

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah higiene sanitasi makanan adalah masalah yang sangat kompleks, dan termasuk dalam masalah untuk seluruh dunia seperti Amerika Serikat dan Indonesia. Pada negara Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit yang terjadi melalui makanan, karena penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personalnya yang sangat buruk (Ch. Tooy dkk, 2017), sedangkan pada negara Indonesia berdasarkan catatan data dari BPOM Indonesia disetiap tahunnya kasus kejadian keracunan pada makanan sekitar 20 juta kasus. WHO menyatakan dari data yang ada pada tahun 2020 kejadian keracunan makanan terjadi hampir disetiap hari di dunia sebanyak 600 juta atau hampir satu dari 10 orang di dunia, jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Sanitasi yang tidak memadai diperkirakan menyebabkan kematian 280.000 jiwa akibat diare setiap tahunnya dan merupakan faktor utama dalam menyebabkan beberapa penyakit tropis, termasuk cacingan, schistosomiasis, dan trachoma, sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi. (Fadli dkk, 2017)

(Nurbety Tarigan, 2020). ini merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner. Usaha ini juga merupakan makanan yang sangat populer bagi masyarakat nusantara. Usaha warung bakso ini telah ada sejak lama dan berkembang di daerah pedesaan pada beberapa provinsi di Indonesia termasuk provinsi Jawa Timur. Usaha kuliner ini

memiliki perkembangan yang sangat pesat di Indonesia. Hal ini dapat ditandai dengan publikasi terus menerus yang terlihat di media sosial, televisi, dan internet. Kekayaan budaya dan keunikan masakan dari berbagai suku bangsa yang hidup di kepulauan Indonesia yang beragam ini diperkenalkan dalam buku dan berbagai media, yang membuatnya cukup menarik. Apalagi di Indonesia ini sangat memiliki berbagai macam kuliner dengan citarasa dan sajian yang khas salah satu nya yakni Bakso. Bagi siapa pun di area yang membutuhkan pekerjaan, usaha ini masih bisa menawarkan opsi pendapatan. Dua atau tiga pekerja dapat hadir di satu warung pada saat yang sama. Kuliner merupakan salah satu hal yang paling penting diminati dan berharga di mata wisatawan. Pada saat melakukan perjalanan, wisatawan biasanya akan bertanya tentang masakan lokal, menjelajah restoran, mencicipi yang khas dari produk, dan memahami tradisi dari masyarakat lokal di destinasi wisata yang dikunjungi, sehingga wisatawan bisa mendapatkan pengalaman unik dan istimewa (Desi Wibawati¹, 2021).

Menurut laporan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2020, kebersihan pangan adalah pengendalian dan pengendalian bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Kebersihan pangan mencakup berbagai tahapan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan distribusi pangan, dengan fokus pada pencegahan kontaminasi dan keracunan pangan. Hubungan antara higiene yang baik dan kesehatan masyarakat sangatlah erat, karena higiene yang baik merupakan salah satu faktor

utama dalam mencegah penyakit dan menjamin kesehatan masyarakat. Kebersihan yang baik, termasuk pengelolaan air bersih, pembuangan limbah yang benar, dan kebersihan lingkungan, dapat mengurangi risiko penyebaran penyakit menular seperti diare, kolera, dan infeksi saluran cerna lainnya. Menjaga kebersihan dan memastikan sanitasi yang baik menjaga kualitas air dan lingkungan, sehingga mengurangi angka kematian dan kesakitan akibat penyakit yang berhubungan dengan sanitasi yang buruk. Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan kebersihan yang baik sangat penting untuk mencapai kesehatan masyarakat yang optimal. (Ali Rosidi, 2020)

Penyelenggaraan makanan mencakup penerapan bagaimana mengaplikasikan perilaku higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. Higiene dan sanitasi mempunyai tujuan yaitu melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan baik secara individu atau masyarakat (Mardianti, 2020).

Warung Bakso Wong Deso Tanjung Karang Bandar Lampung yang cukup banyak dikunjungi oleh konsumen, pada survei yang dilakukan penulis, pihak Warung Bakso Wong Deso masih kurang dalam memperhatikan hal fasilitas sanitasi, seperti masalah tempat sampah yang tidak kedap air tidak tertutup, selain itu toilet untuk laki-laki dan perempuan yang tidak dipisahkan. Serta dalam hal personal higiene penjamah makanan tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut.

Maka berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Hygiene dan Sanitasi Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas yang menjadi rumusan masalah adalah “Bagaimana Gambaran Hygiene dan Sanitasi di Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Tahun 2025”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran Hygiene dan Sanitasi Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Tahun 2025

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kondisi fasilitas sanitasi di Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Tahun 2025
- b. Untuk mengetahui penerapan prinsip Hygiene dan Sanitasi makanan pada Warung Bakso Wong Deso Tahun 2025

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 Warung

Sebagai bahan masukan bagi pihak Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Tahun 2025 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 dan Sanitasi Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Tahun 2025 meliputi

- a. Pemilihan Bahan Makanan
- b. Penyimpanan Bahan Makanan
- c. Pengolahan Makanan
- d. Penyimpanan Makanan Jadi
- e. Pengangkutan Makanan Jadi
- f. Penyajian Makanan Jadi

F. Penelitian Terdahulu

Berikut ini merupakan tabel dari penelitian-penelitian terdahulu tentang hygiene dan sanitasi warung bakso, antara lain :

No	Peneliti	Judul Penelitian	Tempat Penelitian	Variabel	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.	Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan, pengetahuan,

				Variabel terikat: Sarana dan prasarana sanitasi dan hygiene penjamah makanan	sikap dan sarana dan prasarana dengan personal hygiene dansanitasi penjamah makanan di kantin Kampus Esa Unggul.
2.	Vyona Ervina Liyatin Fransina	Gambaran Higiene dan Sanitasi Pengolahan Bakso Ikan Industri Rumah Tangga (IRT) di Kampung Tablasupa Distrik Depapre, Kabupaten Jayapura, Papua	Industri Rumah Tangga (IRT) di Kampung Tablasupa Distrik Depapre, Kabupaten Jayapura, Papua	Bangunan dan Fasilitas Karyawan Metode Pembersihan dan Sanitasi dalam Produksi Pangan- Industri Rumah Tangga	Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan bakso ikan yang dilakukan ibu-ibu dari kelompok usaha Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Kampung Tablasupa tidak memenuhi standar sanitasi dan higiene. Proses ini gagal memenuhi standar sanitasi dan higiene dari segi sarana prasarana dan tenaga kerja.