**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Tantangan kesehatan di Indonesia salah satunya adalah rendahnya kesadaran masyarakat untuk menerapkan pola hidup bersih dan sehat terutama dalam hal pemenuhan makanan yang higienis. Makanan dan minuman yang terkontaminasi bakteri pathogen merupakan media dalam penularan penyakit*.*

*Foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan bersifat toksik atau infeksius. Penyakit yang dapat digolongkan dalam *foodborne disease* adalah keracunan dan diare. Tercatat pada sistem informasi keracunan BPOM RI pada tahun 2019 terdapat 2.813 rumah sakit di Indonesia dan dilakukan propotional random sampling dengan jumlah rumah sakit yang wajib mengirimkan data keracunan adalah 257 rumah sakit diperoleh 6.205 data kasus keracunan. Kasus tersebut dengan 3.516 penderita laki-laki dan 2.689 penderita perempuan (BPOM RI, 2019).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Jawa Timur Tahun 2020 kasus keracunan makanan tersebar di 56 kecamatan dan 71 desa dengan total korban 1.430 orang terdiri dari penderita laki-laki sebanyak 617 dan perempuan 813. Dari data tersebut didapatkan hasil angka CFR sebesar 2,9% (Dinkes, 2020). Sedangkan di wilayah Magetan terdapat kasus keracunan makanan massal pada April 2021 yang menyebabkan 27 penderita akibat nasi bungkus saat berbuka bersama.

Dalam kualitas hygiene dan sanitasi makanan memiliki dua faktor utama yaitu faktor penjamah dan faktor lingkungan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Sedangkan faktor lingkungan fisik yang harus dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan (Kepmenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003).

Penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk memberikan jaminan kualitas makanan. Dalam upaya memberikan jaminan kualitas makanan maka perlunya dilakukan pengawasan mutu (Shutterland J.P. *et al*, 1996 dalam Rizsa, 2015). Walaupun penjamah makanan sudah diwajibkan untuk menjaga kebersihan serta kesehatan, namun peran institusi dalam pengawasan penjamah bekerja dalam keadaan sehat juga sangat penting. Konsumen akan merasa aman dalam mengkonsumsi makanan jika adanya pengawasan dan pembinaan dari pihak dibidangnya seperti BPOM dan Dinas Kesehatan (Siswati, 2004 dalam Rizsa, 2015).

Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya baik karena cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (PP Nomor 28 Tahun 2004). Cemaran mikrobiologi mencakup bakteri, virus, dan parasit. Sedangkan cemaran kimia meliputi pestisida, alergen, dan toksik alami. Cemaran fisik adalah bahaya yang memiliki pengaruh paling sedikit terhadap keamanan pangan diantara ketiga cemaran dalam keamanan pangan ( Nuraida et al, 2014).

Berdasarkan hasil penelitian Ketut Ngurah Kertiyasa pada tahun 2018 didapatkan hasil bahwa dari 3 warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan terdapat 1 (33%) warung yang tidak memenuhi syarat dalam pemilihan bahan makanan, 1 (33%) warung yang tidak memenuhi syarat dalam penyimpanan bahan makanan, 1 (33%) warung yang tidak memenuhi syarat dalam pengolahan makanan, 2 (67%) warung yang tidak memenuhi syarat dalam penyimpanan makanan jadi, 2 (67%) warun yang tidak memenuhi syarat dalam pengangkutan makanan, dan 1 (33%) warung yang tidak memenuhi syarat dalam penyajian makanan. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa terdapat 2 (67%) warung makan yang memenuhi syarat dan 1 (33%) warung yang tidak memenuhi syarat.

Dari penelitian Adelia Wulan Sari Tahun 2021 di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi didapatkan hasil observasi bahwa tempat pengolahan makanan mendapatkan kategori tidak memenuhi syarat (62,5%), perlengkapan pengolahan makanan mendapatkan kategori memenuhi syarat (90%), penjamah makanan mendapatkan kategori tidak memenuhi syarat (75%), dan cara pengolahan makanan mendapatkan kategori memenuhi syarat (80%). Sementara itu untuk total penilaian penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan mendapatkan kategori memenuhi syarat dengan presentase 75,6%.

Dari hasil survey awal Rumah Makan Joglone Karto yang berlokasi di Jalan Goranggareng – Madigondo Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan. Rumah makan yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan jumlah pengunjung rata-rata 200 orang untuk hari biasa dan ± 1000 orang saat *weekend* dengan jam operasional mulai dari 08.00 hingga 21.00 WIB*.* Rumah makan yang menyajikan suasana makan di pinggir sawah sehingga ditemukannya beberapa binatang pengganggu disekitar rumah makan. Dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan makanan dijadikan satu tempat. Untuk penyajian makanan menggunakan piring rotan yang dilapisi dengan daun pisang yang setelah selesai penggunaan daun pisang dibuang namun untuk piring rotan tidak dilakukan proses pencucian dan penyajian minuman menggunakan gelas berbahan kaca. Pada rumah makan ini terdapat total karyawan 45 orang dengan penjamah makanan sebanyak 30 orang. Pekerja yang memiliki tugas menjamah makanan tidak menggunakan masker dan sarung tangan dengan alasan penjamah tidak nyaman saat bekerja. Dalam proses pencucian bahan makanan dan peralatan masak di rumah makan tersebut menggunakan air sumur yang ditampung di dalam tandon air. Sedangkan untuk pengolahan sampah tidak dilakukan pemilahan sampah antara sampah organik dan anorganik namun dijadikan satu dan dibuang pada tempat penampungan sementara. Dan didapatkan hasil pemeriksaan awal angka kuman pada makanan jadi di rumah makan tersebut diperoleh hasil yang “Tidak Memenuhi” dengan cemaran mikroba yang berdasarkan Surat keputusan Kepala BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016 dengan batas maksimal 10.000 koloni/ml.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Joglone Karto Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan”.**

1. **Identifikasi dan Batasan Masalah**
2. Identifikasi Masalah
3. Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri.
4. Hasil uji pendahuluan kualitas mikrobiologi pada makanan yang melebihi standar baku mutu.
5. Faktor tercemarnya makanan yang diakibatkan oleh tempat yang digunakan untuk pengolahan makanan kurang memperhatikan kebersihan.
6. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi Batasan Masalah yang akan dibahas penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan Joglone Karto.

1. **Rumusan Masalah**

Bagaimana penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan Joglone Karto Magetan?

1. **Tujuan Penelitian**
2. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan Joglone Karto Magetan.

1. Tujuan Khusus
2. Menilai pemilihan bahan makanan.
3. Menilai penyimpanan bahan mentah.
4. Menilai pengolahan makanan.
5. Menilai penyimpanan makanan jadi.
6. Menilai pengangkutan makanan.
7. Menilai penyajian makanan.
8. Menganalisis makanan dari aspek kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi.
9. Menganalisis penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan.
10. **Manfaat Penelitian**
11. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu kesehatan lingkungan di bidang penyehatan makanan dan minuman khususnya penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan.

1. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi agar masyarakat paham dan mengaplikasikan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dalam kehidupan sehari-hari.

1. Bagi Pengusaha

Dapat memberikan masukan agar lebih meningkatkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dalam rumah makan.

1. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan masukan bagi peneliti lain untuk dapat melakukan penelitian selanjutnya.