

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Rumah makan adalah jenis bisnis yang menyajikan makanan untuk umum, menawarkan tempat untuk menikmatinya, dan menetapkan harga makanan dan layanan. Sementara sebagian besar rumah makan menawarkan makanan di tempat, beberapa juga menawarkan layanan bawa pulang dan pengiriman untuk melayani pelanggan mereka. Rumah makan cepat saji, rumah makan padang, dan jenis rumah makan lainnya adalah contoh rumah makan yang biasanya berkonsentrasi pada satu jenis makanan tertentu (Poerwadi, 2013).

Sanitasi merupakan strategi pencegahan penyakit berbasis kegiatan kesehatan lingkungan. Oleh karena itu, sanitasi adalah upaya atau tindakan yang dilakukan oleh individu untuk memelihara lingkungan yang bersih dan sehat. Mengingat kemungkinan penyakit bawaan makanan, sanitasi makanan merupakan komponen penting dari semua inisiatif kesehatan masyarakat. Disinfeksi makanan merupakan kegiatan usaha yang menitikberatkan pada kerapihan dan keutamaan makanan agar tidak menimbulkan penyakit. Pentingnya *hygiene* serta sanitasi, yang merupakan salah satu inisiatif untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan. *Hygiene* adalah upaya untuk menjaga kesehatan individu atau seseorang dan lingkungan (Sari, 2021).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar yang tidak akan pernah hilang selama manusia ada. Makan makanan tidak apa yang memiliki manfaat sehat dan

bentuknya memang menarik, namun keamanannya harus dipastikan, yakni tidak mengandung bahan sintetis atau mikroorganisme penyebab infeksi. Daging, ikan, susu, telur, makanan kaleng, dan buah-buahan, antara lain bahan makanan yang mudah busuk atau basi, semuanya membutuhkan perhatian fisik dan jaminan kesegaran. Karena jaringan transportasi makanan sangat luas dan panjang, sulit bagi kita untuk menemukan bahan makanan berkualitas tinggi. Menghindari bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak diketahui (liar) karena tidak dapat dipertanggungjawabkan kualitasnya merupakan salah satu cara untuk mendapatkan bahan makanan yang baik (Husaini, 2022).

Penyakit yang disebabkan oleh makanan salah satunya dikenal dengan keracunan makanan. Di Wilayah Puskesmas II Denpasar Utara ada sebanyak 163 pedagang nasi diantaranya, Desa Pemecutan Kaja, Kelurahan Ubung, Desa UbungKaja. Dari 163 jumlah warung nasi yang ada di Wilayah Puskesmas II Denpasar Utara ada 15 warung nasi yang diperiksa dan 138 warung nasi yang dibina. Jumlahwarung nasi yang memenuhi syarat 74 dan tidak memenuhi syarat 64.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang ingin diteliti dalam penilaian ini adalah “Apakah terdapat Hubungan Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pedagang Nasi Dengan Keadaan Sanitasi Warung Makan Di Wilayah UPTD Puskesmas II Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Nasi Dengan Keadaan Sanitasi Warung Makan Di Wilayah UPTD Puskesmas II Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara”

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi makanan pedagang di wilayah Puskesmas II Denpasar Utara
- b. Mengetahui keadaan sanitasi warung makan di wilayah Puskesmas II Denpasar Utara
- c. Untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan *hygiene* sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi warung makan di wilayah Puskesmas II Denpasar Utara.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai informasi dan pengetahuan setiap pedagang dalam menjaga *hygiene* dan keadaan sanitasi makanan

### **2. Manfaat teoritis**

Sebagai referensi peneliti selanjutnya tentang keadaan sanitasi makanan.