

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia dalam kehidupan sehari-hari. Nilai gizi makanan yang dikonsumsi harus seimbang dalam hal vitamin, mineral, protein, dan lemak. Selain itu, makanan sehat tidak mengandung kontaminan yang tidak dibutuhkan tubuh. Gangguan pada keseimbangan makanan dapat menyebabkan penyakit dan masalah kesehatan, seperti keracunan makanan, diare, infeksi gastrointestinal, dan gangguan sistemik seperti meningitis atau sepsis. Maka dari itu, makanan agar tidak menimbulkan penyakit harus memenuhi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) (Arrazy, 2020).

Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) merupakan parameter atau ambang batas yang digunakan untuk menilai kelayakan pangan untuk dikonsumsi manusia berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologinya. Rasa, tekstur, dan aroma pangan merupakan contoh karakteristik fisik yang dapat menunjukkan tingkat kontaminasi atau kesegarannya. Keberadaan zat berbahaya seperti formalin, boraks, pewarna, dan residu obat merupakan contoh karakteristik kimia. Keberadaan kuman berbahaya yang dapat menyebabkan penyakit serius, seperti angka kuman makanan, *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus*, merupakan contoh aspek mikrobiologi (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2023)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 SBMKL Pangan ditujukan pada pangan olahan siap saji, di mana pangan tersebut akan diproduksi oleh Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah lokasi atau fasilitas yang digunakan untuk kegiatan pengolahan makanan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Contoh Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) meliputi jasa boga atau catering, restoran, rumah makan, gerai pangan

jajanan (baik tetap maupun keliling), dapur gerai jajanan, sentra pangan jajanan seperti pujasera, serta depot air minum dan industri. Selain SBMKL, TPP harus memenuhi persyaratan kesehatan pangan yang meliputi bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan khusus TPP (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2023).

Jasa boga merupakan salah satu bentuk Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) sebagaimana diatur dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, karena kegiatan utamanya meliputi pengolahan dan penyajian pangan olahan siap saji dalam skala besar. Jasa boga dikategorikan dalam tiga golongan, yaitu Golongan A untuk pelayanan <750 porsi per hari, Golongan B untuk >750 porsi atau kebutuhan khusus, dan Golongan C untuk pelayanan pada angkutan umum internasional dan pesawat udara. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) termasuk dalam kategori jasa boga Golongan B, karena melayani kebutuhan khusus dengan jumlah porsi besar setiap harinya (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian Aisyaroh, (2023) tentang Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi 2022 menunjukkan bahwa hasil pemeriksaan TPP yang mengacu pada Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Rumah Makan Golongan A1 dan A2 sesuai "Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan", secara keseluruhan, keenam warung makan yang diperiksa telah memenuhi persyaratan atau tergolong berisiko rendah penularan penyakit, apabila hasil perhitungan menunjukkan nilai total rata-rata di atas 90, maka hasil tersebut memenuhi nilai minimal Inspeksi Kesehatan Lingkungan yaitu 80. Variabel yang dievaluasi di TPP Pelabuhan Tanjungwangi, meliputi area luar TPP, Area Pelayanan Konsumen, area dapur atau penyiapan makanan (umum), pengangkutan dan penyimpanan makanan, penyiapan dan pengolahan/pemasangan makanan, peralatan, penyajian, dan pengemasan makanan.

