

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Salah satu kebutuhan utama manusia adalah makanan. Tubuh membutuhkan makanan untuk menjaga prosesnya, mendukung pertumbuhan dan perkembangan, dan menggantikan jaringan yang rusak. Makanan juga memberikan energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme, dan menjaga keseimbangan cairan tubuh, air, dan mineral. Makanan juga berfungsi sebagai mekanisme pertahanan tubuh. Permenkes No. 2 Tahun 2023 menetapkan standar dan persyaratan agar makanan dan minuman layak dan aman dikonsumsi oleh masyarakat agar terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan (Kementerian Kesehatan, 2023).

Penelitian yang dilakukan oleh (Lenni Manalu, Otniel Kataren, Mido ester J Sitorus, Donal Nababan, Frida Lina Taringan, Toni Wanda, 2020) pada 6 prinsip hygiene sanitasi pernyataan penelitian 5 memenuhi standar an 1 tidak memenuhi standar, aspek sanitasi fisik memperoleh nilai bobot 90 dengan batas maksimum yang ditentukan yaitu sebesar  $\geq 83$  (90,2%), aspek penjamah makanan sudah memenuhi standar nilai minimal yang ditentukan yakni sebesar  $\geq 70\%$  (9-13%).

Makanan adalah salah satu komponen yang dapat memengaruhi kesehatan tubuh seseorang, baik dalam hal pencegahan maupun pengobatan penyakit. Makanan sehat dapat mengurangi risiko diabetes, hipertensi, dan obesitas (Azizah & Subagyo, 2017). Makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi juga harus aman yaitu tidak mengandung mikroorganisme dan bahan- bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan.

Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi hygiene dan sanitasi terutama tahap pengolahannya (Annas et al., 2021). Makanan memiliki peran penting dalam pertumbuhan dan perkembangan tubuh, dapat memelihara dan memperbaiki sel-sel yang rusak, mengatur metabolisme tubuh, menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh, melindungi tubuh dari penyakit, dan berfungsi sebagai sumber energi (Azizah & Subagyo, 2017). Agar masyarakat terhindar dari makanan yang dapat membahayakan kesehatan, pemerintah telah menetapkan standar dan persyaratan agar makanan layak dan aman dikonsumsi oleh masyarakat (Kementerian Kesehatan, 2023).

Pada umumnya upaya Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan. Tercemarnya makanan dapat terjadi akibat bakteri, virus, parasit atau bahan toksik lainnya. Kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahap produksi, distribusi dan rantai konsumsi makanan. Beberapa bentuk pencemaran lingkungan dapat berasal dari air, tanah atau udara, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak sehat. (Noordianty et al., 2024)

Kebersihan makanan adalah proses untuk memastikan bahwa makanan yang disiapkan, diproses, dan disajikan bebas dari patogen, bahan kimia berbahaya, dan kontaminan lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Mikrobiologi pangan, menyatakan bahwa kebersihan makanan harus memperhatikan potensi mikroorganisme patogen yang dapat berkembang biak pada suhu tertentu (BPOM RI, 2016). Oleh karena itu, kebersihan makanan melibatkan kontrol suhu yang tepat selama proses penyimpanan dan pengolahan,

serta penerapan prinsip dalam penanganan makanan. Kebersihan makanan yang buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Ini termasuk menjaga tangan, peralatan, dan makanan itu sendiri tetap bersih. Kebersihan pangan berfokus pada aktivitas dan tindakan yang diperlukan untuk menghilangkan semua potensi bahaya kesehatan dari makanan dan minuman, mulai dari sebelum produksi pangan, melalui pemrosesan, penyimpanan, transportasi, dan konsumsi makanan secara umum. Hygiene pangan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor-faktor pada makanan, orang, tempat, dan peralatan yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya (Ratih et al., 2022). Penyakit yang terjadi setelah menyantap makanan yang mengandung racun, berasal dari bahan beracun yang terbentuk akibat pembusukan makanan oleh bakteri (Raya Marcela et al., 2023)

Sebagian orang banyak mengkonsumsi olahan siap saji yang dilakukan di TPP. Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji (TPP) adalah sarana produksi untuk penyiapan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, penyajian, dan/atau pengangkutan produk jadi siap saji yang bersifat komersial dan nonkomersial. Salah satu TPP adalah jasa boga. Jasa boga dibagi menjadi kelas A, B dan C. Jasa boga golongan A melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan. Jasa boga golongan B melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan diatas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan kebutuhan khusus, antara lain amabarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan, atau rumah sakit dan balai/tempat pelatihan. Jasa boga golongan C melayani kebutuhan angkutan umum internasional dan pesawat udara. Jasa boga harus memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji yang disebut SLHS. SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan olahan pangan siap saji (Kemenkes RI, 2021).

Rutan Kelas IIB Ponorogo tergolong jasa boga golongan B. Rutan ponorogo dihuni oleh 301 penghuni tahanan dan narapidana. Penjamah makanan yang bertugas setiap harinya adalah narapidana atau tahanan yang ditunjuk oleh pengawas rutan sebanyak 10 orang. Para warga binaan disediakan makanan 3 kali sehari yang menyediakan pengelola dapur. Dalam seminggu memiliki menu makanan diantaranya: telur dadar, telur rebus, ikan goreng, tahu goreng, tempe goreng, daging bumbu rujak, ayam bumbu rujak, rawon, sayur bening, sayur tumis, sayur sop, sayur asem, sayur lodeh, sayur urap. Semua menu di dapur rutan dimasak langsung oleh pekerja dapur kecuali ikan asin yang dilakukan oleh pihak ketiga sehingga pekerja dapur langsung menggoreng. Kondisi dapur kurangnya ventilasi sehingga di dalam panas membuat pekerja selalu mengeluh, area penyimpanan masih berantakan tidak beraturan, tempat pengolahan sangat kotor, area pencucian masih menjadi satu dengan aliran dari kamar mandi dan kurangnya fasilitas APD lengkap. Usaha jasa boga termasuk usaha kegiatan mempunyai resiko terhadap kesehatan sehingga harus memenuhi persyaratan permenkes No. 14 Tahun 2021 tentang jasa boga.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan peneliti terdapat proses pengolahan mulai dari pembersihan sampai penyajian, baik sarana, APD yang digunakan tidak lengkap, tidak mencuci tangan terlebih dahulu, cara membersihkan makanan dari kotoran kurang bersih karena masih banyak kotoran yang menempel. Pada penyajian wadah makanan untuk para warga binaan masih kotor dan berminyak dikarenakan pencucian wadah makanan tersebut yang membersihkan dari warga binaan sendiri sedangkan warga binaan tidak memiliki sabun cuci. Proses penggorengan, ayam yang matang ditaruh di wadah yang tidak bersih sehingga dapat menimbulkan kuman menempel. Proses pembersihan sampai penyajian tersebut yang tidak higienis dapat menyebabkan kuman menempel pada makanan.

Hasil pemeriksaan jenis sampel makanan pada olahan 1 porsi makanan di dapur Rutan Kelas IIB Ponorogo Kabupaten Ponorogo diperoleh hasil bahwa jumlah angka kuman sebesar 22.000 koloni/gr yang tidak memenuhi syarat

dengan batas baku mutu sebesar 10.000 koloni/gr menurut BPOM RI. No.00.06. 1. 52.4011 Tahun 2009 tentang penerapakan batas cemaran mikroba dan kimia dalam makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dengan judul **“Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Jasa Boga Dan Kualitas Mikrobiologi Pangan Di Rutan Kelas IIB Ponorogo”**

## **1.2. Identifikasi dan Batasan Masalah**

### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, masalah ini dapat didentifikasi sebagai berikut:

- a. Kurangnya Hygiene Sanitasi dan kualitas makanan yang mudah rusak
- b. Hygiene sanitasi pengolahan makanan yang kurang memenuhi syarat
- c. Selokan pembuangan air tempat cuci bahan jadi satu dengan aliran dari kamar mandi
- d. Penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap
- e. Penjamah tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum bekerja
- f. Selokan pembuangan air di tempat cuci bahan menjadi satu dengan aliran dari kamar mandi
- g. Kualitas makanan dari aspek mikrobiologi tidak memenuhi syarat standar baku mutu angka kuman

### **1.2.2 Batasan Masalah**

Penulis membatasi masalah pada hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi (angka kuman) pangan dapur di Rutan Kelas IIB Ponorogo Kabupaten Ponorogo.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah peneliti sebagai berikut **“Bagaimana kondisi hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi pangan dapur di Rutan Kelas IIB Ponorogo?”**

## 1.4 Tujuan

### 1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kondisi hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi pangan di dapur Rutan Kelas IIB Ponorogo.

