

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Higiene dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, perlengkapan dan tempat yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Hygiene dan sanitasi makanan adalah suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam pengelolaan makanan, ada 6 prinsip hygiene sanitasi yang harus diperhatikan, yaitu pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan (Kepmenkes RI, 2003). Hygiene sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang tempat, perlengkapan yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (G Damaiyanti, 2019).

Sumber terjadinya penyebaran penyakit (*foodborne disease*) akut dan kronik antara lain diare, keracunan makanan, dan lain-lain dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi. Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan (Riyanto, Agus & Abdillah, 2017).

Kontaminan atau pencemaran pada makanan dapat berupa virus, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia berbahaya. Bakteri yang biasa digunakan sebagai indikator mikrobiologis makanan adalah *Escherichia coli* (*E.coli*). Pada dasarnya telah ada keputusan Menteri Kesehatan yang mensyaratkan bahwa bakteri *E.coli* dalam makanan harus 0 per gram makanan. Oleh sebab itu perlu adanya penelitian yang dilakukan dengan tujuan menghindari kemungkinan penularan penyakit melalui makanan yang terkontaminasi bakteri seperti *E.coli* (Rahmani & Handayani, 2016).

Menurut World Health Organization, diperkirakan 600 juta orang dimana hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal setiap tahunnya yang mengakibatkan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat (World Health Organization, 2020).

Berdasarkan Sentra Informasi Keracunan Nasional BPOM, keracunan merupakan hal yang sering terjadi di Indonesia. Keracunan yang disebabkan makanan dan minuman yang ada di Indonesia pun cukup tinggi. Hal ini dibuktikan berdasarkan data BPOM, di Indonesia ada sekitar 20 juta kasus keracunan makanan setiap tahun. Kasus keracunan akibat makanan di Indonesia pada tahun 2019 mencapai Dari data ini bisa dilihat bahwa masalah keracunan perlu segera dikurangi jumlah kasusnya dengan upaya pengendalian hygiene dan sanitasi makanan (BPOM, 2019).

Hasil penelitian melalui pengujian lab bakteri E.coli pada makanan yang dilakukan di Universitas Esa Unggul tahun 2021, yaitu 4 sampel makanan yang diambil dari Foodcourt Taman Semanan Indah 3 diantaranya terdeteksi keberadaan E.coli pada makanan tersebut.

Berdasarkan penelitian Ari dan Caesar (2016), dalam penelitian Higiene dan Sanitasi Makanan di Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang menunjukkan bahwa Kondisi rumah makan masih di bawah batas nilai minimum 700, kelayakan lokasi, bangunan, dan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat yaitu (100%)

Berdasarkan penelitian Arifin (2019), dalam penelitian Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus pada Kantin SD dan MI di Wilayah Kerja Puskesmas Sekaran Kota Semarang) menunjukkan bahwa 18 kantin terdapat sebanyak 17 kantin (94,4%) yang tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja. (Arifin, 2019).

Berdasarkan penelitian Damaiyanti (2019), tentang gambaran hygiene sanitasi makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi Kota Bandar Lampung menunjukkan bahwa persentase tertinggi yaitu Personal hygiene penjamah makanan yang berperilaku baik 36%, sedangkan yang berperilaku buruk 64%. Pada penelitian

tersebut personal hygiene penjamah makanan yang buruk akibat kurangnya pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan (G Damaiyanti, 2019).

Berdasarkan penelitian Rahayu (2012), tentang Karakteristik Higiene dan Sanitasi pada Alat Pengolah Makanan Gado-Gado di Lingkungan Pasar Johar Kota Semarang, menunjukkan bahwa persentase tertinggi yaitu keadaan air tidak mengalir untuk pencucian peralatan (100%) hal tersebut berpengaruh karena kebersihan peralatan masak sangat berpengaruh pada keberadaan E.coli.

Foodcourt Taman Semanan Indah adalah sebuah tempat makan yang terdiri dari beberapa kios di Duri Kosambi Kecamatan Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Provinsi DKI Jakarta, Indonesia. Foodcourt ini terdiri dari 1 lantai dan jumlah pedagang yang berada pada Foodcourt Taman Semanan Indah ini terdapat sekitar 15 kios yang buka dari pukul 10.00 pagi – 12 malam. Di Foodcourt Taman Semanan Indah menjual berbagai macam makanan dari makanan ringan hingga makanan berat yang menyediakan makanan cepat saji dan makanan yang diolah terlebih dahulu. Pada observasi awal memilih tempat ini untuk penelitian yaitu hampir semua penjamah makanan tidak menggunakan apd, penggunaan alat masak yang dipakai berulang, dan penjamah makanan yang merokok saat sedang memasak makanan. Untuk memperkuat permasalahan pada tempat tersebut, peneliti melakukan uji laboratorium pada sampel makanan yang dijual di Foodcourt Taman Semanan Indah untuk melihat dampak permasalahan. Hasil pengujian lab bakteri E.coli pada makanan yang dilakukan di Universitas Esa Unggul tahun 2021, yaitu 4 sampel makanan yang diambil dari Foodcourt Taman Semanan Indah 3 diantaranya terdeteksi keberadaan E.coli pada makanan tersebut.

Berdasarkan studi pendahuluan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat ditemukan 100% dari 15 kios penjamah makanannya tidak menggunakan apd yang lengkap seperti banyaknya pedagang makanan yang kurang memperhatikan kebersihan makanannya dan berperilaku yang tidak sesuai pada saat menjamah makanan, seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, merokok sampai menggaruk anggota tubuh. Di samping itu juga terdapat yang kurang

memperhatikan hygiene sanitasi seperti kebersihan kuku dan tangan dan kain lap yang digunakan berulang kali, peralatan yang digunakan untuk jenis makanan yang berbeda tanpa dicuci lebih dahulu, lalu tempat penyimpanan makanan yang tidak ditutup dan penyajian makanan tanpa penutup. Pada hasil wawancara awal dengan beberapa pedagang, mereka mengatakan belum adanya pelatihan khusus mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Selain itu sanitasi pada foodcourt ditemukan 100% dari 15 kios yang ada belum sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan seperti tempat pencucian peralatan yang bercampur dengan tempat cuci tangan dan bahan makanan ditempat yang sama, tempat sampah antara sampah basah dan kering tidak dipisah, dan tembok dapur yang tidak ada batasan dengan tempat makan pengunjung. Dari uraian kondisi tersebut terlihat belum terlihat belum terlaksananya prinsip hygiene sanitasi makanan yang baik maka sangat memungkinkan makanan tersebut terkontaminasi patogen.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui “Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis menemukan masalah yaitu pada Foodcourt Taman Semanan Indah masih kurangnya penerapan hygiene sanitasi makanan. Hasil penelitian melalui pengujian lab bakteri E.coli pada makanan yang dilakukan di Universitas Esa Unggul tahun 2021, yaitu 4 sampel makanan yang diambil dari Foodcourt Taman Semanan Indah 3 diantaranya terdeteksi keberadaan E.coli pada makanan tersebut.

Hasil dari perumusan permasalahan tersebut yaitu, 100% penjamah makanan dari 15 penjamah belum memenuhi prinsip personal hygiene penjamah makanan dan 100% dari 15 kios yang ada belum memenuhi prinsip sanitasi tempat pengolahan makanan. Maka dari itu, peneliti ingin mengangkat judul penelitian “Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman

Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021”.

### **1.3 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?
2. Bagaimana Gambaran Pemilihan Bahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?
3. Bagaimana Gambaran Pengolahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?
4. Bagaimana Gambaran Penyimpanan Makanan Jadi Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?
5. Bagaimanan Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?
6. Bagaimana Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Tujuan Umum**

Mengetahui Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021

#### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021
2. Mengetahui Gambaran Pemilihan Bahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021
3. Mengetahui Gambaran Pengolahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021
4. Mengetahui Penyimpanan Makanan Jadi Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021
5. Mengetahui Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021
6. Mengetahui Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan Di

## **1.5 Manfaat Peneliti**

### **1.5.1 Bagi Mahasiswa**

Memperoleh informasi serta pengetahuan khususnya mengenai hygiene sanitasi tpm di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021, serta sebagai penerapam ilmu yang telah didapat selama kuliah.

### **1.5.2 Bagi Fakultas**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber atau bahan referensi di bidang kesehatan lingkungan bagi civitas akademia ataupun dijadikan perbandingan bagi penelitian yang berhubungan dengan gambaran hygiene dan sanitasi makanan.

### **1.5.3 Bagi Foodcourt Taman Semanan Indah**

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi pengelola foodcourt khususnya dalam hal hygiene sanitasi tpm serta sebagai sarana informasi bagi pedagang untuk lebih peduli terhadap lingkungan foodcourt.

## **1.6 Ruang Lingkup**

### **1.6.1 Ruang Lingkup**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021 karena berdasarkan penelitian awal hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan yaitu 100% belum memenuhi personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi tempat pengolahan makanan 100% belum memenuhi prinsip sanitasi tempat pengolahan makanan. Penelitian ini dilaksanakan di Foodcourt Taman Semanan Indah pada bulan Mei 2021 sampai bulan September 2021. Sampel pada penelitian ini yaitu 15 kios yang ada di Foodcourt Taman Semanan Indah dengan menggunakan teknik total sampling. Jenis penelitian ini yaitu penelitian kuantitatif deskriptif dengan menggunakan desain studi cross sectional dan data diperoleh menggunakan cara observasi dan

melalui lembar observasi dengan responden terkait variabel permasalahan.