

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan menjadi salah satu kebutuhan utama dalam kehidupan sehari-hari, dengan berbagai jenis makanan kita konsumsi, mulai dari makanan berat, ringan, pedas, manis sehingga makanan harus diatur dan dijaga seoptimal mungkin agar tidak mendatangkan dampak buruk, terutama pada kesehatan. Hal ini yang mendasari munculnya hygiene dan sanitasi pada makanan sebagai salah satu upaya untuk memastikan makanan yang kita konsumsi setiap hari baik tidak menimbulkan penyakit terhadap kesehatan tubuh.

Hygiene merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. 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. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan yang akan disajikan. Penjamah makanan harus memenuhi hygiene sanitasi dan prosedur yang baik dalam memproses makanan yang akan disajikan (Kemenkes RI, 2011).

Hygiene dan sanitasi pangan merupakan aspek krusial dalam menjaga kesehatan masyarakat, terutama bagi anak-anak yang tinggal di panti asuhan. Anak-anak adalah kelompok yang lebih rentan terhadap masalah kesehatan akibat konsumsi makanan yang tidak higienis. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (Mehlhorn, 2016), sekitar 600 juta orang jatuh sakit setiap tahun akibat makanan

yang terkontaminasi, yang menunjukkan pentingnya perhatian terhadap sanitasi pangan.

Panti asuhan sebagai lembaga yang bertanggung jawab terhadap penyediaan kebutuhan pangan anak-anak, harus menerapkan standar kebersihan yang ketat. Namun, sering kali terdapat tantangan dalam menjaga kebersihan dan sanitasi, seperti kurang pelatihan bagi pengelola, keterbatasan sumber daya, dan kurangnya kesadaran akan pentingnya melakukan praktik kebersihan (Leadership et al., 2024). Panti asuhan berfungsi sebagai tempat tinggal bagi anak-anak yang memerlukan perawatan dan perhatian khusus. Di Indonesia, terdapat banyak panti asuhan yang dikelola oleh lembaga pemerintah dan swasta. Namun tidak semua panti asuhan memiliki fasilitas dan pengetahuan yang memadai tentang higienitas dan sanitasi pangan. Hal ini dapat menyebabkan risiko kesehatan yang signifikan bagi anak-anak yang tinggal di sana (PERMENSOS, 2020).

Panti asuhan as-salam merupakan panti asuhan yang ada di Lampung. Panti asuhan ini didirikan oleh Bapak Deri sejak tahun 2020. Kegiatan sehari-hari yang ada di panti asuhan as-salam pagi bersekolah, sehabis pulang sekolah mereka membantu pengurus panti untuk bersih-bersih panti dan di sore hari mereka mengaji dan belajar bersama. Jumlah anak yang ada di panti asuhan as-salam ada 59 anak yang berbeda tingkatan yang tinggal di panti ini terdiri dari 1 anak balita, 5 orang anak tingkat SD, 44 orang anak tingkat SMP, dan 9 orang anak tingkat SMA dengan 35 orang anak perempuan dan 24 orang anak laki-laki. Selain itu, panti asuhan ini juga memiliki fasilitas yang cukup lengkap, mulai dari asrama/kamar tidur, ruang belajar, dapur tempat pengolahan makanan dan sarana pendukung lainnya.

Proses pengolahan makanan di panti asuhan as-salam dilakukan melalui beberapa tahap. Mulai dari pemilihan bahan pangan, penyiapan pengolahan, serta penyajian pangan. Proses tersebut dilakukan dengan peralatan seadanya. Proses pengolahan pangan di panti asuhan as-salam masih kurang diperharikan kebersihannya seperti penjamah yang tidak memakai APD, pengolahan makanan yang berdekatan dengan kamar mandi, tempat pencucian dan tempat sampah yang tidak memiliki tutup serta cara pencucia bahan dan peralatan makanan yang kurang dapat memicu bakteri yang muncul pada makanan saat proses pengolahan makanan.

Praktik sanitasi yang buruk dalam penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan dapat menyebabkan penyebaran berbagai penyakit, termasuk diare dan keracunan makanan. Data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menunjukkan bahwa diare adalah salah satu penyebab utama kematian pada anak-anak di bawah lima tahun (Kementrian Kesehatan, 2023). Oleh karena itu, penting untuk menyalakan keadaan higiene sanitasi pangan di panti asuhan. Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan di Panti Asuhan As-Salam menyatakan pada awal bulan Mei tahun 2025 terdapat 2 orang anak yang terkena diare belum diketahui penyebab sumber diare pada anak-anak tersebut apakah dikarenakan dari makanan panti asuhan atau makanan dari luar panti asuhan.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pangan Di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Karena ingin mengetahui bagaimana penerapan hyginene sanitasi pangan di panti tersebut.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penulisan ini yaitu "Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan Di Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui gambaran hygienen sanitasi pangan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2025.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui proses pemilihan bahan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.
- b. Untuk mengetahui proses penyimpanan bahan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.
- c. Untuk mengetahui proses pengolahan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.
- d. Untuk mengetahui proses penyimpanan makanan jadi di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.
- e. Untuk mengetahui proses pengangkutan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.
- f. Untuk mengetahui proses penyajian makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi tambahan tentang gambaran hygiene sanitasi makanan dan penyajian pada makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan.
2. Sebagai evaluasi pelaksanaan sanitasi pengolahan makanan serta menambah pengetahuan tentang pengolahan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan.
3. Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman serta mengaplikasikan ilmu yang di dapat selama kuliah.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi hanya menggambarkan pengelolaan makanan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan.