

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan subjeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi lingkungan. Sanitasi merupakan sebuah ciptaan dan pemeliharaan untuk kebersihan dan kondisi yang sehat. Hal ini berguna untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan racun yang disebabkan oleh zat aditif. Pelaksanaan sanitasi ini sangat penting untuk menjaga keamanan makanan (Jatmika & Fadila, 2019)

Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan minuman utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit. Warung makan merupakan tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak dapat dipisahkan.

Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari menjadi satu alasan masyarakat lebih suka membeli makanan di warung makan (Syahrizal, 2017). Pengawasan higiene sanitasi pada warung makan penting dilakukan karena untuk memastikan kebersihan dan kesehatan dalam pengelolaan makanan. Pemeriksaan dilakukan dengan melihat keadaan kualitas fisik warung makan, praktik kebersihan penjamah makanan, serta memberikan saran perbaikan. Penting juga bagi warung makan untuk memiliki prosedur tindak lanjut yang efektif terhadap hasil pemeriksaan. Kesadaran akan pentingnya higiene sanitasi makanan tidak hanya melibatkan pemeriksaan rutin, tetapi juga menciptakan budaya kebersihan yang berkelanjutan di dalam lingkungan warung makan, hal ini tidak hanya berdampak pada keamanan konsumen tetapi juga pada reputasi bisnis dan kepercayaan pelanggan.

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa nutrisi yang tidak memadai dan kebersihan lingkungan menyebabkan sekitar 30 persen infeksi bawaan makanan. Organisasi Kesehatan Dunia memperkirakan bahwa setiap tahun di negara-negara miskin terdapat 76 juta kasus penyakit bawaan makanan yang teridentifikasi, menyebabkan 325.000 rawat inap dan 5.000 kematian.. Jutaan orang di Indonesia keracunan setiap tahun sebagai akibat dari praktik sanitasi dan kebersihan makanan yang buruk. Salah satu dari banyak masalah kesehatan yang mungkin timbul dari makan makanan yang tidak sehat. Data BPOM menunjukkan bahwa terdapat 12 kasus keracunan di Medan tahun 2021 dan 7 di antaranya diakibatkan oleh makanan yang menyebabkan penyakit akibat keracunan makanan. Persoalan higiene sanitasi makanan di Provinsi Sumatera Utara termasuk masalah

yang klasik, masalah yang sudah lama dan sampai saat ini masih sering terjadi kasus keracunan makanan, karena penjamah makanan tidak menerapkan prinsip higiene sanitasi. Sering kita jumpai pedagang makanan yang berjualan di bibir jalan yang menggunakan lapak atau membawa gerobak keliling, namun para pedagang makanan tidak ikut serta dalam memenuhi kriteria dalam pengamanan makanan mulai dari kebersihan diri, peralatan, dan lokasi tempat berjualan (Amirah et al., 2023).

Warung makan nasi lawar adalah salah satu tempat pengolahan pangan yang khusus menyajikan hidangan nasi lawar. Lawar Bali merupakan makanan khas Bali yang digemari oleh masyarakat lokal dan wisatawan. Lawar Bali merupakan olahan daging atau sayuran cincang yang memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri dalam proses pengolahannya. Lawar Bali ada dua jenis, yaitu lawar merah yang mengandung darah segar dan lawar putih yang tidak mengandung darah segar (Trisdayanti et al., 2015). Higiene penjamah lawar yang tidak baik berkontribusi terhadap keberadaan *E.coli* dalam lawar seperti data penelitian yang dilakukan oleh Trisdayanti et al.,(2015) hasil observasi menunjukkan mayoritas higiene perorangan pada penjual dan pengolah lawar masuk kategori tidak baik (59% dan 53%). Selain itu, fasilitas sanitasi juga lebih banyak masuk kategori tidak baik (53,9%). Hasil observasi menunjukkan mayoritas perilaku yang tidak baik dari penjual dan pengolah adalah tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun (92,3% dan 60%), tidak menggunakan alat/sendok pada saat mencicipi lawar maupun mengambil bahan (56,4% dan 73%) dan pengolah tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai (63%). Pengamatan sanitasi menunjukkan 97,3%

pengelola tidak menyimpan peralatan di tempat tertutup. Kondisi higiene sanitasi yang tidak baik yaitu dalam hal higiene penjual (52,2%), fasilitas sanitasi (47,6%), sanitasi warung (44,4%) dan sanitasi peralatan (50%), lebih banyak ditemukan di Kecamatan Kuta Utara dibandingkan kecamatan lainnya

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keadaan higiene sanitasi warung makan nasi lawar yang dilihat dari area pelayanan konsumen, pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan serta penyajian pangan matang. Hasil observasi awal peneliti di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar terdapat 13 warung makan nasi lawar, berdasarkan informasi dari petugas kesehatan Puskesmas 1 Denpasar Selatan dari 13 warung makan nasi lawar tersebut terdapat 12 (92%) warung makan nasi lawar yang belum pernah diinspeksi sebelumnya dan 1 (8%) sudah pernah diinspeksi sebelumnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan higiene sanitasi warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat di ambil dalam proposal ini adalah “Bagaimanakah Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keadaan “Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar”.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui area pelayanan konsumen pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar.
- b. Untuk mengetahui persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar.
- c. Untuk mengetahui penyajian pangan matang pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar.
- d. Untuk mengetahui peralatan pengolahan pangan pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar.
- e. Untuk mengetahui higiene sanitasi warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar

D. Manfaat Penelitian

Terdapat beberapa manfaat dalam penulisan ini, sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

- a. Dapat meningkatkan pengetahuan tentang kesehatan lingkungan dalam bidang penyehatan makanan dan minuman mengenai higiene sanitasi warung makan.

- b. Meningkatkan pengetahuan terutama pada penjamah makanan mengenai pentingnya selalu menerapkan higiene sanitasi
- c. Sebagai referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya tentang tinjauan higiene sanitasi pada warung makan nasi lawar.

2. Manfaat Praktis

- a. Dapat memberikan informasi tentang keadaan higiene sanitasi yang meliputi area pelayan konsumen, peralatan pengolahan makanan, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan serta peralatan pengolahan pangan pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar .
- b. Sebagai bahan masukan untuk meningkatkan keadaan higiene sanitasi warung makan terutama pada penjamah makanan warung nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar.