

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan bahan pokok yang sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup yang sangat penting untuk menunjang kelangsungan hidup. Dalam penyelenggaraan usaha kuliner, khususnya warung makan, penerapan kebersihan dan sanitasi harus menjadi perhatian utama. Ketidakpatuhan terhadap prosedur higienitas dan sanitasi lingkungan dalam proses pengolahan pangan memiliki korelasi signifikan terhadap timbulnya berbagai penyakit, termasuk risiko insiden keracunan makanan akibat adanya kontaminasi. Kontaminasi tersebut umumnya dipicu oleh keberadaan mikroorganisme patogen diantaranya adalah *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, serta bakteri lainnya.

Indonesia masih menghadapi permasalahan serius terkait keamanan pangan, yang ditandai dengan tingginya angka kejadian keracunan makanan. Berdasarkan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2019, wilayah Magelang mencatatkan insiden Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang didominasi oleh tempat tinggal. Lingkungan tempat tinggal menjadi fokus terjadinya KLB tertinggi dengan persentase mencapai 33,8% atau setara dengan 26 kasus, yang kemudian diikuti oleh sektor institusi pendidikan sebesar 15,6% (12 kasus). Sementara itu, dari aspek epidemiologi pangan, komoditas yang diidentifikasi sebagai pemicu utama keracunan adalah kategori hidangan rumah tangga, yang merepresentasikan 40,3% dari total

sebanyak 31 insiden. Rendahnya tingkat keamanan pangan tersebut berdampak pada munculnya berbagai penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) yang disebabkan oleh pengolahan pangan yang tidak sesuai dengan standar kesehatan. Sejalan dengan hal tersebut, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menegaskan bahwa risiko keracunan makanan merupakan tantangan yang perlu mendapatkan perhatian serius guna menjamin kesehatan masyarakat (Magelang, 2022).

Aspek penting lain dalam *hygiene* sanitasi makanan adalah menjaga kebersihan peralatan yang digunakan. Alat makan maupun alat masak yang tidak dicuci dengan benar dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan. Berbagai penyakit seperti diare, disentri, demam tifoid, kolera, hingga keracunan makanan dapat muncul apabila makanan yang dikonsumsi tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Rangkaian pengolahan makanan melibatkan banyak tahapan, mulai dari penyediaan dan pemilihan bahan baku, proses memasak, penyimpanan, hingga pengangkutan sebelum akhirnya disajikan kepada konsumen. Tujuan utama penanganan makanan dan minuman yang baik adalah untuk menjaga keamanan, kualitas, dan nutrisi makanan serta minuman agar aman untuk dikonsumsi (Akbar, 2021). Apabila salah satu tahap tersebut tidak diawasi dengan baik, risiko terjadi keracunan pangan menjadi semakin besar. Penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan juga bergantung pada pengetahuan yang dimiliki oleh pejamah makanan (Mega Silvia *et al.*, 2023).

Foodcourt Kuliner Kartikasari Magelang sebagai salah satu pusat jajanan di Kota Magelang telah menjadi destinasi kuliner yang cukup populer bagi masyarakat lokal maupun pendatang. Terletak di kawasan strategis Kota Magelang, lokasi ini menawarkan beragam pilihan menu masakan yang disajikan oleh berbagai pedagang dengan konsep kuliner kaki lima yang bervariasi.

Observasi awal yang telah dilakukan peneliti, masih ditemukan sejumlah permasalahan terkait penerapan praktik *hygiene* dan sanitasi makanan oleh para penjual di kawasan tersebut. Pada saat kegiatan pengolahan dan penyajian makanan berlangsung, sebagian besar pedagang belum menerapkan penggunaan alat pelindung diri sederhana seperti masker, sarung tangan, dan celemek. Kondisi tersebut secara langsung menunjukkan bahwa tingkat kesadaran pedagang terhadap pentingnya kebersihan personal dalam mencegah kontaminasi makanan masih tergolong rendah.

Para pedagang juga menunjukkan belum optimal pada aspek sanitasi makanan. Dalam proses pemilihan bahan makanan, tidak semua pedagang memperhatikan kualitas, kesegaran, maupun kebersihan bahan yang digunakan. Pada tahap pengolahan makanan, sebagian pedagang belum sepenuhnya mengikuti prinsip *hygiene*, seperti penggunaan peralatan yang kurang bersih serta minimnya kebiasaan mencuci tangan sebelum menangani makanan. Pada proses penyajian, masih banyak makanan yang diletakkan secara terbuka tanpa pelindung, sehingga rentan terpapar debu, serangga, maupun polusi lingkungan, sementara kebersihan peralatan penyajian sering kurang diperhatikan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 untuk memantau penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan pada *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang (Lamatenggo *et al.*, 2025). Penelitian ini berupaya untuk memperoleh gambaran nyata mengenai tingkat pemenuhan persyaratan Kesehatan lingkungan pada sentra pangan jajanan tersebut berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, tata kelola Tempat Pengolahan Pangan (TPP) harus disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku. Aspek-aspek penting yang menjadi objek pengawasan tata ruang mencakup wilayah luar sentra, ruang pelayanan bagi konsumen, ruang produksi/pengolahan makanan, hingga penilaian spesifik terhadap kelayakan kondisi fisik dari tiap-tiap gerai (TPP). Penilaian ini berfungsi sebagai dasar hukum guna menjamin bahwa setiap tahapan dalam rantai pengolahan pangan memenuhi standar keamanan yang legal, pelaksanaan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) berdasarkan pada kebutuhan untuk memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi pangan, termasuk sentra pangan jajanan. IKL dilakukan sebagai bentuk pengawasan terhadap pengelolaan pangan dan petugas pengelola pangan serta menilai persyaratan kesehatan lingkungan yang berlaku. Hal ini sangat penting dalam memastikan keamanan makanan dan mencegah terjadinya keracunan makanan (Firdani, 2022).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di uraikan di atas, maka rumusan masalahnya, “Bagaimana gambaran hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang.”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada masing-masing gerai (TPP) di *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menggambarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada area luar sentra pangan jajanan *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang.
- b. Menggambarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada masing-masing gerai (TPP) meliputi penyiapan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan, peralatan, penyajian, dan pengemasan pangan.
- c. Mengetahui tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan berdasarkan skor hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Keilmuan

Penelitian ini berada dalam bidang Kesehatan Lingkungan yang berfokus pada tata kelola higiene dan sanitasi produk pangan. Inti dari investigasi ilmiah ini diarahkan pada analisis Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) di pusat jajanan kuliner dengan mengacu pada ketentuan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024. Upaya peninjauan lapangan ini diposisikan sebagai langkah strategis untuk menilai tingkat kepatuhan pelaku usaha terhadap kriteria kesehatan lingkungan, demi meminimalisir risiko kontaminasi dan menjaga kesehatan publik.

2. Ruang Lingkup Materi

Materi penelitian ini mencakup pelaksanaan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang sesuai dengan formulir IKL sentra pangan jajanan/kantin. Aspek yang dikaji meliputi kondisi area luar, area pelayanan konsumen dan pengelolaan sentra, serta kondisi masing-masing gerai (TPP) yang dinilai berdasarkan komponen penyimpanan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan, peralatan, penyajian, dan pengemasan pangan sesuai persyaratan Kesehatan lingkungan.

3. Ruang Lingkup Objek

Objek penelitian ini adalah *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang sebagai sentra pangan jajanan, yang meliputi area luar sentra,

area pelayanan konsumen dan pengelolaan, serta seluruh gerai (TPP) yang berada di dalamnya. Penilaian dilakukan terhadap pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, tanpa menilai hubungan atau pengaruh faktor lain.

4. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian dilaksanakan di Kuliner Kartikasari Magelang yang beralamat di Jalan Tidar, Kemirirejo, Magelang Tengah, Magersari, Kec. Magelang Selatan, Kota Magelang, Jawa Tengah.

5. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada November 2025 – April 2026

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap keilmuan di bidang Kesehatan Lingkungan, terutama yang berkaitan dengan implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi pada sektor kuliner. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi bahan acuan bagi penelitian selanjutnya dalam topik penyehatan makanan dan minuman.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pedagang

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan evaluasi kondisi Kesehatan lingkungan bagi pedagang di *Foodcourt* Kuliner

Kartikasari Magelang berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

b. Bagi Puskesmas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi Puskesmas dalam melaksanakan pengawasan, pembinaan, dan edukasi terkait penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan pada sentra pangan jajanan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat mendukung upaya pencegahan penyakit bawaan makanan (foodborne diseases) melalui peningkatan kualitas kesehatan lingkungan di *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai gambaran kondisi Kesehatan lingkungan di *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, sehingga masyarakat dapat memperoleh gambaran mengenai kelayakan sentra pangan jajanan tersebut.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian mengenai Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), *hygiene*, dan sanitasi makanan pada

sentra pangan jajanan. Peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat melakukan penelitian pada waktu operasional yang lebih ramai, seperti saat akhir pekan atau masa liburan, agar diperoleh gambaran kondisi *hygiene* dan sanitasi yang lebih nyata ketika aktivitas pengolahan dan penyajian makanan sedang padat.

F. Keaslian Penelitian

Pemaparan keaslian penelitian bertujuan untuk menunjukkan posisi dan kebaruan penelitian yang dilakukan penulis dibandingkan dengan penelitian-penelitian terdahulu yang relevan. Tabel keaslian penelitian disusun sebagai instrumen analisis untuk mengevaluasi elemen persamaan dan perbedaan dengan karya ilmiah terdahulu, khususnya yang berkaitan dengan tema Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada pusat jajanan. Langkah ini penting untuk membuktikan bahwa penelitian yang dilakukan memiliki nilai kebaruan yang signifikan dan tidak merupakan replikasi dari studi yang sudah ada sebelumnya.

Tabel 1. Keaslian penelitian

No	Nama (Tahun)	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	(Vutrianingsih, 2019)	<i>Hygiene</i> Sanitasi Kantin “Gita Pawestri” Di PT PAL Indonesia (PERSERO)	Menilai aspek <i>hygiene</i> sanitasi dalam pengolahan makanan	Penelitian Sebelumnya: a. Lebih berfokus menganalisis pengetahuan, sikap, dan perilaku pengelola makanan terhadap penerapan <i>hygiene</i> sanitasi Penelitian Penulis: a. Bertujuan menggambarkan kondisi <i>hygiene</i> dan sanitasi secara menyeluruh

No	Nama (Tahun)	Judul	Persamaan	Perbedaan
2.	(Wenti, 2017)	Gambaran <i>Hygiene</i> Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu	Objek yang diteliti merupakan tempat pengolahan dan penyajian makanan yang berpotensi menimbulkan risiko kesehatan lingkungan apabila tidak memenuhi persyaratan sanitasi	Penelitian sebelumnya: - Berfokus pada gambaran penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan secara umum pada lokasi penelitian - Berfokus pada perilaku penjamah makanan dan kondisi sanitasi saat kegiatan operasional berlangsung Penelitian Penulis: - Menitikberatkan pada Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagai penilaian utama - Bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan berdasarkan skor IKL
3.	(HUDA, 2025)	Kondisi Kantin Sehat Di Sekolah Dasar Negeri Sekapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman	Menilai <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan sebagai upaya pencegahan risiko kesehatan lingkungan dan penyakit bawaan makanan	Penelitian sebelumnya: - Menitikberatkan pada penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan pada lokasi penelitian dengan fokus pada praktik pengolahan makanan dan perilaku penjamah makanan Penelitian Penulis: - Menggambarkan tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan berdasarkan skor total IKL
4.	(Syarifah, 2023)	Gambaran <i>Hygiene</i> Dan Sanitasi Rumah Makan Di Daerah Pasar Rukoh Darussalam Tahun 2023	Penelitian ini Menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode observasi langsung di lapangan serta menggunakan instrument penilaian berupa lembar observasi	Penelitian Sebelumnya: - Berfokus pada pengolahan makanan dan kondisi sanitasi yang ada selama kegiatan berlangsung Penelitian Penulis: - Menggunakan pendekatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan

No	Nama (Tahun)	Judul	Persamaan	Perbedaan
5.	(Billa, 2024)	Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar Di Kota Padang Tahun 2024	Sama-sama menempatkan <i>hygiene</i> dan sanitasi sebagai faktor penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan	Penelitian Sebelumnya: a. Mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan <i>hygiene</i> sanitasi Penelitian Penulis: a. Menitikberatkan pada penilaian kondisi kesehatan lingkungan secara menyeluruh