas produk pangan olahan ini salah satunya dilakukan oleh *voedingsmiddelen-commissie*. Komisi ini menjalankan usahanya untuk pengawasan lebih lanjut dengan menguji sampel berbagai pangan olahan, melaporkan kepada pemerintah, dan membuat kebijakan. Hasilnya komisi ini berperan pada pembuatan buku panduan pemeriksaan kualitas susu dan air, dan pengusulan peraturan pengemasan (label). Namun, komisi ini belum berhasil dalam menerapkan peraturan barang (undang-undang barang) lengkap dengan inspeksi wajib yang diinginkan karena keterbatasan dana dan respon pemerintah Hindia Belanda yang negatif.

Singkatnya, gaya hidup higiene merupakan ilmu pengetahuan yang penerapannya di Hindia Belanda mengalami tantangan dengan adanya praktik-praktik pemalsuan kualitas produk pangan olahan. *Voedingsmiddelen-commissie* sebagai sebuah komisi khusus yang mengawasi pangan berupaya memaksimalkan perannya dengan melakukan pemeriksaan kualitas produk-produk pangan olahan dan membuat kebijakan-kebijakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, Kurnia M. 2019. *Persoalan Sanitasi di Kota Medan 1909-1942*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- ANRI. 1920. *Departement van Landbouw Nijverheid en Handel, Besluit van Voedingsmiddelen-commissie*. No. 255.
- ANRI. 1925. *GENEESKUNDIG LABORATORIUM WELTEVREDEN, overzicht van den stand van werkzaamhe-den van de Commissie tot onderzoek van voedingsmiddelen aan te bieden*. No. 1418/K.
- ANRI. 1928. *VOEDINGSMIDDELEN COMMISSIE, Waterstaatszorg voor Manggarai*. No. 67.
- ANRI. 1929. *Verslag van de werkzaamheden der Commissie, Brief van den Eersten Gouvernements Secretaris*. No.849/A2.
- ANRI. 1933. *VOEDINGSMIDDELEN COMMISSIE, Gelden der Commissie*. No. 127.
- ANRI. *Para wanita penjual makanan, Jawa Tengah*. KIT Jateng No. 0143/004
- A., Van der Meer. "Hygiene and Public Health in Colonial Indonesia." *BKI*, Vol. 176 (1), hlm. 1-28.
- Baars, J. K. 1938. *Mededeelingen Van Den Dienst Der Volksgezondheid In Nederlandschjndië. De Chemische Afdeeling Van Het Geneeskundig Laboratorium Gedurende Het Tijdvak 1916 -1936*. Batavia-Centrum: G. KOLFF & Co.
- Barnes, Jason, Zahra H. Mohammad, Carmen Joseph Savelli, dan Joachim Scholderer. 2023. *Advances in Food Safety Issues*. California: Scientific Research Publishing.
- Currier, Russell W., dan John A. Widness. 2018. "A Brief History of Milk Hygiene and Its Impact on Infant Mortality from 1875 to 1925 and Implications for Today: A Review." *Journal of Food Protection* 81(10):1713-1722.
- Flu, Paul C. 1922. *Kesehatan di Dalam Kampoeng*. Weltevreden: Balai Poestaka.
- Flu, Paul C. 1923. *The History of Present State of Scientific Research in Dutch East Indies*. Amsterdam: J. H. de Bussy.
- Gouda, Frances. 1995. *Dutch Culture Overseas: Colonial Practice in the Netherlands Indies 1900-1942*. Amsterdam: Amsterdam University Press.

- Gottschalk, Louis. 1985. *Mengerti Sejarah*. Terj. Nugroho Notosusanto, Jakarta: Universitas Press.
- Hardy, Anne. 2010. "John Bull's Beef: Meat Hygiene and Veterinary Public Health in England in the Twentieth Century." *Revue d'études En Agriculture et Environnement* 91(4):369-92.
- Holwerda, K. 1925. *Onderzoek van Verkochte Voedings- en Genotmiddelen te Batavia. Het Gebruik van Conserveermiddelen en Toekomstige Regeling van Het Conserveermiddelenvraagstuk voor Nederlandsch-Indie*. Batavia-Weltevreden: G. KOLFF & Co.
- Indonesia. 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Jackson, Lauren S. 2009. "Chemical Food Safety Issues in the United States: Past, Present, and Future." *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(18):8161–70.
- Kuntowijoyo. 1999. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.
- Kurniarini, Dina Dwi, Ririn Darini, dan Ita Mutiara Dewi. 2015. "Pelayanan dan Sarana Kesehatan di Jawa Abad XX." *Mozaik* 7(1):1-15.
- Manasati, "Berbagi bagi nasehat", *Djawa-tengah*, 14 Juni 1920.
- Mutawally, Anwar Firdaus. 2024. "Perkembangan Pengawasan Higienitas Makanan dan Minuman di Kota Cirebon (1906-1940)." *Handep Jurnal Sejarah dan Budaya* Vol. 8, No. 1, Desember 2024, hlm. 65-86
- Nash, Linda. 2006. *Inescapable Ecologies: A History of Environment, Disease, and Knowledge*. California: University of California Press.
- Nijhoff, Martinus. 1939. *Encyclopedie van Nederlandsch-Indie*. 'S-Gravenhage: W.N. Alles Komt-terect.
- Rothe, Cecile. "Een Verpakkingsordonnantie voor Ned.-Indië." *De Indische Mercuur* 13 Maart 1935.
- Suryo, Djoko. 1989. *Sejarah Sosial Pedesaan Karesidenan Semarang 1830-1900*. Yogyakarta: PSAU Studi Sosial Universitas Gadjah Mada.
- Sardjito, dan Ahmad Wongsoewojo. 1930. *Dari Hal Mentjari Kesehatan*. Weltevreden: Balai Poestaka.

Spoon, W. "Geconserveerde voedingsmiddelen voor de tropen." *Voeding en Hygiene* 4 Juni 1930.

T. v. M. "Enkele Belangrijke Cultures in Nederlandsch-Indie. II. Thee." *De Huisvrouw in Indie*. Januari 1934.

W. A. Kailola, "Opvoeding", *Tjahaja-Timoer*, 20 Juni 1917.

_____, "De handel in natuurboter op en in Nederlandsch Oost-Indië", *Officieel Orgaan*, 13 April 1932.