

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanitasi merupakan upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada peningkatan kesehatan lingkungan manusia. Tujuan dari kesehatan lingkungan adalah menciptakan lingkungan yang sehat secara fisik, kimia, biologi, dan sosial, sehingga setiap individu dapat mencapai tingkat kesehatan yang optimal. Upaya ini dilakukan melalui penyehatan, pengamanan, dan pengendalian lingkungan di area permukiman, tempat kerja, tempat rekreasi, serta berbagai fasilitas dan ruang publik. (D, Firdanis 2021)

Sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan yang berfokus pada berbagai tindakan untuk memastikan makanan dan minuman terbebas dari ancaman yang dapat membahayakan kesehatan. Proses ini mencakup seluruh tahapan, mulai dari sebelum produksi, selama pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan, hingga makanan dan minuman siap dikonsumsi oleh konsumen. Tujuan utama sanitasi adalah menjamin keamanan dan kualitas makanan, melindungi konsumen dari risiko penyakit, serta mencegah peredaran makanan yang dapat merugikan pembeli sekaligus mengurangi potensi kerusakan makanan (H. Andayani, 2020).

Sanitasi lingkungan merupakan suatu usaha untuk mencapai lingkungan sehat melalui pengendalian faktor lingkungan fisik, khususnya hal-hal yang memiliki dampak merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup manusia (YC said, 2020)

Tempat pengelolaan pangan adalah fasilitas umum yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat menjual makanan dan minuman, tetapi juga menjadi titik pertemuan banyak orang yang berisiko menyebarkan penyakit. Keberadaannya berperan penting dalam menyampaikan pesan-pesan kesehatan serta memengaruhi kebiasaan makan sehari-hari melalui penyediaan makanan jajanan. Sentra ini dapat menyediakan alternatif makanan untuk sarapan dan makan siang, serta camilan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi. Selain menjaga kebersihan lingkungan, keamanan makanan yang dijual juga menjadi aspek utama yang perlu diperhatikan guna mencegah keracunan makanan dan masalah kesehatan lainnya (T. Melinda, 2023).

Banyak Negara dan daerah yang memiliki standar khusus untuk hygiene dan sanitasi di tempat penyedia makanan. Tempat pengelolaan pangan yang memenuhi standar ini biasanya diperiksa secara rutin untuk memastikan bahwa mereka mematuhi peraturan, seperti penggunaan peralatan bersih, penanganan makanan yang benar, dan pengelolaan limbah yang baik.

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

Penyakit akibat makanan memiliki berbagai jenis, namun yang paling umum terjadi adalah diare atau gastroenteritis, serta penyakit lain seperti disentri dan demam tifoid. Feltes meneliti 612 kasus luar biasa penyakit akibat makanan di Brazil antara tahun 2007 hingga 2016 dan menemukan bahwa *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., dan *Staphylococcus aureus* merupakan penyebab utama, dengan gejala seperti diare, nyeri perut, mual, dan muntah. Sementara itu, penelitian Baluka di kantin universitas di Uganda juga menemukan kontaminasi *E. coli* dan *Salmonella*, yang menyebabkan berbagai gejala, mulai dari diare sebagai gejala paling umum hingga mual, muntah, ketidaknyamanan perut, kram perut, buang air besar berdarah, dan demam (F. Adiwinata, 2022).

Higiene dan sanitasi yang tidak memenuhi standar di tempat pengelolaan pangan PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar berpotensi meningkatkan risiko penyakit akibat makanan. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap permasalahan ini meliputi kondisi sanitasi yang kurang memadai, kebersihan penjamah makanan yang belum terjaga dengan baik, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak higienis. Minimnya kesadaran dan edukasi mengenai higiene sanitasi juga turut memperburuk situasi, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi bakteri patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., dan *Staphylococcus aureus*. Akibatnya, berbagai penyakit bawaan makanan seperti diare, gastroenteritis, disentri, dan demam tifoid dapat terjadi, yang tidak hanya berdampak pada kesehatan pekerja tetapi juga

konsumen. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan standar higiene dan sanitasi guna mencegah penyebaran penyakit serta menciptakan lingkungan kerja yang lebih sehat.

Kualitas dan keamanan makanan sangat bergantung pada kondisi kebersihan tempat penyimpanannya. Prosedur hygiene dan sanitasi yang baik akan memastikan bahwa makanan tetap segar, tidak tercemar, dan aman untuk dikonsumsi.

Permasalahan higiene pada makanan di Indonesia telah berlangsung lama dan terus berulang, sehingga berisiko mengancam kesehatan jutaan penduduk. Menurut laporan Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operating Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan, sebanyak 163 KLB keracunan pangan terjadi pada tahun 2017, dengan total kasus mencapai 7.123 (Andriani, 2020). Tempat pengelolaan pangan yang menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik juga berperan dalam mendidik konsumen tentang pentingnya kebersihan dan kesehatan, terutama bagi anak-anak atau siswa yang masih dalam proses pembelajaran. Dengan melihat contoh nyata ditempat pengelolaan pangan, mereka lebih mungkin menerapkan praktik kebersihan dalam kehidupan sehari-hari.

B. Rumusan Masalah

Tempat pengelolaan pangan di sebagian besar PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar kurang memenuhi standar sarana sanitasi menurut permenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena Tempat

pengelolaan pangan tersebut tidak layak seperti ada sebagian area lantai tersebut masih tanah dan fasilitas Tempat pengelolaan pangan yang kurang memadai. Sehingga penulis merumuskan masalah bagaimana” Gambaran hygiene sanitasi Tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar”.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran umum hygiene sanitasi Tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pemilihan bahan baku makanan pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1
- b. Mengetahui penyimpanan bahan makanan pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1
- c. Mengetahui pengolahan makanan pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1
- d. Mengetahui pengangkutan makanan pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1
- e. Mengetahui penyimpanan makanan jadi pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1
- f. Mengetahui penyimpanan penyajian makanan pada tempat pengelolaan pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Menambahnya pengalamandan ilmu pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi Tempat pengelolaan pangan pada PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1

2. Bagi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang

Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya, memberikan informasi dasar bagi peneliti lain yang ingin mendalami topic hygiene dan sanitasi di lingkungan Tempat pengelolaan pangan atau tempat makan di sector industri, sehingga dapat membantu merancang studi lanjutan yang lebih spesifik dan mendalam

3. Bagi industri

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan menambahkan wawasan mengenai hygiene dan sanitasi Tempat pengelolaan pangan.

4. Bagi konsumen

Mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan, sehingga mereka dapat merasa lebih aman dan nyaman saat mengkonsumsi makanan di Tempat pengelolaan pangan

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini meliputi beberapa aspek utama yaitu aspek hygiene dan sanitasi fasilitas Tempat pengelolaan pangan, aspek hygiene pekerja

Tempat pengelolaan pangan, pengelolaan makanan, kebijakan dan kepatuhan terhadap standar hygiene dan sanitasi, dampak terhadap kesehatan konsumen dan faktor pendukung penghambat penerapan hygiene sanitasi. Informasi dikumpulkan melalui pengamatan lapangan secara langsung di area penelitian dan wawancara mendalam dengan tenaga sanitasi lingkungan.