BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah zat yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan nutrisi yang kemudian kemudian diolah menjadi energi. Karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral merupakan nutrien dalam makanan yang dibutuhkan oleh tubuh. 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. (Lumanauw N, 2019)

Higiene adalah serangkaian praktik yang dilakukan untuk menjaga kesehatan (Usman et al., 2022). Menurut World Health Organization (WHO), higiene merujuk pada kondisi dan praktik yang membantu memelihara kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Higiene makanan adalah sebuah upaya menanggulangi penyakit yang memberatkan efektifitas dalam upaya kebersihan dan keutuhan pangan. Peran higiene dan sanitasi makanan sangat penting jika menyangkut kepentingan umum. Higiene adalah ilmu yang terkait dengan masalah kesehatan, serta berbagai masalah upaya untuk mempertahankan atau meningkatkan kesehatan (Catharina Yohanes et al., 2022). Higiene juga meliputi upaya perawatan kesehatan dini, yang mencakup sikap yang benar terhadap kehidupan.

Higiene sanitasi makanan yang baik dapat menjamin keamanan dari suatu makanan (Lestari Nurpratama et al., 2023). Selain itu higiene sanitasi makanan juga dapat digunakanan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Penyakit bawaan makanan atau *food borne diseases* banyak disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan (Suryani & Dwi Astuti, 2019) . Higiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Keadaan higiene dansanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan. Hal ini berpengaruh terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan. Penyakit yang terjadi karena penyediaan makanan yang tidak higienis seperti diare, gastroenteritis, hepatitis dan keracunan makanan (Hayu et al., 2023).

Uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasaboga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan (Dwi Alristina et al., 2021). Dengan adanya pengendalian proses produksi, dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dengan ketentuan golongan

dalam penilaian yang di dapat untuk nilai pemeriksaan uji kelaikan fisik Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70. Golongan A2, Minimal nilai 70 maksimal 74. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan, diperoleh data bahwa ketidaksesuaian terdapat pada Dinding dan langit-langit dibuat dengan kurang baik, Pintu yang tidak dibuat menutup sendiri, Fasilitas cuci tangan dengan jumlah yang tidak cukup dan Tidak terdapat perlindungan terhadap serangga pengganggu (lalat), masih banyak terdapat lalat yang tampak di meja saji.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin mengetahui bagaimana aplikasi dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan di rumah makan kalurahan Caturtunggal, sehingga peneliti tertarik untuk melakukan "Uji Kelaikan Fisik Jasaboga Golongan A2 di Rumah Makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta Tahun 2024".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Bagaimanakah kondisi higiene sanitasi yang meliputi uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga di Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta Tahun 2024.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Diketahuinya keamanan pangan berdasarkan kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga rumah makan di jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

   Untuk diketahui skor kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga rumah makan jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

   Menambah ilmu pengetahuan dalam bidang studi penyehatan makanan dan minuman khususnya tentang kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasaboga.

2. Bagi Masyarakat

   Sebagai informasi tentang pentingnya pengelolaan higiene sanitasi dan tata cara menerapkan higiene sanitasi makanan jasaboga.

3. Bagi Departemen Kesehatan, Instansi dan Dinas Terkait

   Dapat memanfaatkan informasi tersebut untuk lebih memaksimalkan higiene sanitasi di rumah makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.

4. Bagi Peneliti

   Sebagai penambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang higiene sanitasi pada makanan.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Ilmu

   Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu kesehatan lingkungan di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman.

2. Objek

   Objek penelitian ini adalah kualitas fisik higiene sanitasi makanan jasaboga.

3. Lokasi Penelitian

   Penelitian dilakukan di rumah makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

4. Waktu Penelitian

   Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - Mei 2024.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul "Uji Kelaikan Fisik Jasaboga Golongan A2 di Rumah Makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta Tahun 2024" belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya. Namun ada penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain sebagaimana tercantum pada Tabel

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	(Lenette et al., 2021) "Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di PT. Aeroprima Food Service Manado"	Topik: Higiene Sanitasi Jasaboga	Lokasi : a. Penulis sebelumnya Di PT. Aeroprima *Food Service* Manado b. Penulis Di Rumah Makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode : a. Penulis sebelumnya Pengumpulan data yang digunakan adalah Deskriptif campuran (Kuantitatif-Kualitatif) b. Penulis Pengumpulan data yang digunakan adalah oberservasi lapangan, wawancara dan analisis deskriptif
2.	(Cempaka et al., 2019) Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE) Knowledge, Attitudes	Topik: Higiene Sanitasi Jasaboga	Lokasi : a. Penulis sebelumnya di sekolah dasar Jakarta, Indonesia b. Penulis

	and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Street Handlers in the Public Elementary School at Greater Jakarta, Indonesia"		Metode : a. Di Rumah Makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.Penulis Pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner b. Penulis Pengumpulan data yang digunakan adalah oberservasi lapangan, wawancara dan analisis deskriptif
3.	(Purnawita dkk., 2020) "Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor"	Topik: Higiene Sanitasi Jasaboga	Lokasi : a. Penulis sebelumnya di Industri Bogor b. Penulis Di Rumah Makan Jl. Wahid Hasyim Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode : a. Penulis sebelumnya menggunakan metode observasi dan penentuan responden b. Penulis Pengumpulan data yang digunakan adalah oberservasi lapangan, wawancara dan analisis deskriptif