

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program pengawasan makanan di Indonesia harus diperhatikan karena kebersihan makanan merupakan masalah utama dalam bidang Pangan. penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan sangat berkaitan dengan peran penjamah makanan. Higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan dikenal sebagai *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Annas *et al.*, 2021).

Higiene merupakan upaya kesehatan masyarakat yang berfokus pada perlindungan, pemeliharaan, dan peningkatan kesehatan fisik dan mental, baik bagi individu maupun masyarakat, sedangkan sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan menghilangkan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang berperan dalam penularan penyakit (Muhammad Hatta *et al.*, 2018).

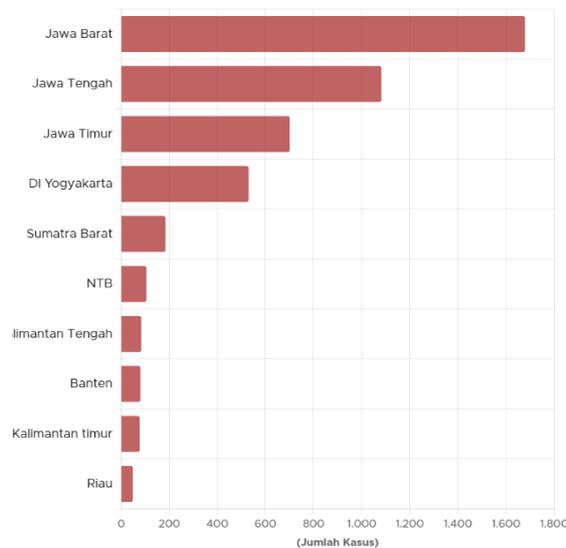
Masalah keamanan pangan masih merupakan hal yang penting, khususnya dalam pengawasan pangan (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023). Higiene sanitasi sangat perlu diterapkan dengan baik dan benar agar bisa meminimalkan resiko kontaminan pada makanan yang disebabkan oleh mikroba patogen (Vaidyanathan *et al.*, 2010). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/2003 mengenai persyaratan higiene sanitasi untuk rumah makan dan restoran dinyatakan bahwa masyarakat harus dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak

memenuhi standar higiene dan sanitasi yang diterapkan di rumah makan serta restoran, guna mencegah risiko terhadap kesehatan. Rumah makan dan restoran adalah tempat yang sering dikunjungi oleh banyak orang sehingga membutuhkan perhatian khusus dalam hal sanitasi. Sanitasi yang tidak memadai dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit.

Pada tahun 2017, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operating Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian dan 7123 kasus (Kemenkes RI, 2018).

Rumah makan atau restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti tentang Persyaratan higiene sanitasi yang tentunya sangat erat hubungannya dengan kesehatan pada manusia. Terkadang pengusaha rumah makan atau restoran hanya mementingkan segi komersial dan kurang memperhatikan persyaratan dan peraturan tentang higiene sanitasi panganya (Lestari Nurpratama *et al.*, 2023) Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan higiene sanitasi guna memastikan tidak ada masalah kesehatan yang muncul di tempat pengolahan makanan, seperti di rumah makan dan restoran (Makanan, 2021).

Kasus keracunan pangan di Indonesia tahun 2023 menurut GoodStats, (2023) menunjukkan 10 provinsi kasus tertinggi yaitu: Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, DI Yogyakarta, Sumatra Barat, NTB, Kalimantan Tengah, Banten, Kalimantan Timur, dan Riau.



Gambar 1. Kasus keracunan pangan di Indonesia Tahun 2023 menurut Goodstats, (2023)

Kasus keracunan pangan peringkat pertama berada di Jawa Barat dengan total kasus 1679 kasus. Peringkat kedua berada di Jawa Tengah dengan total kasus 1082. Peringkat ketiga berada di Jawa Timur dengan total 701 kasus dan peringkat ke empat berada di Yogyakarta dengan total 530 kasus. Keracunan pangan ini disebabkan oleh gerai pangan jajan keliling, panganan kemasan, rumah makan, jasa boga, dan masakan rumah tangga saat acara hajatan.

Kasus keracunan makanan juga terjadi pada bulan November 2024 pada anak-anak sekolah dasar. Menurut (Fitriana, 2021) keracunan makanan adalah jenis keracunan yang sering dialami oleh anak usia sekolah. Keracunan yang disebabkan oleh makanan ringan “Latio” berasal dari China membuat anak-anak sekolah dasar di tujuh wilayah terdampak. Pencemaran ini menyebabkan kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) pada anak sekolah dasar yakni di wilayah Lampung, Sukabumi, Wonosobo, Tangerang

Selatan, Bandung Barat, Pamekasan dan Riau terkena dampak serius pada kesehatan yang ditimbulkan seperti mual, muntah hingga sesak nafas. Perilaku masyarakat yang kurang bersih dan ketidak tahuan tentang kebersihan serta higiene dan sanitasi pangan membuat jajanan belum terjamin kualitasnya (Kadaryati *et al.*, 2021).

