

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Untuk memenuhi kebutuhan, makhluk hidup membutuhkan bermacam-macam keinginan yang diantaranya adalah keinginan untuk mengatasi rasa lapar, oleh karena itu makhluk hidup memerlukan makan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar, tetapi semakin kompleks. Masyarakat dewasa ini semakin sadar bahwa selain sebagai sumber utama pemenuhan kebutuhan zat gizi, dalam menentukan jenis makanan yang dipilih salah satunya juga adalah faktor keamanan makanan (Purnawijayanti, 2001 dalam Indra, 2007).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan maka manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau

perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain. Selain itu, makanan juga berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003 dalam Sinaga 2011).

Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh hygiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene sanitasi makanan dan minuman yang diutamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

Makanan tidak selalu dikonsumsi dalam bentuk mentahnya tetapi sebagian besar biasanya mengalami pengolahan terlebih dahulu menjadi berbagai bentuk dan jenis makanan lain (Winarno, 1980 dalam Indra, 2007).

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip hygiene sanitasi tersebut adalah (Depkes, 2000): pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Naria, 2005).

Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria, 2005).

Tempat umum yang biasanya menyediakan berbagai makanan minuman bagi orang yang beraktivitas disekitar tempat tersebut salah satunya adalah rumah makan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makanan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Menurut Kusmayadi, 2007 dalam Febri, 2009 terdapat 4(empat) hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, diantaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkanya serta pengolah makanan yang sakit atau karier.

Suatu penelitian oleh Arisman (2000) di Kota Palembang didapatkan hasil bahwa 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan 11,1% penjamah makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat bekerja.

Terminal 42 Andalas merupakan fasilitas umum Gorontalo yang digunakan untuk naik, menurunkan serta menunggu penumpang dari bus antar daerah. Didalamnya terdapat berbagai macam fasilitas penunjang yang salah satu diantaranya adalah rumah makan yang biasa digunakan oleh penumpang sebagai tempat persinggahan untuk makan. Dari hasil observasi yang dilakukan di Terminal 42 Andalas terdapat 39 daftar penjual yang 14 diantaranya merupakan jenis rumah makan. Dari 14 rumah makan yang ada, 3 diantaranya adalah rumah makan terbuka tanpa bangunan. Sehingga hanya terdapat 11 rumah makan dengan fasilitas bangunannya. Sebanyak 11 rumah makan tersebut berada di sepanjang jalur bus antar kota yang secara otomatis sangat rentan dengan debu dan asap kendaraan.

Selain itu kebanyakan rumah makan masih belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pihak rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum seperti dalam penyediaan tempat sampah. Sementara untuk penjamah makanan masih banyak yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang: **“Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal 42 Kota Gorontalo”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Terminal 42 Andalas merupakan sarana transportasi umum yang didalamnya terdapat salah satu sarana penunjang yaitu rumah makan.
2. Dilihat dari kondisi fisik rumah makan yang ada pada Terminal 42 Andalas belum dapat dikatakan layak sebagai rumah makan.
3. Semua rumah makan yang ada di Terminal 42 Andalas terletak pada jalur bus antar kota yang secara otomatis rawan akan debu dan polusi.
4. Kondisi tersebut akan sangat mempengaruhi hygiene sanitasi makanan yang ada pada rumah makan tersebut. Belum lagi ditunjang oleh hygiene penjamah makanannya sebagai orang yang mengelolah makan.
5. Faktor lain yang mendukung hygiene dan sanitasi makanan adalah dari aspek makanannya dan peralatan makanan yang digunakan.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka dikemukakan permasalahan yakni “Bagaimana aspek higene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal42 Andalas Kota Gorontalo tahun 2012?”

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan umum**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui aspek higiene dan sanitasi makanan pada rumah makanan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo tahun 2012.

### **1.4.2 Tujuan khusus**

- a. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan dari aspek makanan yang ditinjau dari sumber bahan makanan, cara pemilihan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengolahan makanan, serta cara penyajian makanan yang ada pada rumah makan di Terminal 42 Andalas.
- b. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan dari aspek penjamah makanan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas.
- c. Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi makanan dari aspek peralatan yang ditinjau dari peralatan makan dan peralatan fasilitas sanitasi rumah makan di Terminal 42 Andalas.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Pemerintah**

Sebagai bahan masukan kepada pemerintah setempat, dalam hal ini Pengelola Terminal 42 Andalas yang bertanggung jawab terhadap rumah makan yang ada untuk kiranya dapat memantau sanitasi makanan di areal terminal 42 Andalas, mengingat bahwa terminal merupakan tempat umum yang fasilitas di dalamnya dalam hal ini adalah rumah makan merupakan tempat makan yang sering dikunjungi bukan hanya oleh penumpang bus tetapi juga oleh masyarakat umum disekitarnya.

### **1.5.2 Masyarakat**

Sebagai bahan informasi kepada masyarakat umum maupun penumpang bus tentang bagaimana sanitasi makanan di areal rumah makan terminal 42 Andalas, serta diharapkan agar masyarakat maupun penumpang bus turut menyadari pentingnya sanitasi makanan yang nantinya akan berdampak pada kesehatan.

### **1.5.3 Pihak Rumah Makan**

Diharapkan dapat menjadi referensi untuk menambah pengetahuan bagi pekerja rumah makan agar dapat menerapkan penyelenggaraan makanan yang baik bagi konsumen.

### **1.5.4 Mahasiswa**

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa mengenai sanitasi makanan pada rumah makan di terminal 42 andalas, serta sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya.