

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala jenis sesuatu makanan baik itu yang berasal dari bahan nabati, sayuran, baik yang tidak diolah maupun makanan yang diolah didalamnya mengandung zat besi, protein, vitamin, sehingga manusia bisa mengkonsumsi jenis makanan tersebut. Termasuk juga bahan tambahan makanan, bahan baku makanan, dan bahan lainnya yang dipergunakan dalam proses pengolahan makanan, penyimpanan bahan mentah untuk makanan dan atau makanan jadi (BPOM No 37, 2013).

Rumah Makan adalah suatu usaha komersial yang kegiatan tersebut menyediakan minuman dan makanan bagi umum di tempat tersebut sedangkan Restoran adalah suatu jenis usaha yang menyediakan jasa pangan yang menjual makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya, usaha tersebut seluruh bangunannya sudah permanen dan dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan untuk proses penyimpanan, pembuatan, pengangkutan atau penyajian makanan dan minuman (Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003).

Tempat umum biasanya menyediakan jenis minuman dan makanan bagi manusia yang sedang melakukan aktivitas ditempat tersebut. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Persyaratan Hygiene Sanitasi Restoran dan Rumah Makan, mempunyai aspek dalam penanganan minuman dan makanan, yaitu bahan makanan, air, bahan tambahan makanan, peralatan penyajian, sarana penjamah, dan penjamah makanan. Salah satu aspek diantaranya dapat mempengaruhi kualitas makanan.

Keamanan pangan adalah suatu upaya dan kondisi yang dapat mencegah pangan dari cemaran kimia, fisik, dan biologis yang dapat merugikan, membahayakan dan mengganggu kesehatan manusia (Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012).

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, terkontaminasi yang berasal dari berbagai macam faktor antara lain yaitu orang yang terkena penyakit menular, tempat, bahan baku makanan yang akan diolah, dan alat yang digunakan agar aman saat dikonsumsi manusia (PERMENKES Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011). Higiene dan sanitasi pada makanan perlu diperhatikan. Upaya tersebut pada dasarnya meliputi bagaimana penyimpanan bahan baku makanan, tempat pengelolaan makanan, orang yang mengelola makanan, penyimpanan atau penyajian makanan jadi (Hari Purnomo, 2009).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Erin Rahmi Ramadani, Fifi Nirmala G , Agnes Merdatika H. Pada tahun 2016 di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan diperoleh hasil pengetahuan penjamah makanan di kantin SD di Kecamatan Buke sudah baik, Hygiene penjamah makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, Sanitasi peralatan makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, Sanitasi penyajian makanan jajanan di kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, dan Sanitasi sarana penjamah makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat.

Diketahui pada tahun 2017 Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) terjadi kasus keracunan makanan tertinggi pada bulan april-juni 2017 terdapat 31 kasus keracunan makanan dan korban berjumlah 1498 korban jiwa dengan 8 korban meninggal dunia diantaranya merupakan kasus keracunan makanan dengan total korban sebanyak 1256 (77,42%) korban jiwa dan 5 korban jiwa meninggal dunia. Sedangkan untuk wilayah Jawa Timur telah di ketahui bahwa terjadi insiden keracunan akibat campuran (produk kimia dan pencemaran lingkungan) dengan 1 korban jiwa meninggal dunia dan 9 korban jiwa luka luka.

Data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, Kejadian Luar Biasa (KLB) yang dilaporkan bahwa di Kabupaten Magetan Tahun 2017 terjadi sebanyak 7 jenis KLB dengan 16 kejadian dan semua kejadian KLB tersebut telah tertangani semua dalam kurun waktu kurang dari 24 jam. Jumlah kejadian tersebut diketahui bahwa kasus AFP terdapat 8 kejadian adalah KLB terbanyak, untuk kejadian keracunan makanan menunjukkan penurunan dari Tahun 2016 yaitu 4 (empat) kejadian menjadi 3 (tiga) kejadian di Tahun 2017 (Profil Kesehatan Kabupaten Magetan, 2017).

Pengolahan makanan adalah kegiatan serangkaian yang meliputi penerimaan bahan baku makanan atau makanan terolah (kaleng), pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, pengemasan, pengangkutan, dan penyajian. Pengolahan makanan oleh rumah makan harus memenuhi prinsip hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai dengan cara mengolah makanan yang baik. Tempat pengolahan makanan dalam hal ini adalah tempat pengolahan yang terdapat pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan

Hasil observasi awal yang penulis lakukan terdapat beberapa Rumah Makan yang ada di Kabupaten Magetan, alasan penulis memilih lokasi tersebut karena banyak peminat yang datang untuk membeli dan makan di Rumah Makan setelah mereka jalan-jalan dari obyek wisata yang berada di Kota Magetan. Rumah makan ini melayani masyarakat umum, sering juga menerima pesanan nasi box, dan lain-lain. Pemilihan bahan pada sayuran yang sedikit rusak dan bolong. Tempat penyimpanan bahan makanan jadi satu dengan tempat proses pengolahan. Tempat pengolahan sempit, rumah makan ini dalam mengolah makanan menggunakan kompor gas (LPG), tempat pengolahan makanan belum ada cerobong asap dan berkumpul dengan tempat bahan yang akan diolah serta dekat dengan pelanggan. Tempat pencucian alat makan dan masak berada satu lokasi dengan dapur dan tempat penyimpanan wadah yang sudah digunakan

dicuci dan gelas wadah minuman disatukan dengan wadah ember lalu dibilas menggunakan air yang mengalir.

Penjamah makanan tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan masker, sarung tangan, serta penutup kepala (bagi penjamah makanan yang tidak menggunakan jilbab atau berjenis kelamin laki-laki). Wadah penyajian menggunakan piring, sendok, garpu, gelas melamin atau plastik.

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria,2005)

Adapun faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor-faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006:86)

Berdasarkan pengambilan sampel awal makanan di salah satu rumah makan dari 3 (tiga) rumah makan. Hasil pemeriksaan awal untuk angka kuman pada nasi putih 12.100 koloni/gram, sayuran (urap) 1.700 koloni/gram, lauk (tahu pong) 420 koloni/gram, sambal terasi 115.000 koloni/gram. Dari ke empat makanan yang diperiksa terdapat 2 (dua) makanan yang melebihi baku mutu cemaran mikroba dalam pangan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan dengan jumlah batas maksimal 10.000 koloni/gram tetapi didapatkan hasil makanan tersebut diperoleh hasil yang “Tidak Memenuhi Syarat” dan sebanyak 12.100 koloni/gram pada nasi putih, 115.000 koloni/gram pada sambel terasi. Dikatakan dari hasil pemeriksaan awal yang telah dilakukan tidak memenuhi standart baku mutu maka perlu diperhatikan aspek prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “**STUDI TENTANG PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2019**”

B. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Rumah Makan di Kabupaten Magetan dari pemilihan bahan makanan kadang kurang baik dengan ditemukan bahan pada sayuran yang sedikit rusak dan bolong, tempat proses pengolahan sempit, tempat pencucian alat makan dan masak jadi satu dengan dapur dan proses pencucian dilakukan jadi satu dalam satu ember lalu dibilas dengan air yang mengalir di dalam ember dan juga tempat memasak kotor, penjamah makanan tidak menggunakan masker, celemek, sarung tangan, dan penutup kepala (untuk yang tidak menggunakan kerudung, dan penjamah makanan yang berjenis kelamin laki-laki) saat pengolahan makanan tidak ada cerobong asap dan jadi satu dengan tempat penyajian makanan serta lubang udara hanya dari depan, belakang, dan jendela. Dari faktor-faktor tersebut ini yang harus menjadi perhatian agar makanan aman dan sehat dikonsumsi, maka peneliti akan melakukan penilaian pada penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan tersebut sudah memenuhi persyaratan atau belum memenuhi persyaratan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan untuk menghindari terjadinya penyebaran penyakit karena makanan yang tercemar.

2. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penerapan prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalahnya sebagai berikut: “Bagaimana penerapan Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan?”

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dan angka kuman pada makanan olahan dan alat makan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pemilihan bahan makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- b. Menilai penyimpanan bahan makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- c. Menilai pengolahan bahan makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- d. Menilai penyimpanan makanan jadi pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- e. Menilai pengangkutan makanan jadi pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- f. Menilai penyajian makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- g. Menilai penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.
- h. Membandingkan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.

E. Manfaat

Teori penulisan ini dapat beberapa bagian terbagi pihak tersebut:

1. Bagi Penelitian

Meningkatkan dan mengembangkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman khususnya penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.

2. Bagi Industri Terkait (Dinas Kesehatan)

Sebagai masukan untuk pengembangan program kesehatan terutama dalam Penyehatan Makanan dan Minuman.

3. Bagi Pengelola Rumah Makan

Sebagai dasar untuk koreksi dan saran agar lebih meningkatkan dan memperhatikan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan dalam Rumah Makan X Magetan, Rumah Makan Y Magetan, Rumah Makan Z Magetan.

4. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembanding dalam melakukan penelitian berikutnya.