

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempat Pengolahan Makanan (TPM) merupakan salah satu tempat umum yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi sehingga perlu dilakukan pengawasan, terutama pada tempat umum yang menjual makanan. (Dakwani, 2019). Tujuan dari pengawasan pada tempat pengolahan makanan yaitu untuk mengendalikan faktor – faktor yang dapat menimbulkan gangguan pada kesehatan. Salah satu tempat umum yang menjadi tempat pengelolaan makanan yaitu pusat wisata kuliner. Pusat wisata kuliner merupakan sebuah tempat dimana didalamnya terdapat kegiatan jual beli yang berhubungan dengan makanan ataupun minuman.

pusat wisata kuliner di Gedung Kuliner terdapat berbagai kegiatan yang dilakukan oleh para pedagang maupun pengunjung yang tentunya tidak diketahui asal-usul dari masing-masing orang sehingga kemungkinan penimbunan risiko penyakit dapat terjadi di tempat tersebut. Untuk mencegah terjadinya penimbunan risiko tersebut maka perlu dilaksanakan pengawasan terhadap hygiene sanitasinya. Dasar Pengawasan Higiene Sanitasi pada Tempat Pengolahan Makanan yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Aspek – aspek yang tertera dalam peraturan ini meliputi bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan, dan pemeriksaan hygiene sanitasi.

Tempat wisata kuliner yang ada di Banjarnegara dalam bentuk Gedung Kuliner. Tempat tersebut termasuk tempat yang sangat terkenal bagi kalangan masyarakat sekitar Banjarnegara karena semua pedagang yang berjualan makanan dan minuman ada didalamnya. Pedagang yang ada di Gedung Kuliner merupakan pedagang PKL sebelumnya berjualan di Alun-Alun Kota Banjarnegara. Namun, karena pemerintah daerah melakukan penertiban Alun-Alun sehingga semuanya dipindahkan di gedung tersebut. Pedagang yang berjualan di tempat ini awalnya sangat banyak yaitu sekitar 40 sampai dengan 50 kios. Namun, karena adanya pandemi Covid-19 sehingga banyak pedagang yang terkena dampaknya sehingga tidak lagi berjualan di Gedung Kuliner dan hanya tersisa beberapa pedagang saja. Untuk lokasinya, Gedung Kuliner terdapat di pinggir jalan dan berada di pusat kota Banjarnegara, sehingga memudahkan akses bagi para pengunjung yang akan membeli makanan maupun minuman.

Berdasarkan survei pendahuluan pada tanggal 6 Juni tahun 2021, di Gedung Kuliner masih terdapat beberapa aspek yang belum sesuai antara lain bangunan yang tidak memiliki langit-langit atau plafon, fasilitas sanitasi yang belum lengkap seperti wastafel pada toilet yang belum dilengkapi dengan sabun dan lap pengering, terdapat tempat sampah yang tidak kedap air, tidak tertutup, dan tidak dilakukan pemilahan sampah organik dengan anorganik, serta terdapat 4 kios yang pekerjaanya tidak menggunakan alat pelindung diri ketika mengolah makanan. Lokasi Gedung Kuliner terletak berdekatan dengan jalan raya, sehingga banyak debu yang ada dalam ruangan. Pintu pada gedung

tersebut juga terbuat dari gerbang besi dan tidak rapat terhadap binatang seperti tikus, kecoa, lalat, dan sebagainya sehingga dapat memungkinkan terjadinya penularan penyakit yang disebabkan oleh binatang tersebut.

Berdasarkan fakta – fakta yang telah dijabarkan tersebut, terdapat beberapa aspek sanitasi yang belum memenuhi regulasi kesehatan yang ada, yang berkaitan dengan wisata kuliner setempat. Maka, peneliti akan melakukan inspeksi sanitasi (IS) di Gedung Kuliner untuk mengetahui kondisi sanitasi di tempat tersebut. Inspeksi Sanitasi akan dilakukan dengan menggunakan formulir Inspeksi Sanitasi dari Puskesmas setempat yaitu Puskesmas Banjarnegara 2 tentang Sentra Makanan Jajanan. Selain dari penjabaran diatas, peneliti juga akan melakukan penelitian ini atas dasar pertimbangan lokasi tersebut merupakan tempat makan yang cukup besar serta pengunjung yang mencapai 200 orang setiap harinya.

B. Rumusan Masalah

Beberapa aspek fasilitas sanitasi yang ada di Gedung Kuliner Banjarnegara tidak memenuhi persyaratan. Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan dapat diambil rumusan masalah penelitian sebagai berikut :
Bagaimana gambaran hygiene sanitasi yang ada di Gedung Kuliner Kecamatan Banjarnegara tahun 2021 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Kuliner di Kecamatan Banjarnegara tahun 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kondisi bangunan pada gedung kuliner Banjarnegara tahun 2021
- b. Mengetahui kondisi suplai air pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- c. Mengetahui kondisi tempat pengolahan makanan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- d. Mengetahui kondisi tempat penyajian makanan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- e. Mengetahui kondisi tempat makan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- f. Mengetahui kondisi tempat penyimpanan makanan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- g. Mengetahui kondisi peralatan untuk pengolahan atau persiapan makanan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- h. Mengetahui kondisi fasilitas sanitasi pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- i. Mengetahui kondisi perlengkapan kerja karyawan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- j. Mengetahui kondisi pembuangan limbah kantin pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- k. Mengetahui kondisi hygiene karyawan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021

- l. Mengetahui kondisi penanganan pangan pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- m. Mengetahui praktik sanitasi pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- n. Mengetahui pengendalian hama pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021
- o. Mengetahui penerimaan pembayaran pada gedung kuliner di Banjarnegara tahun 2021

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan Khususnya pada bidang Sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU) dan Penyehatan Makanan dan Minuman.

2. Objek Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah bangunan, suplai air, tempat pengolahan makanan, tempat penyajian makanan, tempat makan, tempat penyimpanan, tempat untuk pengolahan/persiapan makanan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja karyawan, pembuangan limbah kantin, hygiene karyawan, penanganan pangan, praktik sanitasi, pengendalian hama, dan penerimaan pembayaran yang ada di Gedung Kuliner Banjarnegara.

3. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Gedung Kuliner, Kecamatan Banjarnegara, Kabupaten Banjarnegara

4. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2021 – Mei 2022.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Ilmu

Sebagai penerapan ilmu pengetahuan pada bidang Sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU) khususnya Sanitasi pada Tempat makan dan memberikan informasi tentang Gambaran Sanitasi di Gedung Kuliner Banjarnegara tahun 2021.

2. Manfaat Praktis

- a. Menambah informasi bagi pengelola mengenai pentingnya pengelolaan sanitasi pada tempat makan sebagai bentuk antisipasi terhadap penyakit yang timbul dari tingkat sanitasi di Gedung Kuliner Banjarnegara.
- b. Sebagai masukan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara dalam melaksanakan tugasnya untuk meningkatkan inspeksi sanitasi pada Gedung Kuliner.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Gambaran Sanitasi di Gedung Kuliner Kabupaten Banjarnegara tahun 2021” ini belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian lain yang berkaitan dengan sanitasi tempat – tempat umum, yaitu :

Tabel 1. Tabel Keaslian Penelitian

| No | Nama Peneliti, Tahun, dan Judul | Hasil | Persamaan | Perbedaan |
|----|---|--|--|---|
| 1. | Siam Nur Dwi Cakhyono dan Lagiono, 2017 <i>“Deskripsi Sarana Sanitasi Obyek Wisata Sanggaluri Park Purbalingga Tahun 2017”</i> | Sarana sanitasi wisata di Obyek Wisata Sanggaluri Park Purbalingga sudah memenuhi persyaratan dengan persentase sebesar 70,96% dan termasuk kedalam kategori baik. | - Minat penelitian, yaitu menjelaskan tentang sarana sanitasi di tempat umum - Instrumen penelitian menggunakan form ceklist dan kuisioner. | - Lokasi dan waktu. Lokasi Berada di Obyek Wisata Sanggaluri Park Purbalingga tahun 2017. |
| 2. | Gabriella Veronika, dkk, 2017 <i>“Gambaran Pengetahuan dan Praktik Pedagang Penjual Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan</i> | Tingkat pengetahuan pedagang tentang Hygiene sanitasi makanan jajanan termasuk kedalam kategori baik, praktik hygiene perorangan termasuk kedalam | - Minat penelitian sama, yaitu menjelaskan tentang Higiene Sanitasi di tempat Kuliner - Desain Penelitian yang dilakukan | - Lokasi dan waktu penelitian. Lokasi penelitian berada di Kuliner Kota Tomohon pada tahun 2017 - Acuan menggunakan Keputusan Menteri Nomor 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan |

| | | | | |
|----|---|---|--|---|
| | <i>Jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon Tahun 2017”</i> | kategori baik, dan sanitasi jajanan makanan yang dijual pedahang kuliner di kota Tomohon termasuk kedalam kategori baik. | sama, yaitu survei dengan tujuan deskriptif | Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan |
| 3. | Gafur Abdul , et al. 2016 “ <i>Studi Kualitas Fisik Kimia dan Biologis pada Air Minum dalam Kemasan Berbagai Merk yang Beredar di Kota Makassar tahun 2016”</i> ” | Kualitas air minum dalam kemasan berbagai merek yang beredar di Kota Makassar berdasarkan Parameter fisika yang meliputi bau, rasa, warna, suhu dan kekeruhan menyatakan bahwa dari 17 sampel yang diteliti keseluruhannya memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. | - Tema penelitian sama, yaitu mengenai kualitas air - Desain penelitian yang akan dilakukan sama, yaitu menggunakan survey deskriptif | - Lokasi dan waktu penelitian. Lokasi di beberapa toko grosir yang ada di Kota Makassar tahun 2016. - Acuan penelitian menggunakan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum Dalam Kemasan. |