

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga risiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan, atau keracunan makanan (Handayani, 2015).

Rumah makan merupakan tempat usaha kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higiene dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Rumah makan merupakan tempat yang berpotensi sebagai sarana penularan penyakit bila makanan tidak dikelola dengan baik. Selain itu rumah makan dapat menyebabkan terjadinya kecelakaan yang diakibatkan kontruksi jasa boga yang tidak memenuhi syarat.

Peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adanya pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba dan kuman terutama makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan – bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (DepkesRI, 2010).

Menurut Kepmenkes No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Penerapan higiene sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan selama proses pengolahan sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan.

Masalah sanitasi makanan sangatlah penting terutama di tempat tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah makan, restoran, hingga kantin merupakan beberapa tempat – tempat umum yang menyediakan makanan olahan digemari masyarakat. Masyarakat kebanyakan lebih memilih makan di restoran, rumah makan, ataupun kantin dibandingkan memasak masakan sendiri. Keberadaan usaha rumah makan, disisi lain dapat

membantu masyarakat apalagi bagi orang – orang yang sedang dalam perjalanan.

Higiene sanitasi makanan yang baik akan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Proses pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi makanan dan minuman dapat menyebabkan keracunan makanan. Higiene sanitasi sanitasi makanan cukup baik dan menyarankan untuk selalu menjaga kebersihan tempat pengolahan makanan dan bagi para penjamah diadakan pelatihan tentang penyehatan makanan dan minuman terutama penjamah memakai pakaian kerja, tidak merokok, dan tidak memakai cincin pada saat pengolahan demi menghindari pencemaran bakteri pada makanan.(Wulan, 2011)

Makanan memiliki peranan yang sangat penting dalam kesehatan masyarakat. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Higiene sanitasi makanan pada lima rumah makan soto lama sokaraja memenuhi syarat dan menyarankan untuk penyediaan tempat cuci tangan yang memenuhi syarat pada tempat penyajian dan bagi para penjamah diadakan pelatihan tentang penyehatan makanan terutama penjamah mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja dan tidak memakai cincin pada saat pengolahan demi menghindari pencemaran bakteri pada kuman. (Septiyaningrum, 2013)

Dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan literatur review dari jurnal – jurnal penelitian yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi

rumah makan. Jurnal – jurnal yang akan digunakan diperoleh dari internet yang beramban *google*, dan *google scholar*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut “Bagaimana gambaran higiene sanitasi rumah makan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi rumah makan.

2. Tujuan Khusus

Mengetahui gambaran kondisi sanitasi rumah makan dan kantin ditinjau dari lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, tenaga kerja.

D. Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup penelitian dalam literature review ini yaitu lingkup keilmuan kesehatan lingkungan yang meliputi sanitasi tempat – tempat umum, penyehatan makanan dan minuman dengan jenis penelitian yang menggunakan higiene sanitasi rumah makan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil penelitian ini dapat memberikan pengetahuan tentang higiene sanitasi rumah makan.
 - b. Sebagai informasi dan bahan acuan bagi peneliti lain untuk pengembangan.
2. Manfaat Praktis
- a. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat pemerintah daerah dalam pemantauan rumah makan.
 - b. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat untuk memilih rumah makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi.