

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2004). Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang dimana diperlukannya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan. Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi tersebut semestinya menjadi persyaratan utama yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lainnya (Lily Arsanti L, 2011)

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, dan mengurangi kerusakan makanan (DepKes, 2000). Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan

perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (DepKes, 2000).

Pondok pesantren merupakan tempat untuk santri menjalankan pendidikan supaya menjadi santri yang memiliki kecerdasan yang tinggi serta diringi pendidikan akhlak yang mulia. Salah satunya sarana pemenuhan kebutuhan di pondok pesantren ialah dapur pengolahan makanan, maka dari itu higiene sanitasi makanan di dapur tempat pengolahan makanan di pesantren harus diperhatikan agar makanan aman dari kontaminasi.

Pondok pesantren merupakan institusi khusus dalam melayani dan membimbing anak-anak harapan bangsa yang bertanggung jawab dalam penyediaan fasilitas tempat tinggal termasuk penyediaan makanannya. Kondisi kesehatan di pondok pesantren masih membutuhkan perhatian dari berbagai pihak terkait, baik dalam aspek akses pelayanan kesehatan, berperilaku sehat maupun kesehatan lingkungannya. Higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren menjadi bagian penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan pada santriwati. Pengelolaan makanan di pondok pesantren harus dilakukan sebaik mungkin, agar kebutuhan zat gizi tercukupi serta terhindar dari bentuk kontaminasi fisik, kimia, dan mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan santri. Maka itu sebagai penjamah makanan harus menangani makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian serta berhubungan langsung dengan makanan dan perkakas mulai dari tahap penataan, pembersihan, penanganan, pengiriman, hingga penyajian. (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat) Vol. 2 No. 3 (2023) 617-624)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2 tahun 2023 tentang prosedur hygiene dan sanitasi makanan yang melayani kebutuhan masyarakat harus memenuhi syarat dan kategori yang telah tercantum pada Permenkes tersebut, yang meliputi kondisi

tempat pengolahan makanan yang dimana penjamah harus menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan agar dapat mencegah kontaminasi pada makanan yang diolah. Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan dimana terdapat asrama untuk para santri tinggal dan menetap selama pendidikan. Tempat pengelolaan makanan di Pondok pesantren harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip hygiene sanitasi tersebut adalah pemilihan bahan makanan adalah suatu proses pemilihan bahan makanan dengan melihat bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik menyesuaikan jenis bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik menyesuaikan jenis bahan makanan yang rawan busuk, pengolahan makanan adalah cara-cara mempersiapkan dan memasak makanan, penyimpanan makanan yang baik adalah harus mempertimbangkan kesesuaian antara suhu penyimpanan dengan jenis makanan yang akan disimpan, pengangkutan makanan yaitu makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan atau disajikan, penyajian makanan mencakup ruang lingkup tempat penyaji, alat-alat penyaji, tenaga penyaji.

Pondok pesantren Annida merupakan salah satu pondok pesantren yang ada di Lampung. Pondok pesantren yang berdiri sejak tahun 1980 ini merupakan pondok pesantren modern yang salah satu bagian yang terletak dibawah lindungan YAYASAN ALFIAN HUSIN yang membawahi IIB Darmajaya, Sekolah Kebijakan Bangsa, TK Pelangi, SD IT Pelangi, Rumah Sakit Belleza, Emerald hill residence, dan lain-lain. Pondok Pesantren Modern Annida mengedepankan kurikulum yang menggabungkan antara pendidikan agama yang mendalam, seperti tahfidzul Qur'an, fiqh, tafsir, dan aqidah,

dengan pendidikan umum yang berstandar nasional. Pesantren ini juga memperkenalkan berbagai keterampilan praktis dan ilmu pengetahuan untuk mempersiapkan santri agar bisa menghadapi tantangan zaman. Pesantren Modern Annida memiliki ratusan santri yang berasal dari berbagai daerah dan tingkatan yang tinggal dan menuntut ilmu di pesantren ini. Jumlah santri yang ada saat ini sekitar 199 santri dan staf pengajar 20 orang. Selain itu, pesantren ini juga memiliki fasilitas yang lengkap, mulai dari asrama, ruang kelas, perpustakaan, dapur, tempat pengolahan makanan, tempat makan hingga berbagai sarana pendukung lainnya yang mendukung proses belajar-mengajar santri dan tak hanya itu saja pondok pesantren ini juga menyediakan sarana prasarana sanitasi meliputi MCK, tempat wudhu, tempat cuci tangan, tempat cuci pakaian, dan instalasi pengolahan air limbah domestik.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di dapur Pondok Pesantren Modern Annida, adanya temuan masalah terhadap proses pengolahan makanan yang tidak menerapkan hygiene sanitasi makanan. Beberapa temuan masalahnya antara lain, peralatan masak pada dapur tersebut tidak ada tempat khusus untuk penyimpanannya, pada proses pengolahan makanan untuk makanan yang sudah jadi memiliki rentang waktu yang cukup lama untuk dikonsumsi oleh para santri, dan penjamah makanan di dapur tersebut tidak memakai masker, dan sarung tangan saat mengolah makanan. Berdasarkan masalah diatas dapat menyebabkan media di hinggap oleh vektor pembawa penyakit yang dapat menyebabkan diare, salmonella, tifus dan masih banyak penyakit lainnya.

Berdasarkan gambaran di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai **Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan**. Karena ingin

mengetahui bagaimana penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan yang ada di pondok pesantren tersebut, dan sejauh mana pengetahuan dan kesadaran pengelola dapur pondok pesantren tentang pentingnya hygiene sanitasi makanan bagi santri agar terwujudnya proses pengolahan makanan yang memenuhi kategori yang baik dan jauh dari kontaminasi zat pencemar.

B. Rumusan Masalah

Hygiene sanitasi makanan adalah salah satu aspek penting dalam menjaga keamanan pangan yang harus dilaksanakan secara terstruktur dan terukur dengan kegiatan, sasaran dan ukuran kinerja yang jelas. Hygiene sanitasi makanan yang tidak diterapkan sesuai standar berisiko lebih tinggi untuk terjadinya penyakit akibat makanan karena pencemaran fisik, biologi, maupun kimia pada makanan.

Maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kondisi sanitasi dapur pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- b. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan kering dan basah di Pondok Pesantren

Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.

- c. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan di Pondok pesantren modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- d. Untuk mengetahui pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- e. Untuk mengetahui penyimpanan makanan jadi di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- f. Untuk mengetahui pengangkutan makanan jadi di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- g. Untuk mengetahui penyajian makanan di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
- h. Untuk mengetahui angka kuman alat makan dan minuman di Pondok Pesantren Modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi tambahan tentang gambaran hygiene sanitasi makanan dan penyajian pada makanan di pondok pesantren modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
2. Sebagai evaluasi pelaksanaan sanitasi pengelolaan makanan serta menambah pengetahuan tentang pengelolaan makanan di pondok pesantren modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.
3. Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman serta mengaplikasikan ilmu yang di dapat selama bangku kuliah.

E. **Ruang Lingkup**

Ruang Lingkup Penelitian ini ingin mengetahui kondisi sanitasi dapur pengolahan, penerapan hygiene sanitasi pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan, penjamah makanan dan angka kuman alat makan dan minuman di pondok pesantren modern Annida kecamatan Jati Agung kabupaten Lampung Selatan tahun 2025.