

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Berbagai pilihan makanan tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa industri rumah tangga pengolahan makanan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Pengawasan sanitasi makanan pada IRT pengolahan makanan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap IRT pengolahan makanan atas perkembangan tindakan/kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung

ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan/kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan. Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat. (Mukono, 2020)

Data lain yang diperoleh dari *Centers for Disease Prevention and Control*, di Amerika Serikat, setiap tahunnya terdapat lebih dari 9000 orang meninggal karena keracunan makanan. Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Hygiene perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.

Data Dinas Kesehatan Kabupaten Mesuji tahun 2019 terdaftar 198 Tempat Penyelenggaraan Makanan untuk umum, termasuk rumah makan dan tercatat hanya 128 (73,34%) TPM yang memenuhi syarat. Diare merupakan penyebab penyakit yang cenderung meningkat dari 10,258 penderita tahun 2020 naik menjadi 13,750 penderita tahun 2022. Hal ini memberikan gambaran adanya kemungkinan penyakit diare tersebut ditularkan melalui perantara makanan yang tidak sehat yang dijual untuk umum. Keamanan makanan

merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan saat ini terjadi isu utama bagi upaya membangun citra rumah makan/restoran. Oleh karena itu harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan.

Berdasarkan hal ini, Hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip Hygiene sanitasi tersebut adalah pemilihan bahan makanan adalah suatu proses pemilihan bahan makanan dengan melihat bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik menyesuaikan jenis bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik menyesuaikan jenis bahan makanan yang rawan busuk, pengolahan makanan adalah cara-cara mempersiapkan dan memasak makanan, penyimpanan makanan yang baik adalah harus mempertimbangkan kesesuaian antara suhu penyimpanan dengan jenis makanan yang akan disimpan, pengangkutan makanan yaitu makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan atau disajikan, penyajian makanan mencakup ruang lingkup tempat penyaji, alat-alat penyaji, tenaga penyaji.

Berdasarkan hasil prasurevei yang telah dilakukan di wilayah Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Tahun 2022 dari 78 tempat penjaja makanan peneliti melakukan pra survei pada 5 tempat penjaja makanan yang ada. Dilihat dari aspek penjamah makanan tidak pernah melakukan pengecekan kesehatan berkala, perilaku penjamah tidak menunjukkan perilaku Hygiene, dan tidak menggunakan atribut sebagai penjaja makanan. Sedangkan

dilihat dari aspek sarana penjaja dari 5 tempat yang dikunjungi masih terdapat tempat yang tidak menyediakan tempat cuci, tidak menyediakan tempat sampah dan tempat penyimpanan makanan yang kurang layak banyak semut dan tidak tertutup.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan hasil prasarvei yang telah dilakukan pada 5 tempat penjaja makanan yang ada dilihat dari aspek penjamah makanan tidak pernah melakukan pengecekan kesehatan berkala, prilaku penjamah tidak menunjukkan prilaku Hygiene, dan tidak menggunakan atribut sebagai penjaja makanan. “Bagaimanakah Evaluasi Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022 ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Diketahui Bagaimana Evaluasi Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022.

2. Tujuan khusus

- a. Diketahui Penjamah Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022
- b. Diketahui Sarana Penjaja Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022.

- c. Diketahui Pembinaan dan pengawasan Penajaja Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penulisan Skripsi ini adalah :

1. Bagi Puskesmas

Sebagai masukan bagi Puskesmas dalam melakukan pengawasan terhadap kualitas makanan jajanan.

2. Bagi Penjual Makanan

Sebagai informasi tentang pentingnya menjaga hygiene sanitasi agar makanan yang dijual tidak terkontaminasi bakteri.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai masukan dan sumber informasi tentang upaya kesehatan yang bersifat promotif dan preventif, dapat mencegah kejadian penyakit akibat makanan jajanan pinggir jalan.

3. Bagi Peneliti

Sebagai penerapan ilmu bidang Sanitasi Makanan dan Minuman

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini hanya ingin mengetahui Bagaimana Evaluasi Pengelolaan Hygiene dan Sanitasi Makanan di di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji Tahun 2022 yang terdiri dari 44 penjaja makanan industri rumah tangga (IRT). Variabel dalam penelitian ini Penjamah Makanan, Sarana Penjaja dan Pembinaan serta pengawasan penjaja makanan.