

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah 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).

Warung Makan adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang cukup banyak mendapat kunjungan dari konsumen terutama pengunjung pada pasar tradisional untuk memperoleh/menikmati aneka ragam makanan yang diinginkan. Dan untuk itu aspek higiene dan sanitasi makanan perlu menjadi perhatian dan ditingkatkan, agar tempat usaha ini memenuhi persyaratan kesehatan di bidang penyehatan makanan (Khomsan, 2004).

*Hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes 1096, 2011). Sanitasi yang buruk dapat menyebabkan antara lain yaitu 1 anak meninggal karena sanitasi yang buruk setiap 20 detik, 3000 bayi meninggal sebelum usia 2 tahun karena diare setiap hari, 750 ribu balita meninggal karena diare pertahunnya, 1,5 juta anak dapat

diselamatkan dengan akses air dan sanitasi yang baik pertahunnya, sanitasi yang buruk penyebab tingginya prevalensi kekerdilan anak di Indonesia yang mencapai 36% (Rakersda DIY, 2019). *Hygiene* dan sanitasi merupakan dua hal yang sangat penting untuk menentukan kualitas makanan terutama adanya *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*).

Pedagang warung makan dalam memproduksi makanan harus memperhatikan aspek *hygiene* sanitasi. Menurut Wahyunanto dan Topowijono (2018), semua tempat yang menjual pangan, baik berupa makanan atau minuman, harus menerapkan *hygiene* sanitasi. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 disebutkan pengertian *hygiene* sanitasi, yaitu “Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan”.(Moh. Taufik, Angga Dwi Prasetyo, 2021)

Berdasarkan laporan tahunan Dinkes DIY tahun 2016 terdapat TPM sebanyak 7775, dari jumlah TPM yang ada di Yogyakarta terdapat 5388 (69,30%) memenuhi syarat sedangkan 2388 (30,71%) tidak memenuhi syarat. Pada tahun 2017 terdapat 5944 TPM, 3517 (59,17%) memenuhi syarat, dan 1338 (22,51%) tidak memenuhi syarat . Kemudian pada tahun 2018, terdapat 1730 TPM, 913 memenuhi syarat, dan 52,77% tidak memenuhi syarat. (Dinkes DIY, 2016). Untuk kasus keracunan di Yogyakarta pada tahun 2016 terdapat 8 kasus keracunan dengan jumlah penderita sebanyak 5 orang dan pada tahun 2018 terdapat peningkatan jumlah kasus yaitu 13 kasus keracunan.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Juni 2021 dengan melakukan observasi pada warung lesehan yang buka pada saat itu di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta, terdapat 56 warung lesehan (*UPT Malioboro*, 2018) dan dalam penerapan hygiene sanitasi kurang memenuhi syarat seperti 15 dari 56 warung lesehan penjamu/pedagang tidak menggunakan APD (penutup kepala, sarung tangan, clemek dan ada beberapa yang tidak menggunakan masker), 18 dari 56 warung lesehan tempat penyimpanan makanan terbuka, 12 dari 56 pada saat mencuci alat makan menggunakan air yang tidak mengalir, 10 dari 56 warung lesehan pedagangnya merokok di area persiapan makanan dan masih banyak yang belum memenuhi standar sehingga akan menimbulkan dampak penularan berbagai macam penyakit pada makanan yang disajikan serta pada alat makan yang digunakan. Sarana sanitasinya masih ada beberapa pedagang yang masih belum memenuhi syarat.

Malioboro merupakan salah satu kawasan di Yogyakarta yang istimewa, unik dan selalu ramai dengan pengunjung. Inilah yang menjadi kebanggaan Kota Yogyakarta yang selalu dicari oleh wisatawan. Kepala UPT Malioboro menyatakan jumlah pengunjung setiap harinya mencapai 5.149 pengunjung. Pada saat *long weekend* mencapai 18.375 pengunjung. Sepanjang jalan malioboro banyak toko dan juga pedagang kaki lima, salah satunya warung lesehan yang buka setelah pukul 17.00 dan setiap harinya selalu dipenuhi dengan pengunjung. Maka dari itu, hygiene sanitasi pada warung lesehan harus sangat diperhatikan agar tidak menurunkan citra dari warung lesehan tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini yaitu “Bagaimana *Hygiene* Sanitasi Warung Lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta Tahun 2021”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum untuk mengetahui gambaran *Hygiene* Sanitasi Warung Lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta Tahun 2021

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui gambaran sarana sanitasi lingkungan warung lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta Tahun 2021.
- b. Mengetahui gambaran sanitasi peralatan makan warung lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta Tahun 2021.
- c. Mengetahui gambaran personal hygiene warung lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta Tahun 2021

## **D. Ruang Lingkup**

### **1. Ruang lingkup keilmuan**

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya dalam bidang Penyehatan Makanan Minuman.

### **2. Ruang lingkup materi**

Materi penelitian ini adalah *hygiene* sanitasi yaitu sarana sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan, dan *personal hygiene* yang ada di Warung Lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta

3. Ruang lingkup obyek

Obyek penelitian ini warung lesehan di Jalan Malioboro Yogyakarta

4. Ruang lingkup lokasi

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta

5. Ruang lingkup waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021

### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah kepustakaan dalam pengembangan ilmu kesehatan lingkungan khususnya bidang Penyehatan Makanan Minuman terkait dengan *hygiene* sanitasi.

2. Bagi Pedagang Warung Lesehan

Sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan *hygiene* sanitasi warung lesehan khususnya dalam menyimpan bahan makanan, sarana sanitasi dan kebersihan pedagang.

3. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti dalam aplikasi ilmu yang telah diajarkan ke lapangan.

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang membahas hubungan sanitasi alat makan dengan keberadaan angka kuman sudah banyak dilakukan, penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Tetapi penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian, Tahun, Judul	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Ramli, 2018 Judul “Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di “Warung Pojok” Umi”	Mengkaji <i>hygiene</i> sanitasi warung makan	Penelitian Maharan : Meneliti Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan Penelitian Peneliti: Meneliti <i>hygiene</i> sanitasi yang meliputi sanitasi lingkungan, sarana sanitasi, dan <i>personal hygiene</i> pedagang
2.	Sahani & Lapasamula, 2020 Judul “Gambaran Higiene Sanitasi dengan Keberadaan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Lembaga Pemasarakatan Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa”	Mengkaji <i>hygiene</i> sanitasi	Penelitian Sahani : Meneliti gambaran <i>hygiene</i> sanitasi dengan keberadan angka kuman. Penelitian Peneliti : Meneliti <i>hygiene</i> sanitasi yang meliputi sanitasi lingkungan, sarana sanitasi, dan <i>personal hygiene</i> pedagang
3.	Muthaharoh, 2018 Judul “Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan”	Mengkaji <i>hygiene</i> sanitasi penjamah ( <i>personal hygiene</i> )	Penelitian Prasetyowati : Meneliti tingkat pengetahuan dan perilaku <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan Penelitian Peneliti : Meneliti <i>hygiene</i> sanitasi yang meliputi sanitasi lingkungan, sarana sanitasi, dan <i>personal hygiene</i> pedagang.

