

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanitasi lingkungan sebagai bagian penting dari peningkatan derajat kesehatan yang mana pada hakekatnya sanitasi lingkungan adalah kondisi atau keadaan lingkungan yang optimum sehingga berpengaruh positif terhadap status kesehatan yang optimum pula. Sanitasi lingkungan mengutamakan pencegahan terhadap faktor lingkungan sedemikian rupa sehingga munculnya penyakit akan dapat dihindari.

Sanitasi berhubungan dengan kesehatan lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Dampak dari rendahnya tingkat cakupan sanitasi dapat menurunkan kualitas hidup masyarakat, meningkatnya penyakit berbasis lingkungan seperti Penyakit diare merupakan penyakit yang sering ditemui di kalangan masyarakat. Penyakit diare merupakan penyakit yang dapat terjadi pada balita, anak-anak, dewasa serta lanjut usia. Penyakit diare merupakan penyakit berbasis lingkungan dimana kejadian ini sering terjadi dikarenakan oleh faktor lingkungan yang buruk maupun tidak sehat, hal ini dapat disebabkan oleh manusia sendiri dalam melaksanakan hubungan interaktifnya antara manusia dengan perilakunya serta lingkungan yang berada di sekitarnya yang memiliki potensi terjadinya suatu penyakit salah satunya adalah penyakit diare. Penyakit diare dikenal dengan penyakit Buang Air Besar (BAB) encer yang lebih sering terjadi dari biasanya. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyatakan bahwa diare adalah buang air besar dengan tinja berbentuk cair atau setengah cair, dengan kandungan air pada tinja lebih banyak dari biasanya yaitu

lebih dari 200 gram atau 200 ml/24 jam. Buang air besar encer tersebut dapat berisi atau tanpa disertai lendir dan darah. Diare bahkan dapat berupa air saja dan frekuensinya lebih sering (biasanya tiga kali atau lebih) dalam satu hari (Kemenkes RI, 2016).

Untuk meningkatkan upaya kesehatan dalam penyiapan dan penyimpanan makanan, perlu dipertimbangkan upaya pengelolaan makanan, maka perlu diselenggarakan program kesehatan yaitu dengan cara memperhatikan enam prinsip hygiene dan sanitasi makanan, yaitu pengadaan bahan makanan, cara penyimpanan makanan, cara pengolahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, penyajian makanan. Pencemaran dapat saja terjadi dari salah satu dari keenam prinsip tersebut dalam lingkungan tempat kerja apabila tidak memperhatikannya (Depkes RI, 2002).

Sanitasi makanan yang buruk yang disebabkan mikrobiologis salah satunya adalah gambaran keberadaan enterobacter pada makanan dijadikan indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit diare apabila masuk kedalam saluran pencernaan, baik melalui minuman atau makanan.

Diare adalah penyakit yang terjadi ketika perubahan konsistensi feses selain dari frekuensi buang air besar. Seseorang dikatakan menderita diare bila feses lebih berair dari biasanya, atau bila buang air besar tiga kali atau lebih dalam waktu 24 jam. Diare selalu masuk dalam 10 besar masalah kesehatan dan penyakit yang terjadi pada seluruh puskesmas di Indonesia. Masalah ini disebabkan oleh ketidaktahuan dan ketidakmampuan masyarakat dalam memelihara kesehatan lingkungan (Lintang, 2016).

Faktor yang mempengaruhi diare adalah lingkungan, gizi, kependudukan, pendidikan, sosial ekonomi, dan perilaku masyarakat. Faktor terjadinya diare dapat dibagi menjadi tiga, yaitu faktor lingkungan, faktor individu dan faktor perilaku. Faktor lingkungan seperti kualitas air yang tidak bersih, lingkungan yang padat, kurangnya ketersediaan sarana air bersih. Faktor individu seperti malnutrisi dan faktor perilaku seperti sanitasi dan hygiene makanan, buang air besar sembarangan, tidak mencuci tangan sebelum makan dan tidak mencuci peralatan makan sebelum digunakan (Utami, 2016).

Menurut hasil penelitian (Nurhaedah, 2019) bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara penggunaan air bersih, jamban keluarga, pengelolaan sampah keluarga, SPAL dan sanitasi makanan.

Menurut hasil penelitian sanitasi makanan memiliki pengaruh yang cukup kuat terjadinya diare, hal ini juga dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan setiap individu mengenai pentingnya menciptakan dan memelihara serta menjaga sanitasi dan hygiene baik per individu maupun lingkungan sekitarnya. Sanitasi makanan harus memperhatikan setiap prosesnya mulai dari sebelum makanan diproduksi hingga makanan disajikan (Dion, 2020).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Setiyabudi & Setyoati (2016) didapatkan hasil bahwa sanitasi makanan berhubungan dengan kejadian diare yang artinya individu yang memiliki sanitasi makanan yang buruk memiliki peluang lebih besar untuk terkena diare. Penanganan makanan yang tidak benar juga menjadi penyebab diare seperti contoh tidak mencuci sayuran dan buah dengan cara yang benar, sehingga berisiko terkontaminasi bakteri. Hal ini menunjukkan bahwa

sanitasi makanan juga bergantung pada tingkat pengetahuan mengenai pentingnya sanitasi makanan dan hygiene tiap individu.

Sanitasi makanan bertujuan untuk melindungi keamanan pangan dengan tujuan untuk memutus rantai perkembangan mikroorganisme yang menjadi sumber penyakit. Pencegahan yang dapat dilakukan yaitu proses pemilahan bahan baku hingga makanan tersebut dihidangkan.

Puskesmas Selemadeg Timur II yang ada di Banjar Beraban Kauh, Desa Beraban, Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan memiliki tiga Desa, terdiri dari Desa Tangguntiti, Desa Baraban, dan Desa Tegal Mengkeb. Berdasarkan data hasil rekapitulasi penyakit di Puskesmas Selemadeg Timur II didapati data kasus penyakit diare tahun 2021. Pada tahun 2021 diare masuk dalam 10 penyakit terbesar di Puskesmas Selemadeg Timur II dan berada pada urutan ke 5 dalam 10 kasus kejadian penyakit terbesar dengan jumlah 138 kasus penyakit diare (Puskesmas Selemadeg Timur II, 2021).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Sanitasi Makanan Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat Di wilayah Kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan Tahun 2022”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat hubungan perilaku sanitasi makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan Tahun 2022?”

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan perilaku sanitasi makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan Tahun 2022.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui hubungan perilaku pemilahan bahan makanan dengan kejadian diare.
- b. Untuk mengetahui hubungan perilaku penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare.
- c. Untuk mengetahui hubungan perilaku pengolahan makanan dengan kejadian diare.
- d. Untuk mengetahui hubungan perilaku pengangkutan makanan dengan kejadian diare.
- e. Untuk mengetahui hubungan perilaku penyimpanan makanan jadi/masak dengan kejadian diare.
- f. Untuk mengetahui hubungan perilaku penyajian makanan dengan kejadian diare.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Untuk menambah pengalaman, wawasan dan pengetahuan pada peneliti khususnya mengenai hubungan sanitasi makanan dengan kejadian penyakit diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan Tahun 2022.

2. Bagi Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) Selemadeg Timur II

- a. Sebagai tambahan informasi mengenai sanitasi makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Selemadeg Timur II.
- b. Sebagai bahan pertimbangan dan pemikiran bagi program-program pemberantasan penyakit diare pada masyarakat terutama untuk menentukan kebijakan dalam perencanaan, perencanaan serta evaluasi program.