

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan 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)

Pedagang makanan merupakan tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak terpisahkan, disamping memberikan pelayanan yang praktis dan cepat adalah salah satu alasan masyarakat suka mengkonsumsi makanan yang siap saji yang disediakan oleh pedagang makanan. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari adalah alasan lain mengapa masyarakat lebih suka memilih membeli makanan di tempat pedagang makanan (Depkes RI, 2003).

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Pemilihan bahan bertujuan menghindarkan terjadinya keracunan mempermudah penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan

bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Penyimpanan makanan masak harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Pengangkutan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3). Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan bila mana telah dilakukan uji organoleptik (Nurmasari dan Vita 2019).

Oleh karena itu perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan dan minuman agar makanan yang nantinya akan dikonsumsi terhindar dari berbagai bibit penyakit yang dapat membahayakan kesehatan kita. Sanitasi makanan dan minuman ialah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, kesehatan mulai dari sebelum produksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi. (Sihite, 2000).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

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)

Pengawasan hygiene dan sanitasi rumah makan harus gencar dilakukan karena didalamnya terdapat kegiatan dan upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak mengakibatkan bahaya serta keracunan dan penyakit pada manusia. Semua tempat yang menjual makanan dan minuman merupakan tujuan dari pemantauan sanitasi makanan, termasuk didalamnya adalah kantin dan restoran yang ada di pelabuhan (Chandra, 2007).

Masalah higiene 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 *Publik Health Emergency Operating Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian dan 7123 kasus. (Andriani,2020).

Sebanyak 10 warga Dengok, Playen, Gunungkidul diduga mengalami keracunan makanan. Mereka mengeluh sakit perut, lemas, pusing dan mual usai menyantap nasi padang di Balai Desa Dengok, Playen, Gunungkidul. "Dari pengakuan tadi, mereka (10 orang) itu sakit perut, lemas, pusing, demam dan

mual setelah makan nasi padang. Melihat gejala itu, dugaan awal kami tadi mereka keracunan," kata Kepala UPT Puskesmas Playen I, dr Yolanda Barahama saat dihubungi wartawan, Kamis (18/10/2018). Sementara itu, Cahyono Pendiawan (34), warga Dengok 4, Playen, Gunungkidul mengatakan bahwa nasi Padang yang disantap berisi nasi putih, sambal, lalapan dan ikan kembung. Setelah menyantap bersama-sama barulah ia merasakan perutnya bermasalah. "Selang satu jam setelah makan, perut mulai sakit, mual dan badan rasanya lemas," ujarnya. (*detik.com 10 Orang Diduga Keracunan Usai Santap Nasi Padang di Gunungkidul*)

Rumah makan tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengolahan yang baik, antara lain pengolahan tentang pengurusan sertifikat laik sehat, pengolahan makanan yang akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan rumah makan yang juga sangat menentukan hygiene suatu makanan. (Mukuno,2004). Hygiene sanitasi makanan yang belum memenuhi syarat dapat menyebabkan kontaminasi makanan dan terjadi food borne disease, Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, atau racun. Organisme menular atau racunnya adalah penyebab paling umum dari keracunan makanan. Gejala keracunan makanan dapat termasuk kram, mual, muntah, atau diare. Sebagian besar kasus keracunan makanan merupakan kasus ringan dan sembuh tanpa pengobatan. Memastikan hidrasi yang memadai adalah aspek penanganan yang paling penting. perlunya pengawasan terhadap Hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan.

Rumah Makan Embun Pagi Raya merupakan rumah makan baru di JL. Teuku Cik Ditiro No. 4, Sumber Rejo, Kec. Kemiling, Kota Bandar Lampung

yang cukup banyak di kunjungi oleh konsumen, pada wawancara langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis Rumah Makan Embun Pagi belum pernah melakukan pemeriksaan higiene sanitasi dan juga pihak pengelola makanan tidak terlalu memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan yaitu tidak memakai alat pelindung diri seperti penutup kepala atau apron selain itu juga ditemukannya vektor di tempat pengolahan makanan yang ditakutkan dapat mengkontaminasi makanan, Berdasarkan latar belakang diatas rumah Embun Pagi Raya di kota Bandar Lampung belum diketahui kualitas sanitasi makanan minuman. Oleh karena itu saya tertarik melakukan penelitian yang berjudul. “Gambaran Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan Embun Pagi Raya di Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan survei awal, belum diketahui kualitas sanitasi makanan dan minuman di Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung. Berdasarkan hal tersebut didapatkan rumusan masalah mengenai bagaiman “Gambaran hygiene Sanitasi di Rumah Makan Embun Pagi Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Tahun 2024 ”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui pemilihann bahan baku makanan pada Rumah Makan Puti Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung pada bulan januari 2024.
- b. Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan pada Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.
- c. Untuk mengetahui pengolahan makanan pada Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.
- d. Untuk mengetahui pengangkutan makanan pada Rumah Makan Embun Raya Kecamatan Kemiling Pagi Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.
- e. Untuk mengetahui penyimpanan makanan jadi pada Rumah Makan Embun Pagi Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.
- f. Untuk mengetahui penyimpanan penyajian makanan pada Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Bulan Mei Tahun 2024.

#### **D. MANFAAT**

##### 1) Bagi Peneliti

Menjadi pengalaman dalam penulisan 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 bagi pihak Rumah Makan Embun Pagi Raya Kota Bandar Lampung dalam meningkatkan kepedulian terhadap hygiene dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit

3) Bagi Institusi

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

### E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif, dimana penelitian ini hanya menggambarkan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Embun Pagi Raya Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung Tahun 2024.

### F. Penelitian Terdahulu

Berikut ini merupakan tabel dari penelitian-penelitian terdahulu tentang hygiene rumah makan, antara lain :

**Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu**

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Tempat Penelitian	Variable	Hasil penelitian
1.	Nayla Kamilia Fithri (2016)	Hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggu	Kantin Universitas Esa Unggul	Variabel bebas : tingkat pendidikan, pengetahuan dan sikap. Variabel terikat : Sarana dan prasarana sanitasi dan hygiene penjamah makanan	Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan sarana dan prasarana dengan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di kantin Kampus Esa Unggul.
2.	Michelle Regina Cheistanty	Hygiene dan sanitasi rumah	Rumah Makan di Wanea	Hygiene dan sanitasi pada rumah	Nilai RM, WD 773.5 (sudah baik) nilai pada

	Hitipeuw (2018)	makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado	Plaza Kota Manado	makan	RM, MB 557.5 (tidak baik) dan nilai pada RM, MS 514.5 (tidak baik)
--	--------------------	---	----------------------	-------	--