

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Banyak orang tidak sempat menyiapkan sendiri makanan yang akan dikonsumsinya disebabkan kesibukan yang menyita waktu, sehingga untuk memenuhi kebutuhannya, mereka mencari makanan siap dikonsumsi di luar rumah. Makanan dapat ditemukan di warung makan, restoran, rumah makan, kantin, kafe, warung-warung tenda, katering. Saat ini kesadaran masyarakat akan perlunya mengonsumsi makanan dan minuman yang higienis, terjaga dari segi kebersihan dan bebas kuman sangat kurang. Sebagian besar masyarakat lebih memilih mengonsumsi makanan yang murah tanpa memperhatikan aspek keamanan makanannya (Nasar, 2002).

Dalam sistem kesehatan nasional dan rencana pokok program pembangunan jangka panjang bidang kesehatan dinyatakan antara lain bahwa program dari peningkatan kesehatan lingkungan adalah agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan yang timbul karena kondisi makanan dan kondisi tempat tempat umum. Oleh karena itu diadakanlah pengawasan higiene dan sanitasi restoran/rumah makan.

Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) bertujuan untuk melindungi konsumen dari kemungkinan terjadinya keracunan makanan. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) terdiri dari jasa boga, Rumah Makan, Restoran, warung makan, sentral makanan jajanan, dan TPM lainnya memiliki potensi yang

cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat makanan yang dihasilkannya. Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan pengolah makanan atau higienis pengolah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Depkes,2006).

Hygiene 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 keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain. (Depkes ,2006)

Makanan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada makanan yang akan dikonsumsi. Walaupun makanan itu menarik, nikmat, tinggi gizinya jika tidak aman dikonsumsi, praktis tidak ada nilainya sama sekali (Badan POM, 2003). Peran peralatan makan dalam hygiene sanitasi makanan sangat penting karena peralatan makan merupakan bagian yang tidak

terpisahkan dari prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan. Peralatan makan perlu dijaga kebersihannya. Untuk itu peran pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar, karena dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat (Depkes, 2004).

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan sanitasi dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria, 2005). Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004). Dengan demikian setiap penjamah makanan perlu untuk diketahui persepsinya tentang hygiene dan sanitasi melalui persepsinya. Persepsi adalah sebuah proses saat individu mengatur dan menginterpretasikan kesan-kesan sensoris mereka guna memberikan arti bagi lingkungan mereka. Perilaku individu seringkali didasarkan pada persepsi mereka tentang kenyataan, bukan pada kenyataan itu sendiri.

Pengolah makanan adalah semua orang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan, dengan tidak melihat besarnya pekerjaan. Menurut FAO (2001) pengolah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan.

Adapun faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006). Tempat umum biasanya menyediakan berbagai makanan minuman bagi orang yang beraktivitas ditempat itu. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan.

Berdasarkan data hasil survey observasi lapangan berkaitan tentang hygiene dan sanitasi rumah makan yang didapat Dinas Kesehatan Kota Kisaran, berkaitan dengan praktik mencuci tangan dengan sabun ketika menyajikan makanan masih sangat kurang. Sebanyak 96,7% tidak mencuci tangannya, 60% pedagang tidak menggunakan sendok atau penjepit makanan dalam mengambil makanannya, dan 50% pedagang tidak membersihkan pembungkus nasi dengan serbet/ lap (Depkes Kab. Asahan, 2010). Dari hasil observasi awal usaha tempat pengolahan makanan di Kota Kisaran ditinjau dari lokasinya yang berdekatan dengan jalan raya, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan, dalam hal fasilitas sanitasi masih banyak rumah

makan yang kurang memperhatikan hal ini, salah satunya masalah penyediaan tempat sampah, dan untuk penjamah makanan masih banyak yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan. Kondisi inilah yang perlu diketahui sejauh mana gambaran persepsi penjamah makanan terkait pengetahuan dan praktik hygiene dan sanitasi makanan di Kisaran.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “ **Persepsi Dan Penerapan Pengolah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kota Kisaran** ”.

## **B. Identifikasi Masalah**

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

1. Bagaimana hygiene makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?
2. Bagaimana sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?
3. Bagaimana hygiene pengolah makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?
4. Bagaimana sanitasi pengolah makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?
5. Bagaimana persepsi pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kota Kisaran?
6. Bagaimana penerapan pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?

7. Bagaimana pengetahuan pengolah makan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?
8. Bagaimana latar belakang pendidikan pengolah makanan pada rumah makan di Kota Kisaran?

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka agar penelitian ini dapat lebih terarah dan mencapai sasaran yang diinginkan, penulis melakukan pembatasan masalah pada:

1. Persepsi pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kota Kisaran.
2. Penerapan pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran.
3. Rumah makan yang menjadi tempat penelitian terdiri dari Rumah Makan Bundo Sari Baru, Rumah makan Rahayu, Rumah Makan Susi. Rumah Makan Aneka Rasa, Rumah Makan Mega Sari , Rumah Makan Buahian Raso. Rumah Makan Nabila, Rumah Makan Telago Minang, Rumah Makan Bunda..

### **D. Perumusan Masalah.**

Dari latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah persepsi pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kota Kisaran.
2. Bagaimanakah penerapan pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran.

### **E. Tujuan Penelitian**

Dari perumusan masalah diatas maka yang menjadi tujuan penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui persepsi pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kota Kisaran.
2. Untuk mengetahui penerapan pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Kota Kisaran.

### **F. Manfaat Penelitian.**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengelola makanan agar lebih bersih dalam penerapan mengelola makanan, selain itu kepada pemilik rumah makan agar terus memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi makanan dan saling mengawasi, begitu juga kepada instansi pemerintahan dibidang kesehatan agar selalu dapat memberikan masukan, pengawasan serta penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan supaya terciptanya makanan yang baik dan bersih.