

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia, setiap hari manusia tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan akan makanan. Makanan dibutuhkan manusia sebagai zat pembangun, dan sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Untuk mendapatkan makanan yang baik dan aman, kaidah-kaidah pengelolaan makanan harus diperhatikan agar diperoleh makanan yang memenuhi prinsip-prinsip kesehatan, kebersihan, dan higiene yang memenuhi prinsip-prinsip kesehatan, kebersihan, dan keamanan. Proses pengolahan makanan dimulai dari pemilihan proses pengolahan, dimulai dari pemilihan bahan, penyimpanan bahan, cara pengolahan bahan, hingga makanan yang siap untuk disajikan (Widada et al., 2021).

TPP (Tempat Pengolahan Pangan) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji untuk tujuan komersial maupun nonkomersial. (RI, 2021). Salah satu jenis TPP yaitu rumah makan, rumah makan adalah tempat usaha komersial dengan tugasnya dalam menyediakan makanan dan minuman buat semua orang di tempat usahanya. Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan bahan pangan, peralatan memasak, peralatan makanan dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan, menurut Permenkes (Peraturan Menteri Kesehatan) No.14 Tahun 2021. Oleh karena itu pengelola rumah makan yang diperiksa wajib mengenali prinsip sanitasi yang benar dalam

penyelenggaraan pangan. Sanitasi pangan ini adalah salah satu hal utama yang perlu diperhatikan yang digunakan untuk mengolah bahan pangan dan menyediakan kepada konsumen.

Seperti hal yang telah tercantun dalam Permenkes No.14 Tahun 2021 dalam sarana dan prasarana TPP yaitu:

1. Harus memenuhi persyaratan Kesehatan sesuai dengan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.
2. Memiliki akses fasilitas sanitasi dasar yaitu: jamban dan kamar mandi, saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup, dan tempat sampah tertutup.
3. Memiliki dokumentas/jadwal pemeliharaan bangunan, sarana prasarana, peralatan dan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. Sarana penunjang yang dibutuhkan seperti peralatan keselamatan dan Kesehatan kerja (K3) alarm tanda bahaya, alat pemadam kebakaran Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K), Kawasan Tanpa Rokok (KTR) dan sarana penunjang lainnya yang dibutuhkan.

Di Indonesia, masalah keamanan pangan dan minuman masih menjadi perhatian pengelola tempat makan dan warga tidak peduli dengan sanitasi dan keamanan pangan. Selain itu, pengelolaan tempat makan tidak menerima pengawasan yang cukup dari pemerintah, baik di tingkat pusat maupun wilayah.

Sebagian besar pengusaha rumah makan yang ada di Indonesia belum paham dalam persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan Kesehatan. Dari kebanyakan para pengusaha rumah makan dalam menjalankan usahanya hanya memikirkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan peraturan tentang

kesehatan dan sanitasi tempat umum. Salah satu masalah yang timbul dalam pengawasan higiene sanitasi adalah perlu akan adanya peraturan yang mengatur mengenai pendirian dan pengelolaan sanitasi di tempat umum, yaitu termasuk seperti di rumah makan (Anwar et al., 2020).

Banyaknya penelitian yang telah dilakukan terkait pengetahuan dan sikap terhadap higiene penjamah pangan, seperti yang telah dilakukan oleh As Sajdah et al., (2023) terkait hubungan pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah pangan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo menyebutkan bahwa hasil yang telah didapatkan terdapat adanya kecenderungan terhadap sikap dan praktik higiene pada tenaga penjamah pangan, jika sikap tenaga penjamah pangan positif maka praktik higiene yang dilakukan akan menjadi baik, akan tetapi jika sikap tenaga penjamah negatif maka praktik higiene yang dilakukan akan kurang.

Tujuan utama pengawasan higiene sanitasi rumah makan ini untuk melindungi konsumen dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, terutama dari aspek kesehatan. Agar tujuan tersebut optimal dapat dicapai, penting dipenuhi standar persyaratan higiene sanitasi rumah makan. Serta perlunya diperhatikan pada penjamah pangan karena penjamah pangan dapat mencemari bahan pangan, maka pentingnya kebersihan individu dalam pengelolaan makanan agar menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

Rumah Makan Padang ini merupakan salah satu tipe rumah makan A1 dengan artian jasa pengola pangan yang tetap pada suatu bangunan. Dapat diketahui bahwa pada penyajian di Rumah Makan Padang memiliki waktu penyimpanan yang lebih dari empat jam. Seperti data hasil penelitian pada Rumah Makan Padang yang

dilakukan oleh (Anwar et al., 2020) menunjukkan hasil dari 41 penjamah pangan yang berpendidikan rendah memiliki tindakan baik sebanyak tiga penjamah (7,3%) dan hasil penjamah berpendidikan rendah memiliki tindakan rendah sebanyak 10 penjamah (24,4%), hal ini menunjukkan bahwa masih banyaknya dari pengelola rumah makan atau penjamah pangan yang belum mengetahui bagaimana pengolahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat resiko kontaminasi makanan yang dapat terjadi di Rumah Makan Padang yang dilihat dari personal higiene sanitasi, tempat pengolahan, bahan pangan yang digunakan serta pengolahan makanan yang dilakukan. Setelah dilakukan survei pendahuluan oleh peneliti terhadap jumlah Rumah Makan Padang yaitu terdapat sebanyak 32 Rumah Makan Padang di wilayah Kecamatan Denpasar Utara, dan 92% dari penjamah pangan belum memakai APD, serta belum memiliki Surat Keterangan Laik Sehat. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat risiko kontaminasi makanan pada Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan yang ingin diteliti adalah: “Bagaimana Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui “Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024”.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui bagaimana pengolahan bahan baku di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara.
- b. Untuk mengetahui higiene sanitasi penjamah pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara
- c. Untuk mengetahui kebersihan tempat pengolahan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara
- d. Untuk mengetahui kebersihan peralatan yang digunakan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

- a. Untuk memberikan informasi pengetahuan mengenai Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024.
- b. Untuk dapat dijadikan referensi kepada penulis lain untuk mencari literatur kepustakaan terutama yang menyangkut tentang Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan.

2. Manfaat praktis

Diharapkan tulisan ini dapat menambah informasi mengenai tingkat risiko kontaminasi makanan pada Rumah Makan Padang di wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024. Diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak pengelola Rumah Makan Padang dalam hal peningkatan dan pengelolaan sanitasi makanan.