

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Secara umum penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) merupakan masalah kesehatan masyarakat yang utama di banyak negara. Karena penyakit ini bukan termasuk penyakit yang serius maka seringkali kasus-kasusnya kurang dilaporkan (Sibuea, 2011).

Penyakit bawaan makanan pada umumnya menimbulkan gangguan pada saluran pencernaan, dengan rasa nyeri di bagian perut, mencret, dan kadang-kadang disertai dengan muntah. Penyakit ini disebabkan oleh makanan yang mengandung sejumlah bakteri yang patogen, atau toksin yang dikeluarkan oleh bakteri tersebut. Pada kelompok rentan, seperti anak-anak dan orang tua, penyakit tersebut akan sangat membahayakan.

Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan

tidak memenuhi persyaratan hygiene. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan pangan (Pane, 2011).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan kematian diantaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. Besarnya dampak terhadap kesehatan belum diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki. Berdasarkan penelitian Fathonah, 2005 (dalam Pane, 2011) Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar, terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti Tifus, Kolera, Disentri dan sebagainya dan dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba.

Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2004 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia. Sebanyak 31 % kasus keracunan itu disebabkan makanan yang berasal dari jasa boga dan buatan rumah tangga (Prasetya, 2010).

Banyak hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip hygiene

sanitasi dalam Depkes RI tahun 2004 adalah (1)Pemilihan bahan makanan, (2) penyimpanan bahan makanan, (3) pengolahan makanan, (4) penyimpanan makanan matang, (5) pengangkutan makanan, dan (6) penyajian makanan. Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Tindakan saniter ditujukan pada semua tingkatan pengelolaan makanan minuman (Agustina : 2009).

Tempat umum biasanya menyediakan berbagai makanan dan minuman bagi orang yang beraktivitas ditempat itu. Penyediaan makanan minuman jajanan ini seharusnya memenuhi kriteria kesehatan yang telah ada yaitu Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Kepmenkes RI) No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. Tempat penjualan makanan minuman dan penjamah atau pedagang makanan terutama pada tempat umum, merupakan bagian yang sepatutnya mendapat perhatian agar menyajikan makanan yang sehat dan aman. Salah satu tempat umum dimana pada tempat tersebut terdapat pedagang yang menyediakan berbagai makanan minuman jajanan adalah sekolah, termasuk perguruan tinggi.

Menurut penelitian Eka Prasetya (2010) tentang hygiene sanitasi pada beberapa rumah makan di Kota Gorontalo menyimpulkan bahwa 47,4% responden yang hygiene perorangannya dalam kategori tidak baik dan 52,6 % responden dalam kategori baik. Sebagian besar responden (94,7%) sudah memiliki sarana sanitasi air bersih dalam kategori baik, 71,0% responden memiliki sarana pembuangan air limbah yang baik, 39,5% responden sanitasi

toiletnya kurang baik, dan 34,2% responden yang sanitasi tempat pembuangan sampahnya dalam kategori tidak baik.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo terdapat 18 Rumah makan dan cafe yang tersebar di seluruh kampus baik kampus I, kampus II, dan kampus III. Makanan yang memang dibutuhkan, mengingat aktivitas dikampus terjadi dari pagi hingga menjelang malam.

Dalam usaha menyediakan makanan khususnya pengelola rumah makan memperoleh bahan makanan dari pasar-pasar tradisional kota Gorontalo. Para penjual makanan ini biasa membeli bahan makanan dalam jumlah banyak atau perkilogram untuk mendapatkan harga yang relatif murah dari pemasok oleh sebab itu mereka perlu menyimpan sisa bahan makanan yang ada untuk digunakan pada besok harinya. Pada proses penyimpanan ini, para pengelola kurang memperhatikan hygiene sanitasi, hal ini terlihat dari cara penyimpanan yang hanya diletakkan di sembarang tempat yang ada di dapur. Untuk pengolahan makanan nasi campur ini penjual makanannya masih melakukan pengolahan makanan secara sederhana. Pada umumnya pengelola rumah makan kurang memperhatikan aspek hygiene sanitasi pengolahan makanan yang akan dijualnya sehingga rentan terkontaminasi oleh organisme patogen. Hal tersebut dapat dilihat dari tempat pengolahan yang kurang bersih, proses pencucian bahan makanan tidak menggunakan air yang mengalir, dan banyaknya lalat didapur.

Dalam hal penyimpanan makanan jadi pengelola rumah makan kurang memperhatikan tempat penyimpanan, dimana makanan sering kali dibiarkan

terbuka sehingga memungkinkan terkontaminasi oleh serangga seperti lalat. Untuk fasilitas ataupun peralatan makan yang digunakan oleh pengelola rumah makan dalam menyajikan makanan kepada pembeli seringkali pengelola rumah makan tidak memperhatikan aspek kebersihan. Hal ini terlihat dari proses pencucian peralatan makan oleh pengelola rumah makan yang hanya menggunakan air cucian secara berulang.

Menurut data Dinas Kesehatan Kota Gorontalo Tahun 2007 untuk wilayah kampus UNG kantin/warung makan yang terdaftar hanya 1 kantin/warung makan dan kantin/warung makan tersebut sudah tidak memperpanjang izin usahanya.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012**”.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Pengelola rumah makan belum terlalu paham dengan 6 prinsip pengolahan makanan yaitu prinsip pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.
2. Observasi awal yang dilakukan dapat terlihat bahwa personal hygiene pengelola rumah makan dalam menangani makanan di kantin/warung makan/cafe masih rendah.
3. Dengan alasan murah, mudah dan kebutuhan pokok sehingga kantin/warung makan/cafe masih banyak diminati oleh masyarakat kampus tanpa memperhatikan hygiene sanitasi makanan tersebut.

1.3 Rumusan Masalah

Bertolak dari uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah bagaimana gambaran hygiene sanitasi Rumah Makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

1.4 Tujuan

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.
2. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.
3. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pengolahan makanan oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.
4. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi penyimpanan makanan masak oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

5. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pengangkutan makanan oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.
6. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi penyajian makanan oleh pengelola makanan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

1.5 Manfaat

1.5.1 Manfaat bagi masyarakat

Sebagai bahan informasi bagi masyarakat khususnya Pengelola Makanan tentang pentingnya hygiene individu dan sanitasi makanan.

1.5.2 Manfaat bagi instansi

Sebagai data base bagi pihak Dinas Kesehatan khususnya Kota Gorontalo untuk pertimbangan penetapan kebijakan dalam pembinaan pedagang makanan di wilayah kampus.

1.5.3 Manfaat bagi mahasiswa

Hasil penelitian sebagai sumbangan ilmiah dan bahan bacaan bagi mahasiswa serta sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya.