

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2004).

Pengawasan sanitasi makanan pada warung makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan item-item persyaratan sanitasi makan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk/saran-saran perbaikan. Warung makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang di gunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Warung makan di kawasan Pantai Kerobokan adalah salah satu warung makan yang ramai dikunjungi oleh banyak orang. Jarak antara rumah makan dengan bibir pantai sekitar 50 meter dan warung makan di Pantai Kerobokan tersebut sebanyak 3 (tiga) warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti ikan bakar, bakso, sate lilit dan makanan khas Buleleng. Pada pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan.

Berdasarkan data dari observasi awal Puskesmas Sawan I didapatkan hasil di warung makan pantai Kerobokan yaitu sumber air yang dipakai di warung makan pantai kerobokan adalah PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), SPAL (Saluran Pembuangan Air Limbah) seperti air limbah dari cucian peralatan masak ataupun air limbah dari proses pembuatan makanan itu semua dialirkan ke dalam got sedangkan tempat penyimpanan makanan olahan di warung makan pantai kerobokan menggunakan bahan dari kaca dan keadaan bangunan di warung makan pantai kerobokan yaitu semi permanen, kokoh dan aman. Lantai warung menggunakan semen air tergenang dan berdasarkan survey awal yang dilakukan ventilasi di warung makan tersebut cukup memenuhi syarat. Dan keadaan dapur di warung makan pantai kerobokan kurang rapi, tempat penyucian alat untuk memasak menggunakan air mengalir dan sabun cuci. Tempat penyimpanan alat – alat menggunakan rak piring dan tidak ada binatang pengganggu di warung makan pantai kerobokan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah penelitian sebagai berikut “Bagaimanakah Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018 ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
- b. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan bahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
- c. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam pengolahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
- d. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan makanan jadi di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
- e. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam pengangkutan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
- f. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyajian makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

- a. Dapat memberikan sumbangan wawasan ilmu pengetahuan dalam bidang penyehatan makanan dan minuman terkait dengan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di warung makan.

- b. Sebagai pembelajaran bagi masyarakat dalam upaya mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan.
- c. Sebagai bahan kepustakaan dalam penelitian selanjutnya tentang gambaran penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di warung makan.

2. Manfaat praktis

- a. Dapat memberikan informasi bagi pihak pengelola warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan akan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan pentingnya melakukan pengawasan hygiene dan sanitasi di warung makan untuk meningkatkan kualitas makanan.
- b. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam upaya untuk memperbaiki hygiene dan sanitasi warung makan bagi pengelola warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.