

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Bakso merupakan makanan olahan yang berasal dari daging yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Setiap daerah di Indonesia mempunyai ciri khas masing-masing dalam menyajikan atau memperjual belikan bakso. Bentuk bakso yang bulat dan disajikan bersamaan dengan kuah kaldu, mie, dan bawang goreng memberikan rasa nikmat untuk dikonsumsi.

Manusia sebagai makhluk hidup mengalami pertumbuhan dan berkembangbiak, sehingga manusia sangat memerlukan makanan. Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupannya. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media bagi mikroba atau kuman untuk berkembang biak. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Suryani dan Dwi Astuti, 2019).

Masalah higiene sanitasi makanan adalah masalah yang sangat kompleks, dan termasuk dalam masalah untuk seluruh dunia seperti Amerika Serikat dan Indonesia. Pada negara Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit yang terjadi melalui makanan, karena penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personalnya yang sangat buruk (Ch. Tooy dkk, 2017), sedangkan pada negara Indonesia berdasarkan catatan data dari BPOM Indonesia di setiap tahunnya kasus kejadian keracunan pada makanan sekitar 20 juta kasus. WHO menyatakan dari data yang ada pada tahun 2020 kejadian keracunan makanan terjadi hampir di setiap hari di dunia sebanyak 600 juta atau hampir satu dari 10 orang di dunia, jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Sanitasi yang tidak memadai

diperkirakan menyebabkan kematian 280.000 jiwa akibat diare setiap tahunnya dan merupakan faktor utama dalam menyebabkan beberapa penyakit tropis, termasuk cacangan, schistosomiasis, dan trachoma, sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi. (Fadli dkk, 2017)

Menyediaan makanan yang higine dan sanitasi yang terjaga merupakan salah satu prinsip dasar dari penyelenggaraan makanan bagi konsumen. Jika makanan tidak dikelola dengan baik dan benar oleh seorang penjamah/pedagang makanan tersebut, maka akan menimbulkan dampak buruk seperti penyakit Diare, Hepatitis A, Tifus, dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta menimbulkan alergi bagi konsumen.(Kayyis dkk, 2019)

Hal penting pada higiene dan sanitasi makanan meliputi pemelihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan dan pengangkutan makanan. untuk menghindari penyelewengan tentang higiene sanitasi maka Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VI I/2003 Tentang Hygiene Sanitasi rumah maknan dan restoran.

Dari pengamatan yang dilakukan didapatkan bahwa pedagang atau penjamah makanan bakso menyajikan makanan kedalam wadah yang akan disajikan tidak menggunakan sarung tangan dengan benar hanya menggunakan plastik biasa. Pedagang bakso menggunakan masker yang tidak tepat sehingga hanya bagian mulutnya saja yang tertutupi oleh masker tersebut. Pada saat menyajikan pedagang tidak memakai celemek dan tutup kepala. Dilihat dari kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat saja terjadi untuk menghindarinya pedagang harus mengikuti peraturan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1098/Menkes/SKNII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Berdasarkan hasil pengamatan tersebut maka penulis ingin meneliti tentang Gambaran Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso di Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman tahun 2021

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana Hygiene Sanitasi Warung Bakso di Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman tentang Hygiene Sanitasi Makanan?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum:

Mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Pada Warung Bakso di Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman Tahun 2022

### 2. Tujuan Khusus:

- a. Mengetahui Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso tentang Fasilitas Sanitasi.
- b. Mengetahui Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso tentang Peralatan
- c. Mengetahui Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso tentang Penyajian makanan.
- d. Mengetahui Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso tentang Personal Hygiene.

## **D. Ruang Lingkup**

### 1. Lingkup Keilmuan

Ruang lingkup penelitian ini adalah dalam Kesehatan Lingkungan di Hygiene Sanitasi.

### 2. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah Hygiene Sanitasi Pada Warung Bakso di Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman Tahun 2022.

### 3. Lokasi Penelitian

Lokasi pengambilan sampel di sekitar wilayah Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman.

### 4. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2022.

## **E. Keaslian Penelitian**

1. Suryani dan Dwi Astuti, 2019, meneliti dengan judul Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. Persamaan Sama-sama membahas tentang higiene sanitasi. Perbedaan Waktu penelitian, menggunakan metode penelitian observasional Analitik, Lokasi penelitian, teknik sampling.
2. Kahlisi dkk, 2019, meneliti dengan judul Higiene Sanitasi Pedagang dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. Persamaan Sama-sama membahas tentang higiene sanitasi. Perbedaan Waktu penelitian, Metode penelitian observasional, Lokasi penelitian, Judul penelitian, jumlah sample.
3. Maryam dkk, 2018, Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. Persamaan terdapat pembahasan tentang pengetahuan higiene sanitasi. Perbedaan Metode penelitian observasional Analitik, Waktu penelitian, Lokasi penelitian, Tujuan penelitian, Judul penelitian, dan Jumlah sampel penelitian.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis(ilmu):

Menambah informasi dan ilmu pengetahuan dibidang Sanitasi makanan dan minuman mengenai Hygiene Sanitasi pada Warung Bakso di Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman Tahun 2022.

### 2. Manfaat Praktis:

- a. Menambah informasi dan pengetahuan bagi pedagang sehingga terhindari dari kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi.
- b. Menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti tentang Hygiene Sanitasi pada Warung bakso.
- c. Menambah masukan bagi masyarakat agar dapat meningkatkan kepeduliannya tentang Hygiene Sanitasi.