

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan hal yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Banyak makanan yang dikonsumsi manusia mengandung bahaya bagi kesehatan, maka kebersihan dari makanan dan penjamah merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan karena dengan hal tersebut makanan dapat terhindar dari perantara dalam penularan penyakit. Menurut *World Health Organization* (WHO), kurang lebih dari 200 penyakit yang banyak berpotensi akan menular melalui makanan. WHO menyebutnya bahwa penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) adalah penyakit yang dapat menular atau menimbulkan keracunan karena masuknya mikroba atau agen kedalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Republik Indonesia, 2018)

Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu yaitu mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, dan mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli (Prabu, 2008)

Menurut UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan, hygiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu seseorang yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia.

Hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan.

Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan take-out dining dan delivery service untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan chinees food, rumah makan padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya (Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas)

Seblak merupakan makanan yang banyak digemari dari kalangan muda hingga tua, alasan penulis memilih lokasi tersebut karena Seblak Bandung yang berada di Maospati selalu ramai oleh pembeli, dalam sehari Seblak Bandung dapat menjual 800-1000 porsi seblak. Survei awal saya mengetahui bahwa dari peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, penjamah makanan, pengolahan makanan masih belum menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan. Tidak menutup kemungkinan makanan seblak terkontaminasi oleh kuman yang dapat menimbulkan penyakit. Dari hasil uji laboratorium terhadap angka kuman dari sampel seblak diperoleh hasil 14.200 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut seblak tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.

Dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti dan menyusun sebuah karya tulis ilmiah yang berjudul :

“ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI MAGETAN”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Makanan seblak banyak di sukai masyarakat karena cita rasanya yang pedas dan gurih namun, kurangnya pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dalam menjaga kualitas pangan yang diperdagangkan seperti halnya mengenai tempat pengolahan yang sempit, pencucian dan pembersihan alat makan yang kurang baik seperti contohnya alat teflon yang digunakan untuk memasak tidak dicuci setelah digunakan untuk membuat satu porsi seblak dan dipergunakan kembali untuk membuat seblak lainnya , tempat pengolahan makanan yang kurang layak dikarenakan banyaknya kotoran pada langit-langit, dan juga masih ditemukan vektor lalat.
2. Dari faktor-faktor tersebut tidak menutup kemungkinan dapat menyebabkan peningkatan kejadian penyakit akibat pangan, maka peneliti akan melakukan penilaian pada Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan Rumah Makan Seblak Bandung di Maospati, Magetan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalahnya sebagai berikut : “Bagaimana Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan Seblak di Maospati, Magetan?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan Seblak di Maospati, Magetan”

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai peralatan pengolahan makanan.
- b. Menilai tempat pengolahan makanan.
- c. Menilai personal hygiene penjamah makanan.
- d. Menilai proses pengolahan makanan.
- e. Memeriksa kualitas makanan aspek fisik (organoleptik) warna, bau, rasa dan tekstur.
- f. Memeriksa kualitas makanan aspek kimia yaitu kandungan boraks.
- g. Memeriksa kualitas makanan aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- h. Menganalisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan dan pengalaman peneliti dalam menerapkan ilmu kesehatan lingkungan di bidang penyehatan makanan minuman khususnya tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pada rumah makan seblak di Maospati, Magetan

2. Bagi Pengelola Rumah Makan

Sebagai dasar untuk koreksi dan saran agar lebih meningkatkan dan memperhatikan hygiene sanitasi pengolahan makanan dalam rumah makan seblak di Maospati, Magetan

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan dalam melakukan penelitian berikutnya