

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh agar tetap sehat. Tubuh memerlukan berbagai macam nutrisi agar dapat tetap sehat dan pertumbuhan dapat berjalan dengan optimal. Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara RI Tahun 1945 (Mudiyatun dan Daryanto, 2015).

Masyarakat menginginkan makanan yang bebas dari aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit serta kerusakan-kerusakan yang ditimbulkan karena tekanan, pemasakan, pengeringan yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan, dengan demikian penanganan makanan harus mendapat perhatian yang cukup (Rizqi dkk, 2016). Sanitasi peralatan berhubungan secara signifikan dengan kontaminasi bakteri *E. Coli* (Kurniasih, Nurhazu and Hanan, 2016).

Pandemi Covid-19 masih belum berakhir, namun terdapat dugaan virus ini mampu bertransmisi melalui media makanan ataupun pada kemasan makanan walaupun masih belum ada data yang valid untuk menjelaskan hal ini (Olaimat, Shahbaz, Fatima, Munir, & Holley, 2020). Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Apabila makanan tercemar maka akan

menjadi salah satu perantara penularan penyakit yang disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Menurut pedoman persyaratan Higiene sanitasi makanan jajanan yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa hal yang sangat mempengaruhi kualitas makanan yaitu higiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja.

Makanan tradisional merupakan makanan berasal dari suatu daerah dan merupakan suatu warisan serta ciri khas dari suatu daerah. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Daerah yang memiliki makanan tradisional salah satunya yaitu Kabupaten Lamongan, yang terkenal dengan banyak makanan khas seperti Soto Lamongan yang sudah tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Namun terdapat makanan tradisional dari Lamongan yang belum dapat ditemui di beberapa daerah, yaitu Nasi Boran (Susanto, 2016).

Sebutan Nasi Boranan atau Nasi Boran, berasal dari kata boran, yaitu wadah untuk menaruh nasi yang berupa keranjang dari anyaman bambu. Boran berbentuk lingkaran pada bagian atas dan bentuk persegi di bagian bawah (Yustika, 2015). Kabupaten Lamongan terdapat satu daerah yang menjadi sentra pembuatan Nasi Boran yaitu Dusun Kaotan, Desa Sumberejo, Kecamatan Lamongan (Susanto, 2016). Menurut data dari Puskesmas

Lamongan, Pedagang Nasi Boran 99% tersebar di area terbuka di Kecamatan Lamongan yaitu di Jalan KH. Ahmad Dahlan sebanyak 9 pedagang, di Jalan Panglima Sudirman atau di depan SMKN 1 Lamongan terdapat 3- 4 pedagang, di Jalan Basuki Rahmat terdapat 5 Pedagang, dan di sekitar Plaza Lamongan sebanyak 4-5 pedagang. Nasi Boran terdiri dari nasi, sambal boran, lauk, rempeyek, dalam lauk-pauk ini terdapat beberapa jenis lauk yang jarang ditemukan di daerah lain seperti *Gimbal Menyok*, *Gimbal Empuk*, Pletuk dan Ikan Sili dan disajikan pada daun pisang dan kertas koran bekas yang dilaminasi dan dibentuk kerucut (Faidah dan Nurlaela, 2019).

Berdasarkan studi pendahuluan pada 1 Juni 2021, didapatkan hasil bahwa terdapat 9 pedagang Nasi Boran yang berjualan di Jalan KH. Ahmad Dahlan Kabupaten Lamongan. Jalan KH. Ahmad Dahlan memiliki panjang jalan 850 m dan terletak di pusat kota, letaknya yang strategis yaitu di dekat kantor Pemerintah Daerah Kabupaten Lamongan sehingga membuat Jalan KH. Ahmad Dahlan sangat ramai dilewati oleh masyarakat. Jalan KH. Ahmad Dahlan juga dikenal sebagai *Sego Boran street food* (Google maps, 2022). Pedagang Nasi Boran berjualan mulai dari jam 7 Pagi sampai jam 9 malam, harga Nasi Boran berkisar antara Rp9.000,00 sampai Rp15.000,00. Penjamah Nasi Boran yang bersifat tradisional masih menggunakan sarana penyimpanan tradisional yaitu boran yang bentuk dan fungsinya masih tidak aman untuk melindungi bahan makanan, sarana penyajian makanan yang digunakan yaitu koran yang dilapisi kertas minyak. Sarana sanitasi peralatan untuk mencuci alat bekas makan (sendok dan garpu) yang telah digunakan pembeli yaitu

menggunakan air yang tidak mengalir yang diletakan di dalam wadah, kemudian digunakan untuk mencuci alat makan berkali-kali. Pedagang Nasi Boran berjualan di tepi jalan raya dan sebagian besar pembeli tidak begitu memperdulikan kebersihan pada penyajian Nasi Boran. Sikap dari penjamah dalam mengolah makanan perlu diperhatikan, tujuannya agar menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjaja makanan dan kontaminasi bakteri.

Berdasarkan studi pendahuluan di Puskesmas Lamongan pada tanggal 19 November 2021, diketahui bahwa Puskesmas Lamongan melakukan penyuluhan setiap 6 bulan sekali secara rutin di wilayah kerja Puskesmas Lamongan yaitu Desa Kaotan yang menjadi sentra pedagang Nasi Boran di Lamongan, penyuluhan tersebut tidak hanya bertema higiene sanitasi makanan namun juga bertema rumah sehat, pemahaman penyakit tidak menular, pemahaman penyakit menular dan tema yang berhubungan dengan sanitasi lingkungan. Puskesmas Lamongan belum melakukan penyuluhan secara khusus mengenai penyehatan makanan terhadap pedagang Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan, Kecamatan Lamongan, Kabupaten Lamongan.

Penerapan higiene sanitasi dalam setiap penyelenggaraan pengolahan makanan serta dalam penyajian makanan berperan untuk menghindari terjadinya penularan penyakit yang disebabkan dari makanan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Kajian higiene sanitasi makanan tradisonal Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022”. Selain karena beberapa keterangan di atas, penelitian

ini juga dilakukan atas dasar pertimbangan akses yang digunakan untuk menuju pedagang Nasi Boran dapat dijangkau, biaya yang dikeluarkan tidak terlalu besar, perizinan yang relatif mudah didapatkan, serta dukungan oleh Puskesmas Lamongan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Bagaimanakah kondisi higiene sanitasi makanan tradisional Nasi Boran yang meliputi: kondisi higiene penjamah makanan, kondisi sanitasi peralatan, kondisi sanitasi penyajian makanan, dan kondisi sanitasi sarana penjaja makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya secara keseluruhan kondisi higiene sanitasi makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya kondisi higiene sanitasi penjamah makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.
- b. Diketuinya kondisi higiene sanitasi peralatan makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.

- c. Diketuainya kondisi higiene sanitasi penyajian makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.
- d. Diketuainya kondisi higiene sanitasi sarana penjaja makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.
- e. Diketuainya kondisi higiene sanitasi makanan tradisional setiap pedagang Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai penambah khazanah ilmu pengetahuan tentang higiene sanitasi pada makanan.

2. Bagi Puskesmas Lamongan

Sebagai masukan dan evaluasi bagi Puskesmas Lamongan tentang makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan untuk memaksimalkan pengecekan higiene sanitasi pada makanan tradisional guna meningkatkan derajat kesehatan bagi masyarakat.

3. Bagi Masyarakat Pedagang Nasi Boran

Sebagai informasi tentang pentingnya pengelolaan higiene sanitasi dan tata cara menerapkan higiene sanitasi pada makanan tradisional Nasi Boran.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman.

2. Objek

Objek penelitian ini adalah kondisi higiene penjamah makanan, kondisi sanitasi peralatan, kondisi sanitasi penyajian makanan, dan kondisi sanitasi sarana penjaja makanan.

3. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan pada pedagang Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur.

4. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2021 – Maret 2022.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Kajian Higiene sanitasi Makanan tradisional Nasi Boran di Jalan KH. Ahmad Dahlan Lamongan Tahun 2022” belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian lain yang berkaitan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman, yaitu:

Tabel 1. Keaslian penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Muhammad Hakam Arifin dan Yuni Wijayanti tahun 2019 dengan judul jurnal Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tema yang sama yaitu higiene sanitasi makanan. 2. Meneliti tentang higiene sanitasi makanan jajanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis lokasi dan waktu penelitian
2.	Nurul Faidah Al Furoidah dan Lutfiyah Nurlaela tahun 2019 dengan judul jurnal Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Pada Pengolahan dan Penyajian Nasi Boran di Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tema yang sama yaitu Higiene sanitasi makanan. 2. Meneliti yang berkaitan dengan makanan tradisional Nasi Boran. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penelitian ini meneliti faktor-faktor yang mempengaruhi Higiene sanitasi pada pengolahan dan penyajian Nasi Boran. 2. Jenis lokasi Nasi Boran.
3.	Nelsye Lumanauw, tahun 2019 dengan judul jurnal Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tema higiene dan sanitasi pada makanan. 2. Meneliti tentang higiene sanitasi makanan jajanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis lokasi dan waktu penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul	Persamaan	Perbedaan
4	Okto Setyawanti dan Sri Wahyu Andayani, tahun 2015 dengan judul jurnal Higiene Dan Sanitasi Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tema higiene dan sanitasi pada makanan. 2. Meneliti tentang higiene sanitasi makanan jajanan 	1. Jenis lokasi dan waktu penelitian
5	Alip Suroto, tahun 2019 dengan judul jurnal Hygiene dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tema yang sama yaitu Higiene sanitasi makanan. 2. Meneliti yang berkaitan dengan makanan tradisional 	1. Jenis lokasi dan waktu penelitian