

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Secara global sanitasi masih menjadi masalah di berbagai belahan dunia. Laporan WHO (2015) menyebutkan bahwa dari sekian miliar penduduk dunia yang telah memperoleh akses sanitasi yang memadai hanya sekitar 68%. Meski demikian hasil tersebut dapat dikatakan cukup baik, mengingat 25 tahun lalu akses sanitasi hanya dapat diperoleh 54% dari penduduk dunia. Demikian halnya negara-negara berkembang di Asia Selatan dan di beberapa negara Afrika juga menunjukkan angka yang semakin membaik dalam akses fasilitas sanitasi. WHO (2016) menuturkan bahwa buruknya akses terhadap fasilitas sanitasi berkaitan erat dengan penularan berbagai macam penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus dan polio. Sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi. Selain sanitasi, higiene perorangan juga menjadi masalah utama dalam kesehatan, karena sebagai manusia bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya. Menjaga kebersihan higiene perorangan dengan baik perlu diperhatikan, karena dapat berpengaruh pada keamanan makanan (Depkes RI. 2002).

Beberapa pokok yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan untuk menjamin agar makanan layak untuk dikonsumsi adalah menjaga higiene perorangan dengan cara memakai pelindung tubuh dan menjaga kesehatan. Selain itu, hal yang perlu diperhatikan yaitu penyediaan air yang bersih dan

aman, pemilihan bahan makanan mentah yang bermutu tinggi, cara-cara penanganan higiene untuk menghindari masuknya mikroba pembusuk dan mikroba pathogen baik selama tahap persiapan maupun pada tahap penyajian. Di samping itu, seluruh peralatan yang digunakan dan bersentuhan dengan bahan pangan harus dijaga agar dalam keadaan bersih. Lingkungan tempat kerja harus bersih dengan ventilasi yang baik, dan harus tersedia cara yang baik serta aman untuk pembuangan sampah dan sisa-sisa bahan pangan lainnya. (Winarno, 2004)

Permasalahan yang sering timbul di masyarakat adalah higiene sanitasi makanan yang kurang diperhatikan pada makanan yang dikonsumsi. Oleh karena itu, makanan sebagai faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia selain harus memenuhi dari segi gizi dan penampilan yang menarik, makanan juga harus aman untuk dikonsumsi yaitu makanan yang higienis, terbebas dari segala bentuk kontaminan yang dapat merugikan konsumen. Potensi makanan untuk terkontaminasi zat berbahaya dan menjadi sumber penularan penyakit meningkat jika proses penanganan hingga dikonsumsi masyarakat tidak memperhatikan higiene dan sanitasi (Dikry dan Ririh 2014).

Higiene makanan yang perlu diperhatikan selain penjamah makanan, yaitu bahan-bahan makanan tersebut. Salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat yaitu ayam. Daging ayam memiliki kandungan gizi tinggi yang mudah didapat, rasanya enak, tekstur empuk sehingga banyak disukai masyarakat. Salah satu olahan ayam yaitu ayam ingkung, ingkung adalah ayam yang dimasak dengan tambahan santan. Santan mengandung asam lemak jenuh rantai sedang yang tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan.

Sehingga ingkung yang sudah matang harus segera dikonsumsi (Betty dan Yendri 2007).

Ingkung adalah makanan tradisional yang sampai saat ini masih banyak digemari masyarakat. Saat ini banyak rumah makan yang menyediakan menu ingkung terutama di wilayah Bantul, rumah makan yang menyediakan menu ingkung yang sangat ramai didatangi pengunjung yaitu di rumah makan Ingkung Kualo. Rumah Makan Ingkung Kualo adalah rumah makan yang letaknya sangat strategis sehingga mudah untuk dijangkau para pengunjung.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan pada tanggal 11 november 2017, Pengolahan ingkung di rumah makan tersebut masih menggunakan alat-alat tradisional seperti kualo yang terbuat dari tanah liat. Namun pada saat pengolahan penjamah makanan tidak menggunakan pelindung tubuh seperti celemek, sarung tangan dan penutup kepala. Tempat pengolahannya masih separuh tembok dan gedeg (anyaman bambu), sehingga rawan serangga masuk dalam tempat pengolahan. Dari hasil survey inilah peneliti ingin menindak lanjuti higiene sanitasi makanan pada rumah makan Ingkung Kualo.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Berapa skor higiene sanitasi makanan pada rumah makan Ingkung Kualo di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul?
2. Apakah kriteria higiene sanitasi makanan pada rumah makan Ingkung Kualo di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul?

3. Apakah keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada makanan dan alat makan di Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul?

### **C. Tujuan Penelitian :**

#### **1. Tujuan Umum :**

Mengetahui gambaran Higiene Sanitasi makanan di Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul

#### **2. Tujuan Khusus :**

- a. Mengetahui skor dari 9 kriteria Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul.
- b. Mengetahui kriteria Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul.
- c. Mengetahui keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada makanan dan alat makan di Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul.

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian mengenai keamanan pangan berdasarkan Higiene Sanitasi Makanan.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang tinjauan keamanan pangan pada Rumah Makan berdasarkan hasil Higiene Sanitasi Makanan.

### 2. Bagi Rumah Makan

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang pengawasan mutu pangan yang baik berdasarkan Higiene Sanitasi Makanan.

### 3. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Memberikan tambahan pengetahuan ilmiah dan literatur tentang Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul.

### 4. Bagi Institusi BPOM

Sebagai bahan masukan untuk perbaikan program dalam penetapan P-IRT.

## **F. Keaslian Penelitian**

Adapun keaslian penelitian yang akan dilakukan penelitian yaitu :

1. Ekawaty Prasetya (2011) dengan judul Higiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. Persamaan dengan peneliti adalah mengetahui higiene sanitasi pada rumah makan. Perbedaan dengan peneliti adalah pada obyek, waktu dan tempat penelitian.

2. Siti Sarah (2015) dengan judul Strategi Membangun Persepsi Konsumen pada Rumah Makan Ayam Geprek Spesial Cabang Yogyakarta dan Surakarta. Persamaan dengan peneliti adalah menilai rumah makan yang terdapat menu dari olahan ayam. Perbedaan dengan peneliti adalah pada tempat, waktu dan cara penelitian.

