

Perkembangan pengawasan higienitas makanan dan minuman di kota Cirebon (1906-1940)

Anwar Firdaus Muntawally, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920580775&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan perkembangan pengawasan keamanan makanan dan minuman di Kota Cirebon pada masa kolonial. Tulisan ini dilatarbelakangi kurangnya penelitian yang membahas mengenai pengawasan higienitas makanan dan minuman masa Hindia Belanda terutama di Kota Cirebon. Metode yang digunakan pada penelitian ini ialah metode sejarah dengan empat tahap yakni heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa latar belakang penerapan kebijakan pengawasan higienitas makanan dan minuman di Kota Cirebon ialah karena kekhawatiran orang Eropa akan bahan makanan yang buruk, kehadiran Politik Etis, menghilangkan pemikiran fatalisme pada penduduk pribumi, dan wabah tifus pada 1913. Upaya yang dilakukan pemerintah kota waktu itu ialah dengan memperbaiki kondisi rumah potong, pengawasan pada pabrik makanan, horeka (hotel, restoran, dan kafe), inspeksi di pasar tradisional, hingga propaganda higienitas pada masyarakat.

.....This research aims to explain the development of food and drink hygiene supervision in Cirebon City during the colonial period. The motivation for writing this article stems from the lack of research on food and drink hygiene supervision in the Dutch East Indies, particularly in Cirebon City. The study applied a historical method consisting of four stages: heuristics, criticism, interpretation and historiography. The findings indicate that implementing food and drink hygiene monitoring policies in Cirebon City was prompted by Europeans' concerns about poor food quality, the influence of ethical politics, efforts to dispel fatalistic attitudes among the local population, and the typhus outbreak in 1913. During that period, the city government made several efforts to improve public health, including enhancing the conditions of slaughterhouses, monitoring food factories (such as hotels, restaurants, and cafes), conducting inspections in traditional markets, and promoting hygiene within the community.