

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang di gunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan. (Syahrizal, 2022)

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi sebagai sumber energi agar mampu melakukan aktivitas sehari-hari, kebutuhan manusia akan pangan tidak terbatas hanya pada karbohidrat, protein, lemak dan mineral saja, tetapi baik kualitas maupun mutu pangan juga harus dapat dipenuhi karena status kesehatan manusia dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsinya. Zaman globalisasi saat ini kebutuhan manusia akan pangan semakin tinggi, itu tercermin dari semakin meningkatnya produk olahan makanan yang ada, guna menjamin kebutuhan pangan manusia yang semakin tinggi dan dengan bertambahnya pertumbuhan penduduk yang semakin cepat. Namun, seiring peningkatan keanekaragaman olahan makanan yang semakin tinggi tidak diiringi dengan kualitas dan mutu pangan yang baik, sehingga seringkali terjadi kasus kesakitan

akibat dari mengonsumsi makanan yang tidak higienis dan aman untuk dikonsumsi. (Rudiyanto, 2016)

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. (Kemenkes RI, 2011)

Pengelolaan makanan yang higienis ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor lingkungan (bangunan dan lokasi, peralatan untuk proses pengelolaan, perabotan kerja, fasilitas sanitasi), faktor manusia (keadaan fisik tubuh dan pakaian yang dipakai, pengetahuan yang dimiliki, sikap atau pandangan hidup, perilaku atau tindakan yang biasa dikerjakan), faktor makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan). Oleh karena itu, pengusaha atau pemilik rumah makan mempunyai peranan penting dalam pengambilan keputusan dan tindakan untuk mewujudkan hygiene sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan. (Andriani, 2020)

Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. (Hermina et al., 2018)

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. (Gulo, 2021)

Masalah hygiene pada makanan di Indonesia merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang di Indonesia. Pada tahun 2017, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operating Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian dan 7123 kasus. (Andriani, 2020)

Berdasarkan Profil Dinas Kesehatan Provinsi Lampung, sanitasi pengolahan makanan di Provinsi Lampung masih terdapat masalah hygiene sanitasi. Data Dinas Kesehatan di Provinsi Lampung tahun 2021, rumah makan di Provinsi Lampung berjumlah 715 rumah makan/restoran memenuhi syarat sebanyak 317 rumah makan/restoran dan tidak memenuhi syarat sebanyak 398 rumah makan/restoran. (Dinas Kesehatan Provinsi Lampung, 2021)

Berdasarkan data dari Puskesmas Way Halim II, rumah makan di Kelurahan Way Halim Permai berjumlah 23 rumah makan/restoran memenuhi syarat sebanyak 17 rumah makan/restoran dan tidak memenuhi syarat sebanyak 6 rumah makan/restoran.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan survei awal, ditemukan adanya peralatan makanan yang tidak bersih. Berdasarkan hal tersebut didapatkan rumusan masalah mengenai “Bagaimana gambaran hygiene sanitasi di Rumah Makan Bagindo Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pemilihan bahan baku makanan pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

- c. Untuk mengetahui pengolahan makanan pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.
- d. Untuk mengetahui pengangkutan makanan pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.
- e. Untuk mengetahui penyimpanan makanan jadi pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.
- f. Untuk mengetahui penyajian makanan jadi pada Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menjadi pengalaman dalam penelitian laporan tugas akhir dan penelitian, juga menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan kedalam penelitian.

2. Bagi Rumah Makan

Sebagai bahan masukan rumah makan untuk lebih mengetahui hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat.

3. Bagi Institusi

Menambah bahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif, dimana penelitian ini hanya menggambarkan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Tahun 2023.

