

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi Depkes (2018). Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan pengolah makanan atau hygiene perorangan. Beberapa prosedur penting bagi pengolah makanan yang akan mempengaruhi perilaku yang mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri Kurnia (2021).

Penyelenggaran makan institusi khususnya di pondok pesantren merupakan komponen penting dalam menentukan status gizi para santri. Pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mewajibkan santri bertempat tinggal tetap di pondok pesantren selama kegiatan pembelajaran. Artinya, para santri tinggal dan makan di pondok pesantren, dalam situasi ini pondok pesantren harus memberikan pelayanan makanan terbaik kepada santrinya, memastikan bahwa kebutuhan gizinya terpenuhi sehingga proses belajar mengajarnya berjalan dengan lancar Humaira (2022).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi Taqhi (2014).

Hasil Penelitian Taqhi (2014) Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo dikelola sendiri oleh pihak pesantren tanpa ada campur tangan dari pihak luar seperti catering. Pengelolaan seperti ini dikenal dengan sebutan swakelola, yaitu sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan seluruh sumber daya yang disediakan oleh institusi tersebut begitu juga pengelolaan dan kebijakan yang berjalan di dalam institusi.

Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Pengolah makanan pada pondok pesantren bertujuan untuk menyediakan makanan agar dapat memenuhi kebutuhan pangan bagi santri untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri serta memperbaiki prestasi akademik dalam mendukung kurikulum pendidikan gizi. Selain itu penting untuk memperhatikan hygiene personal seperti kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kelengkapan APD (alat pelindung diri), kegiatan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan Kemenkes RI (2013).

Untuk mencegah terjadinya pencemaran, terdapat syarat untuk menjamah makanan menurut Depkes (2018), yaitu menutup luka terbuka, menggunakan hairnet atau penutup kepala, tidak menderita penyakit menular seperti flu, batuk influenza, diare dan lainnya, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian. Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, menggunakan alat saat menjamah makanan agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk maupun bersin didepan makanan tanpa menutupnya.

Menurut Depkes (2018) hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu. Jadi, dalam hal ini, istilah hygiene ditujukan kepada orangnya Widyastuti (2019), Terdapat beberapa pengertian mengenai hygiene. hygiene adalah cara manusia dalam memelihara dan melindungi kesehatan. hygiene menyangkut dua aspek yaitu menyangkut individu “Personal Hygiene” dan menyangkut lingkungan “Environment”.

Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan

mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen Kemenkes RI (2013).

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan Kemenkes RI (2018).

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren semestinya memudahkan santri untuk memenuhi kebutuhan pangannya (Taqhi, 2014). Namun, kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan ternyata banyak terjadi di lingkup pondok pesantren. Di berbagai daerah di Indonesia, dilaporkan kejadian keracunan makanan yang menimpa sejumlah santri setelah mengkonsumsi makanan yang disediakan di pondok, di antaranya sop yang mengandung bakteri *E. coli* (Kinamu, 2018), nasi dan oseng sawi (Budi, 2018) serta jajanan dan minuman di kantin pondok pesantren (Flora, 2018).

Menurut WHO (2015) satu dari sepuluh orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahunnya. Persentase angka kematian terbesar di dunia sering terjadi akibat penyakit bawaan makanan atau foodborne disease terutama di negara-negara kawasan Afrika dan Asia Tenggara.

BPOM (2017) menunjukkan bahwa kasus kejadian luar biasa akibat keracunan makanan disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi menjadi kasus tertinggi yaitu sebesar 45,28% dari 2041 kejadian. Kasus keracunan makanan banyak terjadi di pondok pesantren Berdasarkan berita yang dimuat di Antaranews pada tanggal 14 Agustus 2020, salah satunya terjadi di kota Bengkulu yakni sebanyak 122 orang santri Pondok Pesantren Hidayatul Qomaryah dirawat dirumah sakit setelah menyantap nasi dan sambal telur yang disediakan oleh pihak pondok pesantren. Mereka mengalami pusing dan juga muntah setelah memakannya (Hayat, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian Purwaningtyas (2013) di pondok pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir sebanyak (63%) pengolahan makanan di pondok pesantren memiliki perilaku hygiene yang buruk dalam melakukan pengolahan makanan dan sebanyak (100%) penyimpanan peralatan

makanan belum terlindungi dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat.

Pondok Pesantren adalah lembaga pendidikan yang memiliki sejarah panjang dan unik. Disebut memiliki sejarah yang panjang karena pondok pesantren termasuk lembaga pendidikan yang paling awal dan bertahan sampai sekarang. Sedangkan disebut dengan unik, karena antara satu pondok pesantren dengan pondok pesantren lainnya, memiliki variasi yang berbeda-beda. Secara garis besar, macam-macam pondok pesantren ini dapat dibagi menjadi dua macam yaitu pesantren Salafi dan pesantren Khalafi (Furqon, 2015).

Pondok Pesantren pada awal berdirinya mempunyai pengertian yang sederhana, yaitu tempat pendidikan santri-santri untuk mempelajari pengetahuan agama islam dibawah bimbingan seorang kiai/guru/ustad dengan tujuan untuk menyiapkan para santri sebagai kader dakwah islamiah, yang menguasai agama islam dan siap menyebarkan agama islam di berbagai lapisan masyarakat Permenkes RI No (2013).

Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin adalah salah satu pondok pesantren yang berada di desa Gunung Terang Kecamatan Air Hitam Kabupaten Lampung Barat Pesantren ini berdiri pada tahun 1995. Luas lahan pondok pesantren 500 Hektar. Dengan jumlah santri/santriwati yang ada di pondok pesantren Roudlotus Sholihin 900 orang. Jumlah santri/putra 400 orang, sedangkan jumlah santriwati/putri 500 orang.

Berdasarkan hasil survei awal dari pondok pesantren Roudlotus Sholihin bahwa penyelenggaraan makanan untuk santri/santriwati dimasak oleh pengolah makanan di pondok pesantren Roudlotus Sholihin yang berjumlah 15 orang petugas pengolah makanan dan dibantu oleh 5 orang santriwati. sehingga 20 orang pengolah makanan tersebut akan mengolah makanan untuk santri/santriwati yang berjumlah 900 orang. Dari 900 santri yang tinggal di pondok pesantren akan menerima asupan makanan yang di masak oleh petugas pengolah makanan, yang dimana pondok pesantren Roudlotus Sholihin memiliki frekuensi makan sebanyak 3 kali dalam sehari, dan diberikan pada waktu pagi hari pukul 07.00 WIB, siang hari pukul 13.00 dan sore hari pukul 17.30 WIB.

Adapun juga alasan peneliti mengambil penelitian terkait Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat dikarenakan rata-rata santri/santriwati rentan pernah mengalami penyakit kulit hal ini bisa saja terjadi karena *hygiene* dan sanitasi di pondok pesantren masih kurang.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: “Bagaimanakah Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat ?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan pengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat
- b. Untuk mengetahui gambaran sikap *hygiene* pengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat.
- c. Untuk mengetahui gambaran perilaku *hygiene* pengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat

- d. Untuk mengetahui gambaran sanitasi ruang pengolahan makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat.
- e. Untuk mengetahui gambaran sanitasi peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat.
- f. Untuk mengetahui gambaran sanitasi peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan serta informasi kepada penjamah makanan dan mampu mengembangkan ilmu kesehatan dibidang gizi.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif Kuantitatif untuk mengetahui tentang Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat. Penelitian ini mengambil variable penelitian yaitu pengetahuan, sikap, *hygiene* pengolah makanan sanitasi ruang pengolahan, sanitasi peralatan pengolahan makanan, dan sanitasi peralatan penyajian makanan santri di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung. Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2023.