

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman di tempat usahanya. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari menjadi satu alasan masyarakat lebih suka membeli makanan di rumah makan (Muhammad Wildan Khaerudin et al., 2021). Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini jika tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Sanitasi Rumah makan yang buruk dapat menimbulkan dampak serius terhadap kesehatan masyarakat. Persoalan ini termasuk masalah klasik dalam bidang hygiene sanitasi makanan, yang meskipun telah lama dikenal, masih sering terjadi hingga kini. Menurut *World Health Organization* (WHO), sekitar 30% kasus infeksi yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh kurangnya kebersihan lingkungan dan asupan gizi yang tidak memadai. Salah satu penyebab utamanya adalah kurangnya penerapan prinsip-prinsip sanitasi oleh penjamah makanan. Hal ini umum dijumpai pada pedagang kaki lima yang berjualan di tepi jalan atau menggunakan gerobak keliling, namun belum menerapkan standar kebersihan yang layak baik dari segi pribadi, peralatan, maupun lokasi berjualan. (Widyastuti & Almira, 2019)

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. *Hygiene* dan sanitasi yang buruk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan. keracunan makanan adalah kesakitan yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh adanya bakteri yang menghasilkan toksin/racun atau oleh adanya makanan tambahan yang bersifat racun dalam makanan. Gejala keracunan ini ditandai dengan pusing, mual, muntah, diare dan kejang perut yang dapat timbul segera setelah makan suatu makanan (Rokhmayanti & Heryantoro, 2018)

Makanan merupakan kebutuhan utama yang harus dipenuhi setiap saat oleh manusia serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar untuk memastikan bahwa makanan dapat memberikan manfaat bagi tubuh (Harifu et al., 2025). ketersediaan makanan yang bermutu dan aman harus berdasarkan pada suatu standar sehingga tidak membahayakan kesehatan konsumen (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2022) Tidak menutup kemungkinan bahwa makanan yang beredar di masyarakat berpotensi terkontaminasi bakteri. Kasus keracunan makanan sering terjadi di berbagai tempat karena tidak terjamin kebersihan alat dan bahan yang digunakan tidak terjamin kebersihannya. Alat dan bahan yang digunakan tidak higienis, paparan debu jalanan karena lalu lintas yang padat. Di Indonesia sendiri, jutaan kasus keracunan makanan terjadi setiap tahun, sebagian besar disebabkan oleh praktik kebersihan makanan yang tidak memenuhi standar. Berdasarkan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pada tahun 2022 tercatat 72 kasus keracunan makanan, yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tercemar.

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan yang akan disajikan. penjamah makanan harus memenuhi hygiene sanitasi dan prosedur yang baik dalam memproses makanan yang akan disajikan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang tidak baik. 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. 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. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan (Kemenkes RI, 2021) tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak makanan jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan para konsumen. Penjamah makanan perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja *hygiene* sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah dan konsumen, diantaranya terhindar dari kontaminasi makanan.

Sanitasi memiliki pengertian yang hampir sama dengan *hygiene*, namun keduanya memiliki fokus yang berbeda. *Hygiene* lebih berfokus pada perilaku atau aktivitas manusia, sedangkan sanitasi berfokus pada kondisi lingkungan di sekitar

manusia. Menurut Permenkes no.14 Tahun 2021, sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan berbagai faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang dapat memengaruhi manusia, khususnya faktor-faktor yang berpotensi merugikan perkembangan fisik, kesehatan, serta 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. *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 (Maunah & Ulfa, 2020).

Menurut data dari Desa Dajan Peken Tahun 2025, Jumlah rumah makan yang masih aktif berjumlah 33 rumah makan. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di 12 rumah makan yang ada di Desa Dajan Peken, pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan alat saat mengambil makanan 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 Rumah Makan Di Wilayah Desa Dajan Peken Kabupaten Tabanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang ingin diteliti dalam penelitian ini “Apakah terdapat Hubungan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Desa Dajan Peken Tahun 2026?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Makanan Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Desa Dajan Peken Kabupaten Tabanan.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan *hygiene* sanitasi makanan pedagang di wilayah Desa Dajan Peken .
- b. Untuk mengetahui keadaan sanitasi Rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken Tahun 2026
- c. Untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan *hygiene* sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi Rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken Tahun 2026

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

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

2. Manfaat praktis

Diharapkan menjadi bahan masukan bagi UPTD Puskesmas Tabanan III dalam mengevaluasi pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan keadaan sanitasi rumah makan di wilayah desa dajan peken.