BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di bawah arahan seorang kyai, Santriwan dan Satriwati belajar ilmu agama di Pondok Pesantren. Pondok pesantren adalah institusi unik yang melayani dan membimbing para pemuda dan pemudi harapan bangsa dan bertanggung jawab untuk menyediakan fasilitas hidup, termasuk makanan. Berbagai pihak terkait masih perlu memperhatikan kondisi kesehatan di Pondok Pesantren, terutama yang berkaitan dengan akses terhadap pelayanan kesehatan, perilaku hidup sehat, dan kesehatan lingkungan.

Salah satu jenis institusi yang menangani pengelolaan kantin dan pemondokan adalah pondok pesantren. Makanan akan disajikan kepada para siswa yang harus tinggal dan bersekolah di asrama selama satu tahun penuh. Persyaratan ini mengharuskan pihak pengelola sekolah berasrama membuat komitmen untuk memberikan layanan makanan terbaik kepada para siswa (Alwi et al., 2019). Pesantren memiliki berbagai ukuran, mulai dari yang kecil dengan kurang dari 1000 murid hingga yang besar dengan lebih dari 3000 murid (Umiarso & Zazin, 2011).

Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene sanitasi adalah upaya untuk membatasi risiko cemaran makanan yang bersumber dari komponen makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi. Definisi ini dapat ditemukan dalam dokumen tersebut. Pemeriksaan laboratorium Angka kuman pada makanan dengan baku mutu 10.000 kol/g.

Makanan institusi dan massal, kadang-kadang disingkat SPMI/M, adalah makanan yang diproduksi dalam jumlah besar atau disajikan secara teratur di fasilitas produksi makanan. Makanan besar, juga dikenal sebagai makanan massal, adalah makanan yang terdiri dari lebih dari 50 porsi individu dan disajikan sekaligus. sedangkan jumlah maksimum makanan yang dapat disajikan

secara bersamaan bervariasi di setiap negara. Oleh karena itu, jika ada tiga kali makan per hari, ada 150 porsi yang diatur setiap hari. Definisi penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak hanya mencakup perencanaan makanan dan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan, tetapi juga fasilitas, anggaran, staf, peralatan, higiene dan sanitasi, dan faktor-faktor lainnya (Aritonang, I. 2014). Karena makanan harus layak dikonsumsi dan tidak menyebarkan penyakit, Sangat penting untuk mengawasi pemilihan bahan baku, penyimpanan makanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, dan penyajian makanan (Candra, 2012). Pengelolaan makanan di sekolah berasrama harus dilakukan seefisien mungkin untuk memenuhi kebutuhan gizi dan meminimalisir kontaminasi fisik, kimia, dan mikrobiologi yang dapat mempengaruhi kesehatan siswa (Depkes RI, 2007).

Terdapat 7 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang dikaitkan dengan jenis pangan (13,21%). Kelompok yang paling banyak menyebabkan keracunan pangan adalah pangan olahan untuk jasa boga, yaitu sebanyak 97 kasus, berdasarkan laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) oleh BPOM pada tahun 2019 (Hartini, 2022).

Banyak kejadian keracunan yang disebabkan oleh makanan yang tidak layak konsumsi. Selain penyakit dan mungkin kematian, kejadian keracunan makanan ini berpotensi menyebabkan kerugian finansial yang signifikan dan bahkan menyebabkan kegagalan bisnis. Menurut data BPOM, terdapat lebih dari 20 juta kejadian keracunan makanan setiap tahunnya di Indonesia (Dwinanda, 2019: 1).

Kementerian Kesehatan telah mengeluarkan peraturan untuk mengendalikan higiene dan sanitasi makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM), yang meliputi jasa boga, restoran, depot air minum, dan makanan di rumah. Peraturan ini mencakup berbagai macam tempat, termasuk jasa boga, restoran, dan depot air minum. Setiap TPM diwajibkan untuk mendapatkan sertifikat higiene dan sanitasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota untuk dapat bekerja di industri jasa boga (termasuk restoran dan depot air minum). Stiker

akan diberikan oleh Dinas Kesehatan setempat kepada kantin dan jajanan yang memenuhi ketentuan.

