

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, karena perannya sangat penting untuk sumber tenaga, pertumbuhan, serta melindungi tubuh dari penyakit. Makanan sehat dan aman akan meningkatkan produktivitas kerja seseorang. Selain mengandung nilai gizi makanan juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi (Depkes RI, 2010). Makanan merupakan sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia tetapi makanan juga menjadi tempat bagi unsur pengganggu kesehatan manusia, yang berupa unsur secara alamiah telah menjadi bagian dari makanan, maupun masakan ke dalam makanan dengan cara tertentu (BPOM, 2013).

Sejak tahun 1983 WHO telah mengakui pentingnya pendidikan bagi pengolah makanan untuk menjamin keamanan makanan. Penyakit bawaan makanan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak dijumpai dan penyebabnya signifikan. Peranan produsen atau penjamah makanan tidak boleh diremehkan dalam menjamin keamanan makanan. Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh mikroba dan parasit. Organisme tersebut merupakan penyebab sebagian besar serangan akut penyakit bawaan makanan. Pendidikan dapat membantu konsumen serta

pengolah makanan untuk mencegah penyakit bawaan makanan tersebut (Hartono, 2006)

Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari pengolah makanan sangatlah besar sehingga pengetahuan, sikap, perilaku pengolah makanan harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Pengolah makanan yang berhubungan langsung dengan pengolahan makanan harus mempunyai kesehatan yang baik tidak dalam keadaan sakit sehingga tidak menjadi media penularan penyakit (Depkes RI,2006)

Diketahui pada bulan Juli hingga September 2015, Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) telah mencatat terdapat 32 berita insiden keracunan yang terjadi di berbagai wilayah Indonesia yang diperoleh dari 138 media massa *online*. Keracunan akibat pangan mendominasi sebanyak 25 insiden, 1 insiden keracunan akibat tumbuhan, 1 insiden keracunan akibat pestisida pertanian dan 5 insiden keracunan akibat pencemar lingkungan. Total korban keracunan pada bulan Juli sampai dengan September 2015 berdasarkan media massa online adalah 1142 korban dengan 12 korban meninggal dunia.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Setyorini (2013) di Semarang, tentang hubungan praktik higiene pedagang dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak yang dijual disekitar kampus Universitas Negeri Semarang diperoleh hasil bahwa praktik higiene pedagang berhubungan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak ($p=0,021$).

Berdasarkan uji pendahuluan didapat bahwa di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul telah menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD) meliputi tutup kepala, celemek, masker dan alas kaki. Pada saat observasi yang dilakukan, dari enam petugas pengolah makanan terlihat sebanyak 66% pengolah yang berbicara saat proses pengolahan. Sedangkan saat penyajian makanan di piring maupun mangkuk dari lima petugas penjamah makanan terlihat tiga petugas saat penyajian tidak menggunakan masker.

Dari hasil penelitian yang dilakukan Pratiwi (2015) mengenai skor keamanan pangan dan angka kuman pada makanan yang disajikan (lauk hewani berupa ayam bumbu sate dan pepes ikan, lauk nabati berupa tahu goreng dan tempe goreng, sayuran berupa sup sawi dan sup bayam) pada pasien kelas III Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul. Skor Keamanan Pangan pada Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Panembahan Senopati Bantul secara keseluruhan termasuk dalam kategori rawan akan tetapi masih aman untuk dikonsumsi, walaupun ada juga keamanan makanan yang termasuk dalam katagori keamanan pangan sedang yaitu pada sup bayam. Angka Kuman yang ada pada bahan

makanan relatif tinggi tetapi masih dibawah batas SNI, hal ini disebabkan pemilihan bahan makanan yang kurang tepat, penyimpanan yang kurang tepat cenderung masuknya kuman tinggi dan higiene pekerja yang masih kurang diperhatikan (Pratiwi, 2015).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Diunit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dibuat rumusan masalah penelitian sebagai berikut :

Bagaimana Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Diunit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran higiene sanitasi tenaga di bagian produksi dan keamanan makanan diunit produksi makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya kategori higiene sanitasi tenaga pengolah makanan di unit produksi RSUD Panembahan Senopati Bantul
- b. Diketuainya keamanan makanan berdasarkan angka kuman di unit produksi RSUD Panembahan Senopati Bantul

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian tentang Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Diunit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah penelitian gizi bidang gizi institusi dan industri.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi instansi

Penelitian ini dapat memberikan informasi pada rumah sakit umum, akan pentingnya higiene sanitasi tenaga produksi makanan dan keamanan makanan.

