

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam sistem kesehatan nasional dan rencana pokok program pembangunan jangka panjang bidang kesehatan dinyatakan antara lain bahwa program dari peningkatan kesehatan lingkungan adalah agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan yang timbul karena kondisi makanan dan kondisi tempat-tempat umum. Oleh karena itu diadakanlah pengawasan higiene dan sanitasi restoran/rumah makan.

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang hygienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. (ida, 2009)

Rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan hygiene sanitasi, diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan. (Mukono, 2004:43).

Menurut Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan Higiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan.

Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah makan, restoran, hingga kantin merupakan beberapa tempat umum yang menyediakan makanan olahan yang banyak di gemari masyarakat. Masyarakat kebanyakan lebih memilih makan di restoran, rumah makan, ataupun kantin dibandingkan memasak makanan sendiri. Keberadaan usaha rumah makan, di sisi lain dapat membantu masyarakat apalagi bagi orang-orang yang sedang dalam perjalanan.

Dari penelitian yang dilakukan oleh Ekawaty Prasetya (2010) menyatakan bahwa di beberapa rumah makan yang berada di Kota Gorontalo masih terdapat 47,4% yang hygiene perorangnya tidak baik, dan masih sekitar 45% fasilitas sanitasi yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi.

Berdasarkan data yang di dapat dari Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, tentang data usaha tempat pengolahan makanan dan minuman di kota gorontalo bahwa di wilayah Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo

Raya merupakan wilayah yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 32 rumah makan. Dari hasil observasi awal ditinjau dari lokasinya yang berdekatan dengan jalan raya, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan, dalam hal fasilitas sanitasi masih banyak rumah makan yang kurang memperhatikan hal ini, salah satunya masalah penyediaan tempat sampah, dan untuk penjamah makanan masih banyak yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan. Berdasarkan alasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo Tahun 2012.**

1.2 Identifikasi Masalah

1. Dalam hal fasilitas sanitasi masih banyak rumah makan yang kurang memperhatikan hal ini salah satunya masalah penyediaan tempat sampah.
2. Masih banyak penjamah makanan yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah Hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan di kota gorontalo khususnya di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui hygiene sanitasi rumah makan ditinjau dari fasilitas sanitasi pada rumah makan yang berada di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya
2. Mengetahui hygiene sanitasi rumah makan ditinjau dari aspek penjamah makanan pada rumah makan yang berada di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya.

1.5 Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis.
 - a. Hasil Penelitian ini dapat memberikan sumbangan penting dalam memperluas ilmu pengetahuan mengenai hygiene sanitasi rumah makan.
 - b. Sebagai informasi dan bahan acuan bagi peneliti lain untuk pengembangan.
 - c. Sebagai latihan dan menambah pengalaman bagi penulis dalam melakukan penelitian di lapangan.

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat bagi pemerintah daerah dalam pemantauan rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan.
- b. Sebagai bahan informasi dan pedoman bagi masyarakat khususnya dalam memilih rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi.