

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, sampai saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat. (Assa et al., 2019)

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan/pemborosan makanan dalam pengelolaan. (Assa et al., 2019)

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 higien dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. (Annas, H. N. et al., 2021)

Menurut Depkes RI (tahun 2004) pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu,

misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. (R.Jati Nurcahyo dkk, 2020)

Salah satu makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia (Sari, 2012). Sehingga besarnya dampak terhadap kesehatan yang masih belum juga diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya yang ada, dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan juga jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki. (Hitipeuw et al., 2018) Hasil inspeksi pada 33 rumah makan yang ada di daerah Bandar Lampung yang dilakukan oleh Puskesmas Labuhan Ratu pada tahun 2022, untuk hasil inspeksi pada rumah makan di daerah Bandar Lampung berjumlah 33 (belum memenuhi syarat), dikatakan belum memenuhi syarat karena hasil yang diperoleh secara observasi di lapangan terdapat beberapa rumah makan belum memiliki sertifikasi baik hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.”

### C. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- b. Diketuainya pemilahan bahan baku pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- c. Diketuainya penyimpanan bahan makanan pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- d. Diketuainya pengolahan makanan pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung 2023.
- e. Diketuainya penyimpanan makanan jadi pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- f. Diketuainya pengangkutan makanan pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- g. Diketuainya penyajian makanan pada rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- h. Diketuainya kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.
- i. Diketuainya kondisi peralatan yang digunakan rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2003.

- j. Diketahuinya kondisi tenaga kerja ( sertifikat, tidak menderita penyakit menular, rutin cek Kesehatan 2x dalam 1 tahun ) rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023.

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

1. Sebagai bahan masukan bagi pihak dinas kesehatan setempat dan lintas sektoral rumah makan terutama fasilitas rumah makan di kecamatan Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung.
2. Sebagai bahan masukan rumah makan dalam personal hygiene tenaga penjamah makanan.
3. Bagi penelitian dapat meningkatkan kemampuan, keterampilan, pengalaman, dan wawasan dalam melakukan penelitian yang di dapatkan dibangku perkuliahan.

#### **4. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah melakukan inspeksi sanitasi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi dan 6 prinsip hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan minuman yaitu dari pemilahan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi , pengangkutan makanan, penyajian makanan, peralatan yang digunakan dan tenaga kerja di rumah makan di wilayah Kota Bandar Lampung.