### 1.4.2 Tujuan Khusus

- a) Menilai area luar dapur rutan meliputi:
  - 1) Lokasi area luar meliputi: bebas dari banjir, bebas pencemaran bau/asap/debu dan vektor binatang pembawa penyakit
  - 2) Bangunan dan fasilitas meliputi: pagar pembatas, area parkir, halaman bangunan pengolahan, tanaman, dinding, tempat sampah, sistem drainase, plafon, pintu masuk; ventilasi, ruang karyawan, wastafel.
  - 3) Penanganan pangan meliputi: pengolahan pangan dan penyimpanan pangan matang
  - 4) Fasilitas karyawan meliputi: loker karyawan
  - 5) Area penerimaan bahan baku pangan meliputi: bersih dan rapih; kendaraan pengangkutan, transportasi, suhu kendaraan
  - 6) Persyaratan bahan baku pangan meliputi: bahan pangan, bahan baku kemasan dan tidak kemasan, es batu, air untuk pengolahan pangan
- b) Menilai area dalam dapur rutan
  - 1) Area penyimpanan
    - a) Area penyimpanan umum meliputi: dinding, lantai, langit-langit, penyimpanan bahan baku, personil, pencahayaan, tempat sampah, vektor, pengendalian vektor, bahan kimia non pangan
    - b) Area penyimpanan bahan pangan meliputi: suhu bahan mentah, bahan mentah, bahan pangan beku, penyimpanan bahan pangan, chiller/freezer
    - c) Area penyimpanan kemasan meliputi: penyimpanan kemasan dan kemasan khusus
    - d) Area penyimpanan bahan kimia non pangan meliputi: area

khusus, ruang penyimpanan, label

- 2) Area pencucian meliputi: pencucian peralatan, sanitasi karyawan, sarana pencucian, proses pencucian, persyaratan kesehatan, air, tempat sampah, lap/kain majun
- 3) Area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan
  - a) Umum meliputi: dapur jasa boga, luas lantai, tata letak peralatan, dinding, lantai, langit-langit, penyimpanan bahan, personel, mencuci tangan, perhiasan, mengolah pangan, pencahayaan, tempat sampah, vektor, pengendalian vektor, bahan kimia non pangan, pembuangan asap, air, thawing, pangan matang sempurna, penyiapan buah dan sayur; es batu
  - b) fasilitas hygiene sanitasi personil meliputi: wastafel dan toilet,
  - c) Peralatan meliputi: pengolahan pangan, termometer, peralatan personel, lap/kain majun, peralatan pembersih
  - d) Penyimpanan pangan matang meliputi: penyimpanan matang, wadah, penyimpanan *bank sample*, chiller/freezer
  - e) Pengemasan pangan matang meliputi: pengemasan pangan matang, wadah, kemasan
  - f) Pengangkutan pangan matang meliputi: pangan dilindungi dari debu, suhu pangan matang, kendaraan pengangkut
- 4) Dokumentasi dan rekaman (di akses di ruangan administrasi) meliputi
  - a) Rekaman khusus golongan B meliputi: dokumentasi/jadwal pemeliharaan bangunan, dokumentasi/jadwal Pembersihan dan sanitasi; dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin, dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah, dokumentasi/jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, dokumentasi/jadwal pengendalian vektor, hasil analisa pengujian air, dokumentasi pengawasan internal secara berkala

- b) Rekaman personel meliputi: sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji, pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 kali setahun
- 5) Keselamatan dan kesehatan kerja meliputi: alat pemadam api ringan (APAR), personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR, APAR tidak kadaluwarsa, P3K, petunjuk jalur evakuasi, pos satpam di pintu TPP, menerapkan kawasan tanpa rokok.
- c) Menilai kondisi hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi pangan di Rutan kelas IIB Ponorogo

## **1.5 Manfaat**

Manfaat dari penelitian yang diharapkan adalah sebagai berikut :

a. Bagi Dinas Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi sebagai bahan masukan dan informasi tambahan terkait kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga, serta kualitas makanan yang disediakan di Rumah Tahanan Kelas IIB Ponorogo.

b. Bagi Rutan Kelas IIB Ponorogo

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pihak Rutan Kelas IIB Ponorogo mengenai kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga serta kualitas makanan, guna mencegah timbulnya penyakit pada konsumen.

c. Bagi Peneliti dan Penelitian Lain

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan mengenai kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga di Rutan Kelas IIB Ponorogo, serta menjadi bahan pertimbangan dan perbandingan bagi penelitian-penelitian selanjutnya.