

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sanitasi merupakan bagian penting dalam pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Masalah sanitasi termasuk masalah yang kompleks sehingga senantiasa berubah dari waktu ke waktu. Mulia (2005) berpendapat “bahwa kesehatan manusia hanya dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan jika manusia tersebut terpapar terhadap faktor lingkungan pada tingkat yang tidak dapat ditenggang keberadaannya.”

Kurangnya perhatian akan kondisi sanitasi lingkungan sekitar yang menjadi sumber vektor mengakibatkan gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Azwar (1996) dalam Chusna (2012) “menyatakan bahwa penyakit yang menonjol dan sering berkaitan dengan masalah penyediaan makanan dan sanitasi adalah diare, *gastroenteritis* dan keracunan makanan.” Sanitasi kantin merupakan salah satu usaha untuk mencegah makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan selama proses pengelolaan makanan yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan. Hal tersebut merupakan salah satu tindakan guna meminimalisir faktor makanan sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan.

Kondisi sanitasi merupakan salah satu aspek yang dapat menentukan bersih atau tidaknya makanan. Dari hasil observasi awal dilapangan terhadap lokasi penelitian, banyak masalah yang diperoleh. Seperti minimnya fasilitas sarana sanitasi kantin yang meliputi sarana pembuangan air limbah, sarana pembuangan sampah, sarana cuci tangan, dan sarana cuci alat. Oleh karena itu diperlukan sanitasi yang memadai agar kualitas makanan dapat terjaga dengan baik. Berdasarkan KEMENKES RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 “faktor fisik meliputi faktor bangunan, faktor konstruksi dan faktor fasilitas sanitasi. Hal ini penting untuk diketahui mengingat lingkungan merupakan salah satu tempat terdapatnya vektor penyakit yang apabila tidak diperhatikan dengan baik akan menjadi sebuah ancaman bagi kesehatan para konsumen.”

Makanan mulai dari awal proses pengolahan sampai siap dihidangkan dapat memungkinkan terkontaminasi oleh bakteri. Berbagai faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan antara lain dapat berasal dari orang yang mengolah atau menangani makanan termasuk perilaku dan higiene perorangan dan orang yang manangani makanan tersebut serta faktor tempat/bangunan pengolahan makanan termasuk sanitasinya (Depkes, 1999).

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Agar makanan dapat berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan. Salah satu aspek yang harus diperhatikan adalah sanitasi yang mencakup faktor-faktor lingkungan hidup yang dapat menurunkan kualitas makanan itu sendiri. Mulia (2005) menambahkan bahwa “dalam mekanisme pemaparan faktor

lingkungan, makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mengakibatkan terpaparnya manusia terhadap penyakit."

World Health Organization (WHO) dalam DEPKES (2000) menyimpulkan "bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Di Amerika Serikat saja tiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan yang menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan." (Depkes, 2000)

Salah satu fasilitas umum yang menyediakan kebutuhan pokok berupa makanan yaitu kantin. Kantin merupakan sarana tempat berjualan makanan dan minuman yang mudah terkontaminasi oleh lingkungan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan terhadap sanitasi. Kondisi sanitasi kantin yang meliputi penyediaan air bersih, sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan air limbah, sanitasi alat, dan sanitasi tempat cuci tangan harus diperhatikan guna mengontrol keberadaan vektor yang akan menjamah makanan. Misalnya sanitasi pembuangan air limbah harus mengalir dengan lancar dengan sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air dan saluran pembuangan air limbah tertutup. Sarana pembuangan sampah terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat dan tertutup.

Universitas Negeri Gorontalo merupakan salah satu institusi perguruan tinggi yang memfasilitasi lokasi kantin sebagai tempat makan untuk mempermudah mahasiswa dan karyawan untuk memenuhi kebutuhan makanan tanpa mengganggu aktivitas fisik. Seiring dengan perkembangan pembangunan kampus yang semakin maju, jumlah kantin yang ada di kampus juga semakin meningkat. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa banyaknya jumlah kantin yang ada sampai dengan tahun 2015 di kampus sebanyak 52 kantin yang tersebar di 11 fakultas diseluruh lingkungan kampus Universitas Negeri Gorontalo.

Banyaknya jumlah kantin yang tersebar di seluruh fakultas yang ada di Universitas Negeri Gorontalo, mengakibatkan perlunya sanitasi yang memadai agar kualitas makanan dapat terjaga dengan baik. Untuk mengetahui baik buruknya kualitas sanitasi dapat dilihat dari faktor fisik lingkungan dari kantin itu sendiri.

Berkaitan dengan masalah tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Studi Sanitasi Kantin di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi masalah penelitian, yakni :

1. Sebanyak 52 kantin yang tersebar di seluruh fakultas yang ada di Universitas Negeri Gorontalo mengakibatkan perlunya sanitasi yang memadai.

2. Minimnya fasilitas sarana sanitasi kantin yang meliputi sarana pembuangan air limbah, sarana pembuangan sampah, sarana cuci tangan dan sarana cuci alat.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimanakah Sanitasi Kantin di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo berdasarkan KEMENKES RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003?”.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Untuk menganalisis kondisi sanitasi kantin di lingkungan kampus Universitas Negeri Gorontalo berdasarkan KEMENKES RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Untuk menganalisis kondisi sanitasi kantin kampus Universitas Negeri Gorontalo berdasarkan faktor bangunan.
2. Untuk menganalisis kondisi sanitasi kantin kampus Universitas Negeri Gorontalo berdasarkan faktor konstruksi.
3. Untuk menganalisis kondisi sanitasi kantin kampus Universitas Negeri Gorontalo berdasarkan faktor fasilitas sanitasi.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

1. Menambah informasi kepada Dinas Kesehatan terhadap kondisi sanitasi kantin yang ada di kantin Universitas Negeri Gorontalo.
2. Memberikan informasi kepada penjamah makanan mengenai hubungan sanitasi kantin dengan pengeloan makanan.
3. Kepada peneliti lain agar dapat dijadikan acuan atau sumber untuk melaksanakan penelitian selanjutnya.

1.5.2 Manfaat praktis

1. Dapat dijadikan acuan guna terciptanya sanitasi kantin yang sehat sesuai dengan KEMENKES RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang kelayakan higiene sanitasi pada kantin.
2. Dapat dijadikan sumber dalam pengambilan keputusan atau kebijakan oleh pemerintah khususnya dibidang kesehatan lingkungan.