BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah makan atau restoran adalah salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan sedemikian memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah water borne disease dan food borne disease dan munculnya *vector* penyakit. Hal ini dapat dilihat adanya kejadian - kejadian atau wabah penyakit perut yang disebabkan oleh kelalaian dari pemilik rumah makan atau restoran yang kurang mengerti masalah kebersihan dalam penyelenggaran makanan dan minuman. Rumah makan dan restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti dengan benar perihal hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pemilik rumah makan atau restoran dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang mementingkan segi kesehatan atau hygiene sanitasinya.

Undang - undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan, untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan

mutu (K. Departemen 2009). Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia, karena merupakan suatu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidupnya. Untuk itu makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terpenuhi zat gizinya seperti karbohirdrat, protein, lemak, dan mineral. Makanan harus diperhatikan hygiene sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan penyakit. Melalui penjelasan tersebut maka diketahui bahwa makanan sangat penting dijaga keamanannya saat seorang akan mengonsumsi makanan tersebut (Marapung N, Santi DN 2012).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan/kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan / kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan. Salah satu masalah akibat

makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dapat mengganggu kesehatan di antaranya adalah keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan.

Berdasarkan hasil data yang di dapat dari UPTD puskesmas Densel 1 tetang data usaha tempat pengelola makanan dan minuman di wilayah kerja puskesmas Densel 1 adalah sebanyak 25 rumah makan. Dari hasil observasi awal di dapatkan hasil di Rumah Makan Minang Ampek Panjer penjamah makanan terlihat tidak menggunakan sarung tangan plastik saat mengolah makanan. Keadaan dapur di Rumah Makan Minang Simpang Ampek bersih, rapi, tempat pencucian alat menggunakan air menggalir dan sabun cuci khusus cuci piring. Lalu untuk pegawai di rumah makan berjumlah 9 orang yaitu 4 wanita dan 5 laki – laki. Ditinjau dari bangunan nya lantai yang di gunakan adalah kedap air dan berdasarkan survei awal yang dilakukan ventliasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek cukup memenuhi syarat. Lalu ditinjau dari lokasinya berada di pinggir jalan, yang mana banyak sumber pencemar seperti debu, polusi dan pencemar lainnya yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan. Debu yang masuk kedalam tubuh melalui makanan bisa saja tersangkut di tenggorokan dan menimbulkan tenggorokan sakit dan memicu batuk. Terdapat juga saluran pembuangan air yang terbuka dapat menjadi tempat perkembangbiakan lalat yang apabila hinggap pada makan dapat menimbulkan diare. Faktor – faktor tersebut mempengaruhi kelayakan penerapan hygiene sanitasi rumah makan. Berdasarkan paparan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas rumusan masalah yang dapat dirumuskan : “Bagaimana Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Pada Tahun 2021?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Pada Tahun 2021.

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
b. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
c. Untuk mengetahui hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
d. Untuk mengetahui hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
e. Untuk mengetahui hygiene sanitasi penyajian makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
f. Untuk mengetahui personal hygiene di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa dalam penerapan prinsip hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer.

2. Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai keadaan hygiene sanitasi rumah makan dan dapat digunakan sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.