Berdasarkan dari studi pendahuluan yang dilakukan, Lapas Pemuda Kelas II A Madiun beralamat di Jl. Yos Sudarso No. 106 Madiun Lor, Kec. Manguharjo, Kota Madiun. Di Lapas Pemuda Kelas II A Madiun yang dihuni oleh 882 Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP), kondisi sanitasi menjadi perhatian penting mengingat kepadatan penghuni yang cukup tinggi. Data selama enam bulan terakhir pada tahun 2024 menunjukkan terdapat 30 kasus diare yang dilaporkan, yang diduga berkaitan dengan kondisi sanitasi di lingkungan lapas, khususnya di area dapur dan fasilitas sanitasi umum. Fasilitas kamar mandi dan toilet yang ada di blok hunian sering kali digunakan secara bergantian oleh puluhan hingga ratusan WBP, sehingga menimbulkan antrian dan risiko penurunan kebersihan yang bisa menjadi media penularan penyakit. Di dapur, yang merupakan tempat pengolahan makanan bagi seluruh penghuni, ditemukan bahwa fasilitas cuci tangan bagi petugas dapur belum sepenuhnya lengkap dengan sabun dan air mengalir, yang merupakan aspek penting dalam mencegah kontaminasi makanan. Pengelolaan sampah di lingkungan lapas juga menjadi tantangan. Sampah organik dan anorganik belum dipilah dengan baik, namun pengangkutan sampah sudah berjalan dengan baik karena Dinas Lingkungan Hidup (DLH) secara rutin mengambil sampah setiap hari, sehingga kebersihan lingkungan tetap terjaga dan risiko pencemaran dapat diminimalkan. Meskipun demikian, pihak lapas aktif mengadakan pelatihan dan penyuluhan terkait hygiene dan sanitasi bagi warga binaan dan petugas, sebagai upaya memperbaiki kondisi yang ada dan menekan risiko kesehatan.

Peneliti juga melakukan pra penelitian bahwa hasil pemeriksaan angka kuman dengan menu 1 porsi makanan pada tanggal 19 Desember yaitu 19.300 kol/gr tidak memenuhi syarat dengan standar baku mutu 10.000 kol/gr berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Kondisi Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dan Angka Kuman Makanan di Lapas”

1.2 Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

1.2.1.1 Kualitas makanan dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman tidak memenuhi standar baku mutu yang ditetapkan

1.2.1.2 Terdapat 30 kasus diare dalam 6 bulan terakhir di Lapas Pemuda Kelas IIA Madiun, yang kemungkinan berkaitan dengan kebersihan dan keamanan makanan yang dikonsumsi oleh Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP)

1.2.1.3 Proses pengolahan makanan tidak mengacu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 berdasarkan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021, karena Lapas termasuk dalam kategori jasaboga golongan B

1.2.2 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah kondisi sanitasi tempat pengelolaan pangan dan angka kuman makanan di Lapas Pemuda Kelas IIA Madiun

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada masalah yang telah dikaji dalam batasan masalah, maka dapat dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut : “Bagaimana Gambaran Kondisi Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dan Angka Kuman Makanan di Lapas Pemuda Kelas II A Madiun?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kondisi sanitasi suatu tempat pengelolaan pangan dan angka kuman makanan di lapas

1.4.2 Tujuan Khusus

1.4.2.1 Menilai area luar tempat pengelolaan pangan jasaboga di lapas

1.4.2.2 Menilai area dalam tempat pengelolaan pangan jasaboga di lapas

1.4.2.3 Menilai kualitas makanan aspek mikrobiologi yaitu angka kuman makanan di lapas

1.4.2.4 Menggambarkan kondisi tempat pengelolaan pangan dan angka kuman makanan di lapas

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi dinas terkait

Diharapkan, temuan dari penelitian ini dapat berfungsi sebagai bahan informasi dan rujukan untuk perbaikan evaluasi higiene sanitasi makanan di Lembaga Pemasarakatan. Selain itu, hasil ini bisa menjadi topik penelitian baru dengan fokus pada variabel yang belum dikaji

1.5.2 Bagi penjamah makanan

Temuan dari studi ini diharapkan dapat menjadi bekal bagi para penjamah makanan untuk mengembangkan pemahaman mereka. Tujuannya adalah untuk mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan keamanan serta kualitas setiap hidangan yang disajikan

1.5.3 Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan memberikan landasan pengetahuan tentang higiene sanitasi di lapas untuk peneliti di masa mendatang. Lebih dari itu, studi ini juga menambah wawasan dan kompetensi peneliti dalam menerapkan teori kesehatan lingkungan

1.5.4 Bagi Lapas

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan gambaran tentang kondisi tempat pengelolaan pangan di dalam Lapas, juga sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan kebersihan dan sanitasi dapur atau tempat pengelolaan makanan di Lapas