BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tempat umum atau sarana pelayanan umum merupakan tempat yang memiliki fasilitas dan berpotensi terhadap terjadinya penularan penyakit, pemcemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Tempat umum tersebut meliputi hotel, terminal angkutan umum, pasar tradisional atau swalayan pertokoan, salon kecantikan atau tempat pangkas rambut, bioskop, gedung pertemuan, tempat rekreasi, pondok pesantren, tempat ibadah, tempat wisata, dan lain-lain. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi tempat-tempat umum yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. (Imam, 2017)

Salah satu tempat umum yang sering menjadi tujuan berkumpul dan selalu ramai pengunjung adalah tempat wisata. Tempat wisata merupakan tempat kegiatan bagi umum yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap maupun terus menerus, secara membayar ataupun tidak membayar yang diselenggarakan oleh badan pemerintah, swasta maupun perseorangan yang dipergunakan langsung oleh masyarakat.

Tempat wisata dapat menjadi sumber atau tempat penularan penyakit. Disebabkan kondisi kesehatan yang tidak memenuhi syarat sehingga membuat transmisi penyakit. Banyak aspek yang dapat menjadi tempat penyebaran penyakit dari tempat wisata diantaranya berasal dari fasilitas yang tersedia maupun sarana dan prasarana.

Sarana dan prasarana di tempat wisata menjadi perhatian khusus terkait keadaan sanitasi lingkungan antara lain penyediaan air bersih, keadaan saluran pembuangan air limbah, kondisi pembuangan sampah, kondisi ruang kantor, kondisi tempat ibadah, bahkan sanitasi makanan dan personal hygiene pedagang makanan terutama pengamanan makanan yang popular maupun menjadi ciri khas suatu daerah tempat wisata sehingga paling laris menjadi bahan konsumsi oleh wisatawan.

Wisatawan yang berkunjung ke suatu objek wisata tentunya ingin menikmati perjalanan wisatanya, sehingga pelayanan makanan dan minuman harus mendukung hal tersebut bagi wisatawan yang tidak membawa bekal. Bahkan apabila suatu daerah tujuan wisata mempunyai makanan yang khas, wisatawan yang datang di samping menikmati atraksi wisata juga menikmati makanan khas tersebut. Pertimbangan yang diperlukan dalam penyediaan fasilitas makanan dan minuman antara lain adalah jenis dan variasi makanan yang ditawarkan, tingkat kualitas makanan dan minuman, pelayanan yang diberikan, tingkat harga, tingkat kebersihan, dan hal-hal lain yang dapat menambah selera makan seseorang serta lokasi tempat makannya. (Suchaina, 2014)

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak 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, 2010)

Menurut WHO (1975), Hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu dari ruang lingkup kesehatan lingkungan. Ruang lingkup tersebut meliputi: vektor penyakit, hygiene sanitasi makanan, penyediaan air minum, pengolahan air limbah, pembuangan tinja, pencemaran udara, pengolahan sampah padat serta perumahan dan lingkungan pemukiman. Oleh karena itu penyakit bawaan makanan secara khusus merupakan masalah kesehatan lingkungan karena terdapat makanan atau pangan sebagai media transmisi penyakit.

Tempat wisata dan hygiene sanitasi makanan tidaklah dapat dipisahkan. Hal ini sudah menjadi kesatuan pendukung satu sama lain. Semakin banyak tempat wisata bagi wisatawan kunjungi maka akan semakin menjamur pedagang makanan ditempat tersebut. Apalagi jika dikhususkan pada wisatawan yang tertarik pada jenis makanan khas yang hanya dijual didaerah tersebut tentu tujuannya bukan lagi hanya tempat namun juga makanan jajanan yang ada di tempat wisata tersebut.

Upaya pengawasan terhadap keadaan sanitasi lingkungan di tempat wisata yang masih jarang dan juga penyelenggaraan hygiene sanitasi makanan yang belum seluruhnya terjamin membuat penulis tertarik mengangkat topik penelitian mengenai keadaan sanitasi dan kualitas hygiene sanitasi makanan di kawasan tempat wisata.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang ingin diteliti adalah

"Bagaimanakah hubungan keadaan sanitasi lingkungan dengan kualitas makanan di kawasan tempat wisata?"

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dilakukan adalah untuk mengetahui dan menganalisis hubungan keadaan sanitasi lingkungan dan kualitas makanan di kawasan tempat wisata.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Sebagai referensi pengembangan ilmu pengetahuan umum dalam upaya peningkatan sanitasi lingkungan serta pengawasan keamanan pangan.

b. Sebagai acuan untuk penelitian lebih lanjut mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kawasan tempat wisata.

2. Manfaat Praktis

a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai keadaan sanitasi lingkungan di kawasan tempat wisata.

b. Sebagai informasi bagi masyarakat mengenai penyehatan makanan dan pengawasan keamanan pangan di kawasan tempat wisata.