

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah makan adalah usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan (KEMENKES RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003).

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi manusia untuk bertahan hidup sehingga harus memenuhi kebutuhan gizi individu dan layak dikonsumsi. Tidak menutup kemungkinan bahwa makanan yang beredar di masyarakat mengandung kontaminan. Artinya, makanan yang dikonsumsi dapat mengandung bahaya yang disebabkan dari makanan sehingga menyebabkan adanya masalah kesehatan yang disebut penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Lebih dari dua ratus jenis penyakit diantaranya seperti keracunan, diare, kanker dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman konsumsi. Hal tersebut ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri, virus dan parasit yang ada pada makanan (Sari, 2017).

Sanitasi memiliki arti yang mirip dengan hygiene. Hanya saja bedanya jika hygiene fokus pada aktivitas manusia, jika sanitasi fokus ke lingkungan manusia, sebagai contohnya yaitu tersedianya air bersih untuk cuci tangan sebelum dan

sesudah makanan. Menurut WHO, sanitasi merupakan salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal – hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup.

Hygiene dan sanitasi memiliki hubungan yang sangat erat dan saling berhubungan satu sama lain. Apabila hygiene seseorang baik akan tetapi sanitasinya tidak mendukung maka resiko terjadinya penyakit atau efek lainnya akan lebih tinggi, sebagai contoh yang diberikan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2004 yaitu seseorang mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, akan tetapi air yang tersedia tidak cukup sehingga cuci tangan yang dilakukan menjadi tidak sempurna. Hygiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan dapat dikendalikan dengan prinsip 4 faktor hygiene dan sanitasi makanan yaitu : faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang atau penjamah makanan dan bahan makanan. Empat aspek hygiene dan sanitasi makanan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Depkes, 2004).

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan. Penjamah makanan harus memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah penularan penyakit. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan

yang akan disajikan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya (PGRS, 2013). Saat ini masih sering kita jumpai kasus – kasus keracunan makanan yang disebabkan karena tidak terjaminnya keamanan makanan yang dikonsumsi. Untuk mencegah terjadinya keracunan makanan maka *hygiene* sanitasi makanan perlu mendapat perhatian.

UPTD Puskesmas Abiansemal III merupakan salah satu unit pelayanan Kesehatan yang terletak di Desa Sibang Kaja, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Secara umum wilayah kerja UPTD Puskesmas Abiansemal III meliputi tiga Desa : Desa Sibang Kaja dengan 7 Banjar, Desa Sibang Gede dengan 12 Banjar, Desa Darmasaba dengan 12 banjar. Di Wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III terdapat 36 pedagang.

Dari observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di 18 rumah makan yang ada di Desa Sibanggede, pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tidak mencuci tangan dengan air mengalir ketika akan mengolah makanan serta masih terdapat tempat makan dengan kondisi *hygiene* dan sanitasi yang kurang baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Warung Makan Di Wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang ingin diteliti dalam penelitian ini “Apakah terdapat Hubungan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Warung Makan Di Wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Warung Makan Di Wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang di wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.
- b. Mengetahui keadaan sanitasi warung makan di wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.
- c. Untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi warung makan di wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Badung khususnya kepada UPTD Puskesmas Abiansemal III Dinas Kesehatan Kabupaten Badung dalam mengevaluasi pengetahuan hygiene sanitasi makanan

pedagang dengan keadaan sanitasi warung makan di wilayah UPTD Puskesmas Abiansemal III.

2. Manfaat teoritis

- a. Menambah kepustakaan terkait hygiene sanitasi tempat penjualan makanan.
- b. Menjadi masukan dalam melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap tempat penjualan makanan.