2. Bagi ilmu pengetahuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber bacaan untuk memperkaya ilmu pengetahuan khususnya tentang higiene sanitasi pengolah makanan.

3. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan peneliti akan pentingnya higiene sanitasi tenaga dibagian produksi dan keamanan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

4. Bagi peneliti lain

Dapat memberikan informasi untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan referensi yang peneliti baca “Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Diunit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Beberapa penelitian lain yang serupa dengan penelitian ini antara lain :

1. Benedikta (2012), dengan judul penelitian “Hubungan Pengetahuan Tenaga Pengolah dengan Keamanan Pangan Lauk Hewani Berdasarkan Penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Uji Mikrobiologi di RSUD Besthesda Lempuyangwangi Yogyakarta”. Jenis Penelitian ini adalah penelitian *observasional* yang disajikan secara deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Hasil dari penelitian ini adalah tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan di dapur instalasi gizi RSUD Besthesda Lempuyangwangi Yogyakarta termasuk dalam kategori tinggi. jumlah angka kuman pada lauk hewani yang diteliti termasuk dalam kategori aman dikonsumsi, dan tidak ada

hubungan antara skor keamanan pangan (SKP) dengan angka kuman di RSUD Besthesda Lempuyangwangi Yogyakarta.

Perbedaan antara penelitian Benedikta (2012) dengan penelitian ini adalah pengetahuan pengolah makanan dan penerapan skor keamanan pangan. Sedangkan persamaan pada penelitian ini yaitu higiene uji mikrobiologis untuk mengetahui keamanan makanan.

2. Setyorini (2013) dalam penelitiannya yang berjudul “Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Kederadaan *Escherichia Coli* Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang”. Jenis penelitian ini *Explanatory Research* dengan pendekatan *cross-sectional* Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang rujak yang ada di sekitar kampus Unnes, khususnya wilayah Sekaran dan Patemon . Sampel berjumlah 13 pedagang. Instrumen yang digunakan yaitu kuesioner dan pemeriksaan laboratorium Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat (*Fisher*).

Hasil penelitian Setyorini ada hubungan antara praktek higiene pedagang dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak (*p value*=0,021).

Perbedaan antara penelitian Setyorini (2013) dengan penelitian ini adalah keberadaan *Escherichia coli*, sedangkan pada penelitian ini angka kuman yang diteliti. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Setyorini yaitu praktik higiene pengolah.

3. Pratiwi (2015) dalam penelitiannya yang berjudul “Skor Keamanan Pangan dan Angka Kuman pada Makanan yang Disajikan (lauk hewani berupa ayam bumbu sate dan pepes ikan, lauk nabati berupa tahu goreng dan tempe goreng, sayuran berupa sup sawi dan sup bayam) pada Pasien Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul”. Jenis Penelitian observasional dengan studi retrospektif. Desain penelitian adalah analisis kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul.

Hasil Penelitian Skor Keamanan Pangan pada Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Panembahan Senopati Bantul secara keseluruhan termasuk dalam kategori rawan akan tetapi masih aman untuk dikonsumsi, walaupun ada juga keamanan makanan yang termasuk dalam katagori keamanan pangan sedang. Angka Kuman yang ada pada bahan makanan relatif tinggi, disebabkan oleh pemilihan bahan makanan yang kurang tepat dan penyimpanan yang kurang tepat, cenderung masuknya kuman tinggi dan higiene pekerja yang masih kurang diperhatikan.

Perbedaan antara penelitian Pratiwi (2015) dengan penelitian ini yaitu higiene sanitasi tenaga dibagian pengolahan dan keamanan makanan.