

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Rahmayani 2018).

Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, salah satunya harus memperhatikan higiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar. Ada banyak faktor yang berperan dalam sanitasi makanan diantaranya air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan pengolah makanan. Pengolah makanan memegang peranan penting dalam upaya penyehatan makanan karena sangat berpotensi dalam menularkan penyakit (Rahmayani 2018).

Kejadian keracunan pangan masih terus berulang dengan penyebab utama cemaran mikrobiologi. Cemaran ini berkaitan dengan masalah kebersihan atau higiene dan sanitasi yang dihasilkan dari perilaku individu yang bertugas menyiapkan dan menyajikan makanan atau minuman. Manusia merupakan sumber potensial mikroba penyebab penyakit yang dipindahkan pada orang lain melalui makanan (Kurniajati & Apriliani, 2015). Oleh karena itu, penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjamin keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan institusi. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah

makanan selama menjalankan tugasnya dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Alwi, Ismail, and Palupi 2019).

Menurut WHO, kejadian diare sering dikaitkan dengan sumber air yang tercemar, sanitasi yang tidak memadai, praktik kebersihan yang buruk, makanan yang terkontaminasi dan malnutrisi. Kejadian diare dapat disebabkan beberapa faktor antara lain : faktor pendidikan, pekerjaan, sosial ekonomi dan faktor makanan dan minuman yang dikonsumsi, faktor balita seperti umur balita, gizi balita, serta faktor lingkungan (Lestari 2020).

Makanan bermutu adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian rupa sehingga tetap terjaga nilai gizinya, dapat diterima, serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi. PP Nomor 28 tahun 2004 menyatakan bahwa mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Kelayakan pangan adalah kondisi pangan yang tidak mengalami kerusakan, kebusukan, menjijikkan, kotor, tercemar atau terurai. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Di Indonesia, makanan merupakan penyebab tertinggi insiden keracunan nasional pada tahun 2016, yaitu sebanyak 135 jumlah insiden dan sebanyak 22,95% sumber keracunan berasal dari pangan jajanan. Minuman berwarna dan sirup menempati urutan pertama pangan jajanan yang tidak memenuhi syarat mikrobiologis disusul oleh produk minuman es lainnya, kemudian jelly atau agar-agar, dan terakhir bakso. Pengolahan dan penyiapan pangan jajanan seharusnya

mengikuti cara produksi pangan yang baik (CPPB) yang diperuntukkan bagi industri rumah tangga dan persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan sesuai Kepmenkes RI No 942/Menkes/Sk/VII/2003. Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 470) yang menyatakan bahwa Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Data dianalisis secara deskriptif dari skor keamanan pangan (SKP). Berdasarkan hasil interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) dapat dilihat bahwa sebanyak 30,8% kantin sekolah termasuk dalam kategori sedang dengan hasil interpretasi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 93,43% - 95,57% dan 69,20% kantin sekolah termasuk dalam kategori rawan, Tetapi aman dikonsumsi dengan nilai interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 77,37% - 86,29%. Untuk menjaga kualitas dan kebersihan makanan pada kantin sekolah maka penjaga kantin agar selalu menjaga hygiene dan kesehatan kerja. Karakteristik penjaga kantin terbanyak pada golongan umur 46 – 55 tahun yaitu 50% Sedangkan lama berjualan terbanyak 11 – 20 tahun yaitu 55,6%. Rata-rata skor keamanan pangan (SKP) yang didapat yaitu 0,8525/ 85,25%. Yang masuk dalam kategori keamanan pangan yaitu rawan, tetapi aman dikonsumsi (Pradnyani. 2020).

Berdasarkan hasil tersebut maka penulis merasa tertarik mengadakan penelitian untuk memperoleh Skor Keamanan Pangan ( SKP ) warung makan untuk menentukan apakah produk pangan atau makanan yang diolah dalam kriteria pangan yang aman atau rawan di konsumsi.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah dari penelitian ini adalah Apakah ada Perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang dijual di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun Tujuan Umum dan Tujuan Khusus dalam penelitian ini

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang ada di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengidentifikasi warung makan yang ada di di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar
- b. Menilai Skor Keamanan Pangan Warung Makan di di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar
- c. Menganalisis perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang dijual di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini di harapkan dapat berguna dalam pengembangan ilmu Pengetahuan serta penerapannya, khususnya dibidang kesehatan. Bagi peneliti agar bisa menjadi referensi bagi peneliti-peneliti lainnya.

##### **2. Manfaat praktis**

Menambah wawasan Pengetahuan bagi konsumen tentang pentingnya keamanan pangan pada makanan di warung makan di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar. Agar lebih teliti memilih makanan yang sehat dan terjaga kebersihannya. Dapat memberikan informasi kepada penjamah makanan akan pentingnya kamanan pangan agar tetap terjamin kesehatannya.