

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting adalah pangan yang memungkinkan manusia tumbuh dan berkembang serta mampu beraktivitas dan memelihara kondisi tubuhnya. Untuk itu bahan pangan atau yang biasa kita sebut dengan “makanan” perlu diperhatikan jenis dan mutunya agar aman dikonsumsi (Marsanti dan Widiarini 2018). Makanan yang diolah dengan baik dan benar akan menghasilkan makanan dengan cita rasa tinggi, bersih, sehat, dan aman. Produk makanan sehat, aman, dan bercitarasa tinggi yang dihasilkan akan memberikan citra yang baik terhadap institusi (Widyastuti dan Almira, 2019).

Pondok pesantren memiliki sistem penyelenggaraan makanan untuk melayani konsumsi para santri selama di pondok pesantren. Penyelenggaraan makanan merupakan 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 (Purwaningtiyas, 2013). Di dalam pondok pesantren juga terdapat asrama sebagai tempat tinggal sementara untuk para santri. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya. Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting, karena konsumennya mendapatkan kebutuhan gizi sehari dari penyelenggaraan makanan tersebut (Bakri, dkk, 2018).

Menurut Marsanti dan Widiarini (2018), higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu, sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang

menerapkan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam penyajian makanan. Penjamah makanan juga harus menjaga higiene perorangan, seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan (Marsanti dan Widiarini, 2018).

Dalam kegiatan pengolahan makanan, pentingnya tindakan higiene sanitasi merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap hasil produksi. Sehingga produk pangan yang dihasilkan aman dan terhindar dari kontaminasi baik secara fisik, kimia, dan mikrobiologis (Marsanti & Widiarini, 2018).

Penyakit atau sakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman disebut keracunan makanan (*food poisoning, foodborne illness, foodborne disease*) yang memiliki gejala klinis akibat dari keracunan makanan yang sering adalah diare. Kasus diare di negara-negara berkembang terdapat sekitar 70% yang disebabkan oleh mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Kontaminasi adalah masuknya kontaminan ke dalam makanan. Kontaminan adalah bahan biologi atau kimia, bahan asing atau bahan lain yang tidak sengaja ditambahkan pada makanan yang dapat membahayakan keamanan pangan (Rusdin, 2013).

Berdasarkan catatan BPOM Pekanbaru, pada tahun 2011 terjadi keracunan makanan yang cukup besar di Pondok Pesantren Darul Hikmah. Dari kasus ini ditemukan sebanyak 161 orang santri mengalami keracunan. Pada tahun 2016 sebanyak 200 lebih santri mengalami keracunan di Pondok Pesantren Assunniah Jember. Data terbaru, pada tanggal 17 November 2019 sebanyak 125 santri mengalami keracunan makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo. Dari hasil investigasi awal, diduga penyebab keracunan tersebut berasal dari ikan tongkol yang sudah membusuk.

Kasus keracunan makanan yang tinggi disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang belum memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tahun 2017, total TPM

di Indonesia sebanyak 118.343 dan yang memenuhi syarat sebanyak 21.353 atau 18.04% dan sekitar 96.990 atau 81,96% belum memenuhi syarat kesehatan.

Hasil penelitian Jaya dan Meilan (2017), yang dilaksanakan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4, menunjukkan hasil bahwa penerapan higiene sanitasi pada pengolahan makanan telah sesuai dengan prinsip penyelenggaraan makanan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Namun kurangnya fasilitas yang memadai yang menyebabkan sanitasi lingkungan pada pengolahan makanan masih kurang sesuai. Hasil penelitian Fauziah & Suparmi (2019) yang dilakukan di Pondok Pesantren Al-Jauharen juga dapat menunjukkan hasil bahwa kondisi penerapan higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al-Jauharen belum memenuhi syarat.

Di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011, menyebutkan bahwa perilaku pengolah makanan selama bekerja atau mengolah makanan antara lain: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan (sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban), selalu memakai pakaian kerja yang bersih, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

Kebiasaan makan santri sangat erat kaitannya dengan penyelenggaraan makanan yang ada di pondok pesantren karena setiap hari santri mengonsumsi makanan yang disediakan oleh pihak pesantren. Ketersediaan energi dan zat gizi yang disediakan penyelenggara makanan juga harus disesuaikan dengan kebutuhan gizi para santri yang ada. Hasil penelitian Khaerul, dkk (2014) yang dilaksanakan di Pondok Pesantren Ummul Mukminin, menunjukkan hasil bahwa asupan zat gizi makro santri tidak seimbang. Asupan zat gizi makro berupa energi, protein, lemak, dan karbohidrat termasuk dalam kategori defisit (<70% AKG). Hal ini disebabkan karena santri yang lebih banyak mengonsumsi cemilan berupa makanan ringan dan gorengan daripada mengonsumsi makanan di dapur umum. Hasil penelitian Nova, M., & Yanti, R (2018) yang dilaksanakan di Mts.S An-Nur juga menunjukkan bahwa asupan zat gizi makro remaja mengalami defisit tingkat berat. Remaja dengan asupan energi kurang sebesar 75%, asupan protein kurang sebesar 66,7%, asupan lemak kurang sebesar 45%, dan asupan karbohidrat kurang sebesar 33,3%.

Pondok Pesantren Al-Fatah yang beralamatkan di jalan At-Taqwa, Dusun Muhajirun, Desa Negara Ratu, Rt 034/ Rw 014, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan, berdiri pada tahun 1993. Berdasarkan data pada tahun 2022 Pondok Pesantren Al-Fatah dengan akreditasi B memiliki santri MTs sebanyak 398 orang yang terdiri dari: 248 santriwan dan 150 santriwati. Penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren terbagi menjadi 2 yaitu, penyelenggaraan makanan untuk asrama putra dan asrama putri, yang masing-masing terdapat 4 karyawan yang bertugas membantu dalam mengolah makanan untuk para santri yang tinggal di asrama yang terdiri dari: 1 orang bertugas untuk memasak nasi dan 3 orang bertugas untuk memasak makanan. Dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren belum ada gambaran pasti mengenai higiene sanitasi pengolahan makanan sehingga peneliti ingin melakukan penelitian tentang higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.

Adapun juga alasan peneliti mengambil penelitian terkait asupan zat gizi pada santriwati MTs dikarenakan remaja putri merupakan kelompok rentan mengalami masalah gizi, dimana percepatan pertumbuhan dan perkembangan tubuh memerlukan energi dan zat gizi yang lebih banyak, serta perubahan gaya hidup dan kebiasaan pangan menuntut penyesuaian masuknya energi dan zat gizi. Masalah gizi yang sering terjadi pada remaja putri adalah kurangnya asupan zat gizi yang dapat memicu terjadinya kurang energi kronis (Telisa & Eliza, 2020).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimana gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

2. Tujuan umum penelitian ini adalah ingin mengetahui gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023.

#### **3. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui gambaran higiene penjamah makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.
- b. Diketahui gambaran sanitasi ruang penyelenggaran makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.
- c. Diketahui gambaran sanitasi peralatan pengolah makanan di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.
- d. Diketahui asupan zat gizi makro (energi, protein, lemak, karbohidrat) yang dikonsumsi oleh santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### **1. Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan tentang gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023. Khususnya untuk menambah pustaka di perpustakaan Jurusan Gizi Poltekkes Tanjung Karang.

#### **2. Aplikatif**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi tentang gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro pada santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan tujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan asupan zat gizi makro santriwati MTs. Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023 dengan sasaran penelitian adalah penjamah makanan, ruang penyelenggaraan makanan, dan santriwati MTs. Penelitian ini mengambil variable tentang hiegene penjamah makanan, sanitasi ruang penyelenggaraan makanan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan di penyelenggaraan makanan, serta asupan zat gizi makro (energi, protein, lemak, karbohidrat) yang dikonsumsi oleh santriwati MTs di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar tahun 2023.