

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Setiarto, 2020). Makanan yang higienis adalah makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang dapat membahayakan kesehatan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah mengalami pembusukan yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi (Soegiantoro et al., 2020).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat yang dapat melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan keamanan. Sanitasi dan keamanan makanan memberikan perlindungan terhadap konsumen dari risiko keracunan makanan. Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab kesakitan. Sehingga salah satu cara memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman dengan memastikan makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyebab penyakit (Windya, 2022).

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk

melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya, misalnya penyediaan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Amaliyah, N. 2017).

Prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Hygiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Amaliyah, N. 2017).

Pengawasan sanitasi makanan pada warung makan merupakan pemantauan dengan cara terus menerus pada warung makan karena kemajuan item-item persyaratan sanitasi warung makan serta kondisi yang tampak setelah upaya tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemantauan yaitu upaya mengamati serta melihat dengan cara langsung ditempat dan juga memperkirakan mengenai status, kegiatan maupun aktivitas yang dijalani, dan juga memberikan petunjuk/saran-saran perubahan. Warung makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan seluruh peralatan serta perlengkapannya yang diterapkan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan serta minuman untuk umum, dimana orang bisa datang untuk membeli makanan dan minuman ditempat itu. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang bersifat komersil, dengan aktivitas

penyediaan makanan dan minuman maka warung makan harus memenuhi persyaratan kebersihan serta kesehatan. Pada warung makan nasi babi di Kecamatan dawan merupakan salah satu warung makan yang ramai dikunjungi oleh banyak orang. Warung makan nasi babi di Kecamatan Dawan tersebut sebanyak 5 warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti, lawar, sate, urutan babi dan lain sebagainya.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan dengan cara pengamatan pada warung makan nasi babi peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan. Selain itu pada warung makan nasi babi dilihat dari sumber air yang digunakan di warung makan nasi babi yaitu Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) dan Sistem Pengelolaan Air Limbah (SPAL) seperti air limbah dari cucian peralatan masak atau air limbah dari proses pembuatan makanan itu seluruhnya dialirkan ke dalam perlimbahan, sementara tempat penyimpanan makanan olahan di warung makan nasi babi menggunakan bahan dari kaca dan keadaan bangunan di warung makan nasi babi yaitu semi permanen, kokoh dan aman. Untuk kondisi dapur di warung makan nasi babi kurang rapi dan tempat pencucian peralatan untuk memasak menggunakan air mengalir dan sabun cuci. Tempat penyimpanan alat-alat menggunakan rak piring dan tidak ada binatang pengganggu di warung makan nasi babi. Dengan mengamati permasalahan itu penulis berkeinginan melakukan penelitian tentang “Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka masalah yang akan diteliti adalah “Bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2024”.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan pada warung makan nasi babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2024.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada bahan makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- b. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada penyimpanan bahan makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- c. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada pengolahan makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- d. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada penyimpanan makanan jadi di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- e. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada pengangkutan makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- f. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan pada penyajian makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.
- g. Untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Dapat memberikan sumbangan wawasan ilmu pengetahuan dalam bidang penyehatan makanan dan minuman terkait penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan berupa informasi kepada warung makan nasi babi agar terwujud sanitasi tempat makan yang baik di Kecamatan Dawan sehingga dapat menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi bagi masyarakat.