Pondok Pesantren Darul Fikri, sebuah pondok pesantren di Ponorogo, diresmikan oleh Drs. Gatot Sumani, Bupati Ponorogo pada saat itu, pada tanggal 10 Juli 1991. KH Ahmad Juhaini, Lc. mendirikan Pondok Pesantren Darul Fikri dan menjadi pengasuhnya sejak saat itu. Pada awalnya, Pondok Pesantren Darul Fikri hanya membawahi jurusan otomotif di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), Madrasah Tsanawiyah (MTs), Madrasah Aliyah (MA), Tarbiyatul Atfal (TA), dan Madrasah Ibtidaiyah (MI). Pondok Pesantren Darul Fikri memiliki dapur umum untuk pengelolaan makanan bagi santri asrama

Di lansir dari berita beritajatim.com pada 18 November 2019 terjadi kasus keracunan massal di Pondok Pesantren Darul Fikri. Dari kasus keracunan makanan tersebut sebanyak kurang lebih 125 santri, Mereka diduga keracunan usai mengkonsumsi olahan ikan tongkol yang di makan seluruh santri pondok pesantren.

Berikut ini adalah temuan-temuan yang dapat diambil dari survei pendahuluan yang dilakukan di dapur umum pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo: Peralatan memasak belum disimpan di tempat tertutup, penjamah makanan belum menggunakan celemek, sarung tangan, atau masker (alat pelindung diri), dan pengolahan makanan belum mematuhi semua peraturan yang mengatur penyimpanan, penanganan, dan higienitas makanan. Bangunan dapur juga belum memenuhi semua peraturan yang mengatur fasilitas sanitasi. Dari hasil uji laboratorium terkait angka kuman dari sampel sambel di peroleh hasil 20.000 koloni/g dengan baku mutu 10.000 koloni/g dapat di simpulkan makanan tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti akan melakukan penelitian mengenai “Penerapan Prinsip Prinsip Higiene Sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo.

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian diatas terdapat beberapa permasalahan yang perlu dikaji dalam penelitian ini yaitu:

- a. Kurangnya Penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Ponorogo
- b. personal hygiene Penjamah makanan yang belum memenuhi syarat
- c. Bangunan dapur Pengolahan makanan di pondok Pesantren belum memenuhi syarat
- d. Pemilahan sampah yang belum memenuhi
- e. Penyimpanan makanan belum memenuhi syarat.
- f. Peralatan memasak tidak di simpan di tempat tertutup
- g. Tingkat KLB keracunan yang masih tinggi di Pondok
- h. Hygiene sanitasi makanan yang tidak tepat dalam pengelolaan akan mengakibatkan pencemaran mikrobiologi yaitu angka kuman 20.000 kol/g

2. Batasan masalah

Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti telah menentukan masalah yang perlu dibahas yaitu penerapan prinsip prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesanten Darul Fikri Kabupaten Ponorogo berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Peneliti ini mengamati penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan yang meliputi penilaian terhadap pemilihan bahan makanan (bahan makanan mentah), penyimpanan bahan makanan (suhu, penyimpanan bahan mentah/olahan), pengolahan makanan (proses, tempat, peralatan, penjamah, penyimpanan makanan jadi (cara penyimpanan makanan)), pengangkutan makanan (penjamah makanan), pengangkutan makanan (pengangkutan makanan jadi), dan penyajian makanan (penjamah, penyajian makanan).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :’Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo?’.

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai higiene sanitasi pada pemilihan bahan makanan(bahan makanan mentah)
- b. Menilai higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan(suhu,penyimpanan bahan makanan)
- c. Menilai Higiene sanitasi dalam pengolahan makanan(proses,tempat,peralatan,penjamah)
- d. Menilai Higiene sanitasi penyimpanan makanan jadi(cara penyimpanan masak)
- e. Menilai higiene sanitasi pengangkutan makanan(pengangkutan makanan jadi)
- f. Menilai higiene sanitasi penyajian makanan(tenaga penyaji,cara penyajian)
- g. Memeriksa Kualitas Makanan yang di tinjau dari uji Fisik,Kimia , dan Mikrobiologi.
- h. Menganalisis penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Penelitian ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman tentang bagaimana belajar, memperoleh pengetahuan, dan menerapkan pengetahuan tersebut di bidang kesehatan pada pengelolaan makanan di dapur umum di pesantren.
- b. Sebagai sumber informasi bagi peneliti lain yang ingin meneliti tentang pentingnya kebersihan dan higiene dalam penyelenggaraan makanan di pesantren.

2. Bagi Pondok Pesantren

Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat membantu menginformasikan dan memberikan solusi kepada masyarakat umum, khususnya para penjamah makanan yang secara langsung mengelola makanan, dalam rangka meningkatkan standar pengelolaan makanan. Selain itu, upaya untuk meningkatkan keamanan dan sanitasi makanan di dapur pondok dapat dikaitkan dengan manajemen pesantren.