

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan yaitu satu-satunya keperluan terpenting makhluk hidup dan komponen dari HAM yang terjamin oleh UUD Negara RI Tahun 1945 menjadi bagian yang diperlukan dalam upaya mencapai populasi manusia yang berkualitas. Digunakan untuk membuat makanan atau minuman untuk dikonsumsi manusia meliputi bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan saat pembuatan makanan serta minuman. (Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 1)

Kunci kesuksesan dalam pengolahan makanan yang nyaman serta sehat adalah kebersihan penjamah makanan atau makanan penjamah yang higienis. Penjamah makanan adalah seorang yang melakukan usaha atau kegiatan lain yang berhubungan dengan makanan, baik yang benar-benar menyiapkan atau menyajikan makanan maupun tidak. Sikap higienis setiap orang yang baik bisa tercapai jika pekerjaan memahami manfaat melindungi kesehatan serta kebersihan diri. (Jilfer, 2011)

Tempat Pengolahan Makanan yaitu perusahaan yang khusus menjual makanan yang meliputi jasaboga. Jasaboga merupakan perusahaan pengelola makanan dan menawarkan layanan dan menawarkan lokasi diluar tempat dimana masyarakat dapat melakukan usaha ataupun melakukan kegiatan lainnya. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi jasa boga, Ponpes yaitu jasaboga golongan B yang melayani keperluan masyarakat umum dalam keadaan lingkungan saat ini. Penyakit yang berhubungan dengan makanan seperti keracunan dan bahkan gangguan kesehatan dapat terjadi akibat tempat pengolahan makanan yang luas.

Ponpes yaitu institut pendidikan agama yang menganut aturan ketat dan berbed. Islam, dakwah, pengembangan masyarakat, dan mata pelajaran lainnya masuk dalam daftar mata pelajaran yang diajarkan disekolah. Para peserta didik pada pesantren disebut "santri" yang biasa disebut "Pondok". Dari sinilah

timbul istilah “Pondok Pesantren”. (Depag 2003 dalam Alifah Kurniati dan Fatimah, 2013)

Pondok Pesantren memiliki sistem yang mewajibkan santri untuk tetap berada di lingkungan pondok pesantren sewaktu aktivitas belajar. Ini mengacu pada para santri yang melebihi jam makan di dalam ponpes, hal tersebut mengharuskan ponpes menyediakan makanan dengan kualitas sebaik mungkin, agar proses pembelajaran dan kegiatan lain yang berlangsung dipondok pesantren dapat berjalan lancar dan sukses. ( Taqhi, ST. Aisyah, 2014)

Sehubungan dengan itu, dapur pondok pesantren kini menjai area utama yang harus dibersihkan dan dirawat oleh penjamah makanan secara aman untuk mencegah berkembangnya masalah mikrobiologi terkait dengan masalah higiene atau sanitasi yang berkembang dari persiapan sampai penyajian makanan timbul dari perilaku individu. Manusia adalah awal utama potensial mikroba pemicu penyakit yang dapat menular ke orang lain melewati makanan. (Kurniajati & Apriliani, 2015)

Maka dari itu, penjamah makanan sangat berpengaruh saat menjaga kebersihan pangan pada instit. Kualitas produk yang dibuat berdampak pada pengetahuan, sikap dan perilaku. (Meikawati, et al, 2010)

Peraturan Menteri Kesehatan No. 02 tahun 2013 mengenai KLB keracunan pangan menyebutkan jika keracunan makanan adalah makanan yang dikonsumsi oleh seseorang yang sakit dan mempunyai tanda dan gejala yang nyaris sama dengan keracunan setelah mengkonsumsi makanan yang mungkin terdapat kandungan pencemaran biologis atau kimia. KLB (outbreak) Keracunan makanan terjadi pada masalah penyakit disebabkan oleh satu atau lebih macam makanan, selain itu untuk kejadian keracunan akibat dari satu kasus tetapi berakibat fatal disebut insiden.

Menurut laporan BPOM data KLB KP (Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan) tahun 2021 di Surabaya melaksanakan pengumpulan data kasus dari 75 rumah sakit di Jawa Timur. Dari penilaian informasi permasalahan keracunan dari 75 rumah sakit tersebut, terjalin permasalahan keracunan sebanyak 1390 dengan jumlah penderita yang meninggal sebanyak 8 penderita,

sedangkan penyebab KLB KP terbanyak adalah mikrobiologi sebanyak 29 kejadian, terdiri dari 24 (48,00%) dugaan dan 5 (10,00%) terkonfirmasi, yaitu akibat cemaran *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus* dan *Escherichia coli*. Di samping itu, terdapat KLB KP yang disebabkan zat kimia, yaitu sebanyak 7 kejadian dan terdiri dari 5 (10,00%) dugaan dan 2 (4,00%) terkonfirmasi, yaitu akibat toksin alami dan histamin. Sisanya yaitu sebanyak 14 kejadian (28%) tidak diketahui agen penyebabnya. Berdasarkan tempat kejadiannya KLB KP tahun 2021. Terdapat 3 besar tempat dimana KLB KP paling sering terjadi yaitu ditempat tinggal sebanyak 22 kejadian (44,00%), pesantren sebanyak 7 kejadian (14,00%), dan tempat terbuka sebanyak 7 kejadian (14,00%). (BPOM, 2021)

Permasalahan keracunan makanan sering terjalin diponpes. Bersumber pada kabar yang dilansir di Antaranews pada tanggal 14 Agustus 2021, terjalin peristiwa di Kota Bengkulu yang mengakibatkan sekitar 122 orang santri Pondok Pesantren Hidayatul Qomaryah dirawat dirumah sakit sehabis memakan nasi serta sambel telur yang telah tersediakan oleh pengelola pondok pesantren. Mereka mengalami pusing dan muntah setelah mengonsumsi makanan tersebut. (Hayat N, 2020).

Peristiwa diatas menampilkan bahwa keracunan makanan dapat terjalin dimana saja. Sebab keracunan makanan berkaitan dengan pengolahan makanan, maka penting bagi pembuat makanan untuk memahami prinsip-prinsip kebersihan makanan, sebab keracunan makanan berhubungan dengan praktek pengolahan makanan yang buruk saat penyajian makanan. Perihal ini disebabkan sumber utama kontaminasi makanan silang merupakan dari tangan, mulut, rambut, serta kulit penjamah makanan. (Sylvia et al, 2015)

Untuk itu diperhatikan upaya kesehatan yang diselenggarakan dalam wujud aktivitas dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif serta rehabilitatif harus yang dilakukan secara sistematis, merata, serta efektif. Pengelolaan upaya kesehatan dilaksanakan melewati aktivitas ialah pengamanan makanan dan minuman dengan menerapkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan

makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyimpanan makanan. Prinsip higiene sanitasi dalam pengolahan makanan adalah upaya buat mengatur 4 (empat) aspek yang bisa menyebabkan kendala kesehatan atau keracunan makanan 4 faktor itu meliputi penyehatan peralatan, tempat pengolahan, penjamah makanan dan cara pengolahan makanan. (Permenkes RI No. 1096, 2011)

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo ada 20 orang pengelola/pengurus pondok pesantren, ada 2-4 orang penjamah makanan, ada 150 santri, dan 2 kali dalam sehari mengolah makanan yaitu pagi dan sore.

Hasil studi pendahuluan di Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo ditemukan beberapa masalah yang terkait :

1. Peralatan pengolah makanan adalah peralatan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan didapur, antara lain pisau, sendok, panci, wajan, dll. Perlu diketahui bahwa tidak ada zat beracun, akan tetapi peralatan penyok dan ada beberapa alat masak yang sudah berkarat, tidak mencuci terlebih dahulu alat yang telah terpakai, beberapa bahan ada yang sudah busuk, penyimpanan bahan baku menyentuh lantai maupun dinding, *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) telah diterapkan dan bahan yang menyerap air sudah disimpan dalam tempat yang kering.
2. Tempat pengolahan makanan merupakan tempat penyajian makanan, tempat ini sangat berpengaruh dalam proses penyajian makanan, sebab lingkungan sekitar dan kebersihan harus selalu diperhatikan dan diperhitungkan. Konstruksi bangunan tidak kokoh dan bebas dari bahan bekas, lantainya tidak kedap air, tidak rata, retak, permukaan dinding tidak rata, lembab, dinding yang tersentuh percikan air tidak dilapisi bahan kedap air. Langit-langit bangunan tidak menutupi seluruh bangunan, tidak terdapat peralatan anti serangga, tempat cuci tangan karyawan tidak ada yang tersambung dengan tempat cuci alat masak, tersedia tempat sampah yang kedap air akan tetapi belum terpisah antara sampak organik dan anorganik, serta ada saluran limbah air yang tertutup serta lancar.

3. Penjamah makanan ialah seseorang yang terus-menerus terlibat dalam makanan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Penjamah harus tidak sedang menderita penyakit yang menular, penjamah kurang memperhatikan kebersihan tangan, kuku dan pakaian, penjamah tidak menggunakan celemek, tidak Mencuci tangan setiap kali ingin memproses makanan, bersin dan batuk dihadapan makanan, dan masih ada yang menggunakan aksesoris yang berhias.
4. Cara Pengolahan Yang Baik (CPMB) / Good Manufacturing Practice (GMP) ialah suatu prinsip untuk industri makanan (tempat pengolahan makanan), dengan kaidah memproduksi makanan yang bermanfaat. Sebelum industri dapat menggunakan sistem sertifikat HACCP. Mendahulukan pangan yang kurang awet, bahan makanan harus dicuci dahulu, tidak memperhatikan apakah peralatan yang digunakan sesuai dengan prioritas atau tidak, tidak menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjempit, dan tidak menggunakan sendok khusus saat mencoba makanan.

Dari hasil studi pendahuluan pemeriksaan jenis sampel makanan pada satu porsi sampel makanan masing-masing yaitu nasi, sayur sop dan tempe di laboratorium mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan diperoleh hasil bahwa jumlah angka kuman pada sampel makanan 57.000 kol/gram tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis yang dipersyaratkan menurut Standar jumlah angka kuman pada makanan menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) RI No. 16 Tahun 2016 ialah dengan batas baku mutu cemaran kuman sebesar 10.000 kol/gram..

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dari itu layak dilakukan penelitian berupa Karya Tulis Ilmiah berjudul **“PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HIDAYATUL MA’MUN PEDANG SONGO MAGETAN TAHUN 2023”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

### **1.2.1 Identifikasi masalah**

Kualitas s makanan dari Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo 57.000 kol/gram disebabkan oleh faktor :

1. Kondisi higiene sanitasi pada Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo.
2. Tingkat pendidikan yang akan mempengaruhi cara pengolahan makanan
3. Kurangnya perhatian dalam penggunaan APD pada penjamah makanan.
4. Kurang baiknya perilaku penjamah makanan dan penghuni pondok pesantren.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dideskripsikan, maka permasalahan yang akan diteliti adalah : “Bagaimana Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo Magetan?”.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Umum**

Mendeskripsikan Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo Magetan.

### **1.4.2 Tujuan khusus**

1. Menilai pemilihan bahan makanan.
2. Menilai penyimpanan bahan makanan.
3. Menilai pengolahan makanan.
4. Menilai penyimpanan makanan jadi.
5. Menilai pengangkutan makanan.
6. Menilai penyajian makanan.

7. Memeriksa kualitas makanan dengan variabel fisik (organoleptik : warna, bau, rasa, dan tekstur), kimia (formalin), dan Mikrobiologi (angka kuman).
8. Menganalisis secara deskriptif tentang Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo Magetan.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga kampus Magetan.  
Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai dasar informasi dan acuan bagi mahasiswa tentang penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren, serta sebagai desain penelitian dengan variabel yang belum teruji.
2. Bagi Pondok pesantren Hidayatul Ma'mun Pedang Songo  
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan panduan bagi pengurus khususnya penjamah makanan sehingga mereka dapat menerapkan standar kebersihan makanan yang baik serta benar sesuai dengan kebijakan pemerintah yang telah ditetapkan.
3. Manfaat bagi peneliti  
Meningkatkan wawasan serta pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian serta menerapkan prinsip pada aspek kesehatan lingkungan terhadap penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di pondok pesantren.