Berdasarkan studi penelitian oleh pendahulu mendapatkan hasil pemilihan bahan makanan, proses pengolahan, penyajian, penanganan temperatur makanan, personal higiene, pengendalian kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan, serta pengendalian hama dan binatang pengerat sering kali tidak sesuai dengan standar yang seharusnya diterapkan di lapangan. Ketidaksesuaian ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan kesadaran pemilik serta pekerja rumah makan, keterbatasan dana untuk mengimplementasikan higiene dan sanitasi, serta ketidaknyamanan pekerja dalam menerapkan standar karena dianggap merepotkan atau tidak praktis. Contoh ketidaksesuaian lainnya termasuk wadah penyimpanan bahan makanan yang tidak diberi label, penataan bahan makanan yang tidak diatur berdasarkan frekuensi penggunaan, dan penyimpanan bahan makanan mentah serta matang yang masih dicampur dalam *freezer*, serta kurangnya tanda khusus untuk memastikan penerapan metode FIFO (*First in First Out*) (Annas *et al.*, 2021).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 17 tahun 2024 menyatakan prinsip higiene sanitasi makanan yaitu pemilihan atau penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan atau pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang,

penyajian pangan matang. Berdasarkan hasil wawancara dan studi pendahuluan di rumah makan sate klatak peneliti melihat genangan air dan banyaknya alat yang memicu kurangnya higiene sanitasi serta peneliti ingin mengetahui apakah persyaratan teknis higiene sanitasi makanan di rumah makan sate klatak telah diterapkan dengan benar atau belum, sehingga penulis tertarik untuk memilih judul “Gambaran Higiene Sanitasi Pangan Pada Rumah Makan Sate Klatak “X” Bantul.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, didapat rumusan masalah bagaimana gambaran higiene sanitasi pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan higiene sanitasi pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi area luar tempat pengolahan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
- b. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi area pelayanan konsumen pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
- c. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi area dapur atau penyimpanan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
- d. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi pemilahan dan

- penyimpanan bahan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
- e. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi persiapan dan pengolahan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
 - f. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi peralatan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
 - g. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi penyajian pangan matang pada rumah makan sate klatak “X” Bantul
 - h. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi inspeksi pengemasan pangan matang pada rumah makan sate klatak “X” Bantul

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman langsung dalam melaksanakan dan menganalisis penelitian serta mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pada rumah makan sate klatak “X” Bantul

2. Bagi Pengelola warung sate klatak

Mampu memperbaiki higiene dan sanitasi pada area pengolahan rumah makan sate klatak “X” Bantul

3. Bagi Konsumen

Memberi informasi mengenai rumah makan sate klatak “X” Bantul dalam menerapkan higiene dan sanitasi pangan

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Keilmuan

Penelitian ini masuk dalam lingkup ilmu kesehatan lingkungan pada

higiene dan sanitasi pangan

2. Ruang Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini adalah gambaran higiene dan sanitasi pangan sebagai penerapan mata kuliah higiene sanitasi pangan

3. Ruang Lingkup Objek

Objek penelitian ini adalah kondisi higiene dan sanitasi pada rumah makan sate klatak “X” Bantul

4. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini akan dilaksanakan di rumah makan sate klatak “X” Bantul

5. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei 2025

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
Nannissa Hidayah Rahmadiyahanti, 2018	Penerapan higiene sanitasi di warung makan Pasar Ngasem sebagai penunjang wisata kuliner kota yogyakarta	Mengkaji penerapan higiene sanitasi makanan, penerapan higiene sanitasi alat, penerapan higiene sanitasi lingkungan.	Pada penelitian milik Nannissa Hidayah dilakukan pengecekan beberapa menu masakan tradisional dengan metode wawancara dan pengisian angket melalui 7 orang penjual dan 30 konsumen, Sedangkan penelitian ini hanya mengkaji Gambaran keadaan higiene sanitasi di rumah makan sate dengan metode observasional

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
(Mustafid <i>et al.</i> , 2023)	Kajian Higiene Sanitasi Warung Lesehan di Jalan Persatuan Kabupaten Sleman Tahun 2023	Mengkaji sanitasi peralatan makanan, pengolahan makanan dan sanitasi lingkungan.	Pada penelitian milik Mustafid dilakukan penilaian terhadap sarana sanitasi, sanitasi peralatan, personal higiene, dan higiene sanitasi melalui 48 populasi sampel, Sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran higiene sanitasi di rumah makan sate dengan metode observasional.
(Pramestika, 2023)	Gambaran Higiene dan Sanitasi pengelolaan makanan di Restoran Grafika Kapanewon Kalasan Kabupaten Sleman Tahun 2023	Mengkaji fasilitas sanitasi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan makanan dan peralatan makanan.	Pada penelitian Pramestika dilakukan pemeriksaan bakteri <i>E coli</i> pada sampel makanan jadi, Sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran higiene sanitasi di rumah makan sate klatak
(Vaidyanathan <i>et al.</i> , 2010)	Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> Pada makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Belitung	Mengkaji Sanitasi tempat pengolahan pangan dan menggunakan metode observasi dan wawancara	Pada penelitian Vaidyanathan dilakukan pengecekan kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> pada makanan, sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran higiene sanitasi pada rumah makan sate klatak
(Sakriani, 2016)	Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Kota	Mengkaji higiene sanitasi rumah makan meliputi variabel lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makananan, bahan makanan jadi serta	Pada penelitian Sakriani dilakukan pengecekan KLB keracunan pangan pada wilayah kerja puskesmas, sedangkan penelitian ini hanya mengkaji gambaran higiene

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
		pengolahan makanan	sanitasi rumah makan sate klatak