

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higene dan sanitasi merupakan salah satu persyaratan penting dalam pengolahan makanan. Hal ini karena makanan menjadi kebutuhan pokok yang juga sangat mempengaruhi nutrisi dan kesehatan seseorang. Ketika proses pengolahan makanan tidak dilakukan dengan sebaik mungkin, dikhawatirkan ini dapat menimbulkan penyakit dan bahaya kesehatan lainnya bagi manusia. Proses pengolahan makanan yang sehat dan bersih menjadi salah satu persyaratan penting dalam bisnis *food and beverage* (F&B), karena ini menjadi patokan bagi kesehatan dan kebersihan konsumen jangka Panjang.

Jatinangor *House* merupakan salah satu bisnis di bidang *food and beverage* (F&B) yang cukup terkenal khususnya di daerah Yogyakarta. Jatinangor diambil dari nama tempat yang berada di daerah Bandung, Kepulauan Jawa Barat dikarenakan kuliner ini pertama kali muncul di Kota Bandung. Seiring berjalannya waktu, Jatinangor *House* mulai berkembang pesat dan membuka cabang di berbagai tempat. Pada tahun 2019 silam, Jatinangor membuka cabang pertamanya di Yogyakarta tidak lama setelah Jatinangor muncul di Bandung. Sebenarnya Jatinangor *House* adalah sebuah kedai kopi yang menjual berbagai macam minuman *coffee* maupun *non-coffee*. Jika dilihat dari tahun 2011, nilai pertumbuhan coffee shop di Indonesia merupakan yang terbesar, yaitu melebihi 15% (*Consumer Food service in Indonesia, 2012*). *Coffee shop* dijadikan para kalangan muda untuk

rapat, mengerjakan tugas, kencan, maupun untuk sekedar bersantai agar melepas penat (Agusn Rapiadi, Tejo Ismoyo., Susilo, 2021). Ditengah maraknya persaingan yang ketat antara kedai kopi di Kota Yogyakarta. *Jatinangor House* membuat inovasi dalam produk yang dihasilkannya. Di dalamnya tidak hanya menjual minuman saja. Ada beberapa produk makanan yang mereka jual berbahan dasar ayam.

Sebagian salah satu bisnis yang bergerak di bidang *food and beverage* tentu saja *Jatinangor house* harus menerapkan standar higene dan sanitasi yang baik demi menjaga kualitas makanan, baik selama proses pembuatan makanannya hingga setelah makanan jadi dan disajikan kepada *customer*. Berdasarkan penelitian, diketahui bahwa dari total 3.688 restoran, rumah makan, pasar, dan tempat makan lain yang disurvei, hanya 67,3% saja (2.482 lokasi) yang dikategorikan sehat dan ini tentu saja berdampak pada berbagai penyakit-penyakit akibat ketidak higienisan makanan. Salah satu penyakit yang terjadi akibat konsumsi makanan tidak higienis adalah diare. Diare menjadi penyebab kematian kedua di dunia dengan jumlah yaitu 526.000 balita di tahun 2015 (WHO, 2017). Di Yogyakarta kasus ini menjadi menjadi 10 besar permasalahan yang dihadapi setiap tahunnya. Berdasarkan data profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta, tercatat kasus diare mengalami peningkatan dari 68.857 kasus pada tahun 2011 menjadi 74.689 kasus di tahun 2012. Pada laporan *Segmenting, Targeting, Positioning (STP)* tahun 2013 diketahui sebanyak 39.710 kasus, di tahun 2014 sebanyak 40.432 kasus (Dinas Kesehatan Provinsi DIY, 2018) (Astuti et al., 2020). Standar Higene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan menjadi salah satu poin yang penting untuk dimiliki saat ini.

Pemerintah sendiri telah menetapkan standar ini kedalam permenkes no 17 tahun 2024, regulasi ini secara khusus mengatur mengenai bagaimana usaha makanan harus menjaga kebersihan dan sanitasi mereka. Tulisan ini akan membahas mengenai Penerapan permenkes no 17 tahun 2024 pada rumah makan Jatinangor, Yogyakarta. Terutama dalam proses pengolahan makanannya dari produk mentah menjadi makanan jadi yang siap untuk disajikan kepada konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, didapat rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut “Bagaimana Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Jatinangor di Sleman Yogyakarta”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan higene dan sanitasi pada rumah makan Jatinangor, Yogyakarta, serta bagaimana penerapan Permenkes No. 17 Tahun 2024 dalam standarisasi pengolahan pangannya.

2. Tujuan Khusus.

- a. Diketahui gambaran higiene sanitasi lokasi Rumah Makan Jatinangor, di Sleman, Yogyakarta
- b. Diketahui gambaran higiene sanitasi area pelayanan konsumen di Rumah Makan Jatinangor, Sleman, Yogyakarta

- c. Diketahui gambaran higiene sanitasi area umum dapur dan penyiapan pangan di Rumah Makan Jatinangor, Sleman, Yogyakarta
- d. Diketahui gambaran higiene sanitasi pemilihan dan penyimpanan bahan pangan di Rumah Makan Jatinangor, Sleman, Yogyakarta
- e. Diketahui gambaran higiene sanitasi persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan di Rumah Makan Jatinangor, Sleman, Yogyakarta
- f. Diketahui kelaikan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Makan Jatinangor, Sleman, Yogyakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi pengetahuan tentang pentingnya higiene dan sanitasi dalam proses produksi makanan serta referensi ilmu pengetahuan dikemudian hari bagi penelitian-penelitian serupa di masa yang akan datang.

2. Bagi Pengelola Rumah Makan Jatinangor Kota Yogyakarta

Penelitian ini dapat memberikan panduan bagi pengelola rumah makan untuk memahami dan menerapkan standar higiene dan sanitasi yang tepat, sehingga makanan yang disajikan aman dan bebas dari kontaminasi yang dapat merugikan konsumen.

3. Bagi Pengunjung Rumah Makan Jatinangor Kota Yogyakarta

Pengunjung bisa menikmati Rumah Makan Jatinangor Kota Yogyakarta yang laik sehat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 17 Tahun 2024.

4. Bagi Peneliti

Menambah wawasan serta keterampilan dalam bidang inspeksi sanitasi Tempat-Tempat Umum (STTU) khususnya pada sanitasi rumah makan dan restoran.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup

Keilmuan Lingkup keilmuan dalam penelitian ini mengenai higiene dan sanitasi tempat-tempat umum khususnya di rumah makan atau restoran.

2. Ruang Lingkup Objek

Objek penelitian ini adalah Higiene dan sanitasi Rumah Makan Jatinangor Godean, Sleman, Kota Yogyakarta.

3. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini berada di Rumah Makan Jatinangor yang berada di wilayah Sleman yaitu Rumah Makan Jatinangor Godean.

4. Ruang Lingkup Waktu

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Kurnia Rahmawati , Arum Siwiendrayanti	Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Tempat Wisata Tahun 2022	Sama-sama menyelidiki tentang penerapan higene dan sanitasi pada rumah makan, menggunakan permenkes dalam membahas sistem higene dan sanitasi tersebut	Pada tulisan ini, subjek penelitian dalam rumah makan di tempat wisata, sementara pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti, subjek penelitian adalah rumah makan Jatinangor, Yogyakarta.

2	Dewi Puspita Sari, I Nyoman Gede Suyasa	Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021	Persamaan penelitian ini adalah sama-sama berfokus pada penerapan higene dan santiasi pada bisnis F&B, selain itu pembahasan mengenai penerapan higene dan sanitasi ini juga didasarkan pada permenkes.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah subjek penelitian difokuskan pada rumah makan minang kota Denpasar.
3	Hamammah Nurul Anas, Andriyani Andriyani, Munaya Fauziah, Ernyasih Ernyasih, Nurmalia Lusida	Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang "X" Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020	Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama membahas mengenai penerapan higene dan sanitasi pada pengolahan pangan bisnis F&B, secara spesifik penelitian ini membahas mengenai bagaimana pengolahan pangan pada bisnis FnB dilakukan.	Perbedaannya terletak pada subjek penelitian, dimana dalam penelitian ini subjek penelitian adalah rumah makan padang X.
4	Sri Wahyuningsih dan Handana	Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan "X" di Desa Boro Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima Tahun 2021	Persamaan dari penelitian ini pada variabel yang diperiksa yaitu Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Penyimpanan Bahan Makanan dan Penjamah Makanan.	Perbedaannya terletak pada jumlah rumah makan yang diteliti dimana dalam penelitian ini di lima rumah makan.

5	Cristi N Wullur, dkk	Gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado Tahun 2019	Persamaan dari penelitian ini terletak pada variabel yang diperiksa yaitu Lokasi dan Bangunan Rumah Makan, Fasilitas Sanitasi, Dapur, Bahan Makann dan Makanan Jadi.	Perbedaan dari penelitian ini terletak pada lokasi rumah makan berada di wilayah Pasar.
---	-------------------------	--	---	---