

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sanitasi tempat umum harus merupakan prioritas dalam penanganannya. Hal tersebut disebabkan karena tempat umum merupakan tempat yang mempunyai potensi untuk penyebaran penyakit. Rumah makan atau kantin merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi.

Kesehatan adalah keadaan yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya berarti suatu keadaan yang bebas dari penyakit dan kecacatan. Kesehatan juga merupakan keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang yang hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan makanan dan minuman. (Erlin Rahmi Ramadani ,ddk 2017)

Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahan kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular. Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pengolahan utamanya adalah usaha diperuntukan untuk umum seperti kantin, restoran, rumah makan ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit.

Kontaminasi makanan dapat terjadi setiap saat, salah satunya dari peralatan makanan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Di Indonesia peraturan telah dibuat dalam bentuk Permenkes RI No. 1906/Menkes/Per/VI/2011, bahwa untuk persyaratan peralatan makan tidak boleh lebih dari 0 koloni/cm². Peran peralatan makanan dalam pedagang makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip penyehatan makanan (food hygiene). Setiap peralatan makan (piring, gelas, sendok) harus selalu dijaga kebersihannya setiap saat digunakan. Alat makan (piring, gelas, sendok) yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan, karena pada peralatan makan tersebut tercemar bakteri *E.coli* yang menyebabkan alat makan tersebut tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Untuk itu pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar. Pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula. Dengan menjaga kebersihan peralatan makan, berarti telah membantu mencegah pencemaran atau kontaminasi makanan yang dikonsumsi (Santoso, 2015).

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan akibat sanitasi yang buruk maka perlu adanya upaya hygiene dan sanitasi kantin. Kantin merupakan fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini pengunjung dan pekerja yang ada dilingkungan tersebut, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2005).

Fungsi dari kantin adalah sebagai tempat memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, maka kantin dapat menjadi tempat menyebarnya segala penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makan dan minuman yang dijual berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik. Kantin merupakan tempat umum

yang dikunjungi oleh pekerja dan pengunjung membeli dan mengonsumsi makanan maupun minuman sehari-hari pada waktu berada di kawasan 21 Mall Denpasar Barat . sehingga penting rasanya untuk memperhatikan hygiene dan sanitasi kantin dikawasan 21 Mall Denpasar Barat agar sehat. kesehatan pengunjung salah satunya sangat dipengaruhi oleh hygiene sanitasi kantin yang ada disana sebagaimana pengaruh makanan terhadap tubuh kita. Persyaratan sanitasi kantin mengacu pada pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003,tentang kelayakan hygiene sanitasi pada kantin (Kemenkes, 2003)

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan di 8 kantin dan pedagang kaki lima dikawasan 21 Mall Denpasar Barat masalah yang ditemukan yaitu : tempat penyimpanan yang tidak memenuhi syarat,tempat pengolahan makanan, tempat cuci tangan yang tidak memenuhi syarat, seperti tidak adanya air mengalir, tempat makan yang dekat dengan tempat pembuangan sampah sementara dan tempat parkir motor yang sangat dekat dengan tempat makan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan makanan baik dari segi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan dan penataan baik fasilitas bangunan, bahkan hygiene sanitasi makanan dan minuman yang disediakan, penjaga kantin yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah

mengolah makanan, kurangnya pengetahuan dari penjaga kantin tentang hygiene sanitasi makanan dan bahkan terhadap hygiene dan sanitasi makanan siap saji tidak ditutup. Berdasarkan hal tersebut peneliti akan melakukan observasi langsung ke kantin-kantin yang ada di kawasan 21 mall Denpasar Barat dan mengamati tempat/ bangunan kantin ,fasilitas sanitasi, hygiene penyajian dan penyimpanan makanan

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang diangkat adalah Bagaimana Keadaan Hygiene Sanitasi kantin Di Kawasan 21 Mall Denpasar Barat Tahun 2020

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang dijabarkan diatas maka rumusan masalah yang dapat diambil dalam karya tulis ilmiah ini adalah “Bagaimana Keadaan Hygiene Sanitasi kantin di kawasan 21 Mall Denpasar Barat tahun 2020

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keadaan Hygiene Sanitasi Kantin Di Kawasan 21 Mall Denpasar Barat

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui keadaan fasilitas sanitasi yang ada di kantin kawasan 21 Mall Denpasar Barat tahun 2020
- b. Untuk mengetahui pengolahan makanan yang ada di kantin kawasan 21 Mall Denpasar Barat tahun 2020
- c. Untuk mengetahui hygiene penyajian dan penyimpanan makanan di kantin kawasan 21 Mall Denpasar Barat tahun 2020

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis diharapkan peneliti dapat memberikan informasi dan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang hygiene sanitasi makanan

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari peneliti memberikan saran masukan kepada petugas kantin agar tercipta sanitasi kantin yang baik di kawasan 21 Mall Denpasar Barat

