

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia ialah negara yang terkenal dengan bidang kulinernya karena terdiri dari berbagai macam adat, suku, budaya dan kaya akan bumbu – bumbu masakan yang khas. Wisata gastronomi (*Gastronomy Tourism*) adalah eksplorasi makanan sebagai tujuan wisata. Hal ini dianggap sebagai komponen penting dari pengalaman wisata. Studi juga menunjukkan bahwa makanan lokal dianggap asli, bersih, dan tradisional. Selain itu, makanan lokal juga dianggap sederhana dan berbeda (Pavlidis dan Markantonatou, 2020). Salah satunya makanan tradisional khas Bali yang banyak digemari wisatawan adalah babi guling.

Umat Hindu memanfaatkan Babi Guling di Bali pada awalnya untuk keperluan upacara. Dengan kemajuan masyarakat modern, babi guling kini tersedia di warung makan di seluruh kabupaten dan kota di Bali, tidak hanya ada pada saat upacara keagamaan. Babi guling di Bali biasanya disebut sebagai Be Guling, dan dibuat dengan cara mengguling daging babi, mengeluarkan jeroan di dalam perut babi, dan kemudian mengisi perut babi yang bersih dengan bumbu serta sayuran (Budaarsa, 2012).

Dalam proses pengolahan babi guling yang masih tradisional sehingga kemungkinan dapat terjadinya keracunan makanan. Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan ialah menerapkan *hygiene* dan sanitasi. Faktor pendukungnya adalah kebersihan tenaga penjamah makanan yang bekerja langsung dengan makanan dan peralatan selama proses persiapan, pembersihan, pemrosesan, pengangkutan, dan penyajian dikenal sebagai penjamah makanan. Kebersihan

penjamah makanan penting agar tercapai *hygiene* perorangan yang baik pada saat pemberian makanan (Kepmenkes,2003).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 / MENKES / PER / VI / 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Agar makanan aman untuk dimakan, higiene dan sanitasi bekerja untuk mengurangi bahaya kontaminasi makanan dari sumber seperti orang, tempat, benda, dan peralatan.

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2017 menyatakan lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penularan penyakit tersebut merupakan bawaan pangan (*Foodborne Diseases*) yaitu keracunan yang disebabkan oleh mikroba yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi. *Foodborne Diseases* merupakan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang masuk urutan ke – 2 dari laporan KLB yang masuk ke *Public Health Emergency Operation Centre* (PHEOC) setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya.

Berdasarkan laporan UPT Badan POM tahun 2021 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 50 KLB Keracunan Pangan dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69.40%). Terdapat korban meninggal sebanyak 10 orang (*case fatality rate* sebesar 0.56%). Angka *attack rate* ini perlu menjadi perhatian karena mengalami peningkatan yang signifikan dibanding tahun 2019 yang hanya sebesar 45,29% dan pada tahun 2020 sebesar 46,62%. Hal ini disebabkan oleh masakan di jasa boga, restoran, rumah tangga, jajanan, MD, ML, dan PIRT(BPOM, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian Yusminatati (2020) di rumah makan Kecamatan Pauh Kota Padang yaitu sebanyak 38,3% memiliki pengetahuan yang rendah terhadap *hygiene* sanitasi, sebanyak 48,3% penjamah makanan memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan, dan sebanyak 43,3% penjamah makanan memiliki perilaku negatif terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

Berdasarkan pengamatan awal di rumah makanan kawasan wisata Penebel Tabanan yaitu rumah makan babi guling Andi Jaya merupakan salah satu rumah makan babi guling yang terlaris. Selain itu, rumah makan babi guling Andi Jaya belum pernah dilakukannya pengamatan *hygiene* sanitasi. Sehingga penulis tertarik melakukan pengamatan tentang Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka ruang lingkup pengamatan ini adalah Bagaimanakah Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.

2. Tujuan khusus

1. Mengetahui karakteristik tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.

2. Menilai pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.
3. Mengukur skor keamanan pangan Rumah Makan di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.
4. Mengidentifikasi gambaran *hygiene* sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan.

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Pengamatan ini diharapkan dapat bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga dapat digunakan bagi pengamatan selanjutnya, serta menjadi acuan dalam pengembangan ilmu yang berkaitan.

2. Manfaat praktis

Pengamatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat, khususnya bagi penjamah makanan serta tenaga kesehatan di bidang gizi tentang pentingnya *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.