

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan individual dan lingkungan sekitar individu tersebut (Wayansari, Anwar and Amri, 2018). Konsep higiene ini berhubungan dengan erat dengan individu, makanan dan minuman serta menjadi syarat dalam mencapai derajat sehat. (Sudiarta and Semara, 2018). Menurut Suyono (2012) higiene makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitasnya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (*whole someness of food*).

Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), sanitasi adalah salah satu usaha yang dilakukan untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang berpengaruh terhadap manusia, terutama mengenai hal-hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Upaya dalam sanitasi makanan antara lain adalah menjaga keamanan makanan dan minuman yang disediakan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis. Kebutuhan akan sanitasi yang baik merupakan hal yang harus dipenuhi di zaman yang semakin maju sekarang ini. Dengan terwujudnya sanitasi dasar yang baik diharapkan mampu mengurangi terjadinya penularan penyakit terutama pada penularan penyakit berbasis vektor,

air dan makanan. Secara global sanitasi masih menjadi masalah di berbagai belahan dunia.

Higiene 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 higiene sanitasi dan prosedur yang baik dalam memproses makanan yang akan disajikan. (Kemenkes RI, 2011).

Tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Maka dari itu hygiene penjamah makanan sangat berperan dalam keamanan makanan yang akan distribusikan kepada pasien serta melindungi pasien dari kemungkinan terkena kontaminasi makanan. Penerapan sanitasi pada penyelenggaraan di rumah sakit ini dimulai dari proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan. (Wayansari, Anwar and Amri, 2018).

United Nations Children's Fund (2020) melaporkan terdapat perubahan pola asupan makanan remaja di Indonesia yang mengalami peningkatan konsumsi lemak dan makanan olahan hingga dua kali lipat. Keragaman pangan remaja di Indonesia juga dikategorikan buruk, hanya 25% yang mengkonsumsi sumber zat besi dan zat gizi mikro penting dari sumber hewani dan nabati. Studi terhadap kelompok remaja juga mengungkapkan 57.6% responden memiliki pola makan

tidak sesuai PUGS dan 57.6% responden kurang mengonsumsi buah (Suci, 2011). Studi lain juga mengungkapkan terdapat 97.5% remaja yang belum mencukupi konsumsi energi harian sesuai AKG (Mokoginta, 2016). Di sisi lain, tingkat aktivitas fisik remaja juga ditemukan sangat minim, yakni kurang dari 90 menit/minggu (*United Nations Children's Fund, 2021*). Studi Setiawati (2019) melaporkan terdapat 52.6% responden yang memiliki kebiasaan olahraga rendah (<600 METs/ menit).

Pola makan merupakan susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang secara umum dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu tertentu (Sirajuddin, 2018). Pola makan menjadi perilaku fundamental yang berpengaruh langsung terhadap keadaan gizi individu, karena kuantitas dan kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi dapat mempengaruhi asupan gizi sehingga berdampak pada kondisi kesehatan.

Kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia pada tahun 2017 sebanyak 2041 kasus, dengan nilai Attack Rate 38,56% serta penyebab kasus tertinggi berasal dari kontaminasi mikrobiologi sebesar 45,28% Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM). Data tersebut juga menyatakan bahwa terdapat 1.726 Tempat pengolahan Makanan (TPM) dan hanya 453 (26.25%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan. Sanitasi TPM yang buruk dapat menjadi sumber dari penyakit yang dibawa oleh makanan seperti keracunan makanan atau diare. (BPOM RI, 2017)

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan pengamatan mengenai “Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara” untuk mengetahui bagaimana higiene sanitasi dan menu yang ada di panti asuhan.

B. Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini dapat dirumuskan masalah yaitu Bagaimana Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai pengetahuan higiene dan sanitasi panti asuhan di wilayah Kuta Utara
- b. Menilai penerapan higiene dan sanitasi panti asuhan di wilayah Kuta Utara Kabupaten Badung
- c. Menghitung nilai gizi menu pada panti asuhan di daerah wilayah Kuta Utara Kabupaten Badung

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Manfaat teoritis yang diharapkan peneliti dari hasil penelitian ini yaitu sebagai sumber informasi untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya tentang Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.

2. Manfaat praktis

a. Bagi penulis

Bagi penulis untuk menambah pengetahuan khususnya mengenai pentingnya tingkat pengetahuan mengenai Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.

b. Bagi masyarakat

Hasil pengamatan ini diharapkan dapat memberikan informasi, pengetahuan, dan menambah wawasan masyarakat tentang pentingnya pengetahuan mengenai Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.

c. Bagi panti asuhan

Bagi panti asuhan hasil pengamatan ini diharapkan dapat memberikan acuan atau informasi mengenai pentingnya Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung dengan baik dan benar agar anak anak di panti asuhan terjaga kesehatannya.