

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh, makanan harus dikelola dengan baik dan benar. Makanan yang diolah dengan benar akan memiliki rasa yang luar biasa, bersih, sehat, dan aman. Proses pengolahan makanan terdiri dari beberapa langkah, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan hingga menjadi makanan yang siap untuk dimakan (Nurmasari & Vita 2019).

Rumah makan adalah tempat pengelolaan makanan di mana peralatan dan proses persiapan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian makanan memerlukan perhatian khusus. Kebersihan dan kebersihan makanan harus dipantau dengan cermat karena jika diabaikan dari pemilihan bahan baku hingga penyajian, makanan dapat menjadi sumber penyakit bawaan seperti diare, kolera, dan hepatitis A, yang dapat membahayakan kesehatan pelanggan. Oleh karena itu, Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sangat penting untuk memastikan bahwa sanitasi dan higiene makanan di restoran dipatuhi (Azzahrah & Elvira, 2024). Untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan, masyarakat harus dilindungi

dari mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi yang dikelola oleh restoran (Ahmad Husaini, Subakir, 2022).

Menurut Permenkes Nomor 2 tahun 2023 Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan pasal 8 ayat 4 Persyaratan Kesehatan untuk pangan olahan siap saji terdiri atas pangan dalam keadaan terlindung dan bebas dari cemaran kontaminan dan penerimaan/pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengelolaan, persiapan pangan matang, pendistribusian/pengangkutan , dan penyajian pangan memenuhi prinsip higiene dan sanitasi (Permenkes, No.2 2023).

Upaya Inpeksi Kesehatan Lingkungan dilakukan untuk memastikan bahwa Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) memenuhi syarat higiene sanitasi. Berdasarkan Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021 upaya hygiene sanitasi harus ditetapkan diterapkan di Tempat Pengelolaan Makanan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya di sebut TPP. TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, dan /atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/catering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan

jajanan/kantin, TPP tertentu dan Depot Air Minum. Rumah makan golongan A1 adalah rumah makan yang menyatu dengan rumah/bangunan tempat tinggal (misalnya rumah makan padang rumahan, warung tegal/warteg) dan menggunakan dapur rumah tangga dengan peralatan/peralatan permanen atau semi permanen.

Dari Data Dinas Kesehatan Kota Jambi terdapat 20 puskesmas yang terdaftar. Data Dinas Kesehatan menunjukkan bahwa dari Januari hingga Juli 2024 dengan persentase 40,4 % dari tempat pengelolaan pangan (TPP) pada 20 puskesmas di kota jambi memenuhi syarat laik higiene sanitasi pangan (HSP) yang mengalami penurunan dari 85,8 % pada tahun 2023. Pada tahun 2024, ada 267 Rumah Makan pada 20 puskesmas yang terdaftar di Dinas Kesehatan Kota Jambi, tetapi hanya 108 di antaranya memenuhi syarat laik higiene sanitasi pangan (HSP) yang baik dengan persentase 40,4 %. Data dari januari hingga juli 2024 Wilayah Puskesmas Kenali Besar adalah puskesmas dengan jumlah rumah makan yang paling banyak yaitu 30 rumah makan dan 30 rumah makan tersebut tidak memenuhi syarat untuk Laik Higiene Sanitasi Pangan (Dinkes,2024).

Berdasarkan hasil observasi awal pada rumah makan Ampera Talago di wilayah puskesmas kenali besar didapatkan hasil tidak memenuhi syarat. Pada area dapur/penyiapan pangan ditemukan bahwa tidak tersedia tempat sampah tertutup, penjamah pangan yang tidak memakai celemek, dan menggunakan perhiasan saat mengelola makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melihat bagaimana kondisi higiene sanitasi yang rumah makan di wilayah kerja puskesmas kenali besar.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui Gambaran Area Luar TPP Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.
- 2) Mengetahui Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.
- 3) Mengetahui Area Dapur/Penyiapan Pangan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.
- 4) Mengetahui Area Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.
- 5) Mengetahui Area Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini peneliti dapat memperoleh pengetahuan terhadap higiene sanitasi rumah makan secara langsung.

1.4.2 Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi perpustakaan untuk kepentingan pendidikan khususnya dalam lingkup higiene sanitasi rumah makan.

1.4.3 Bagi Puskesmas Kenali Besar

Melalui penelitian ini, instansi terkait dapat memperoleh informasi berkaitan dengan kondisi higiene sanitasi rumah makan.

1.4.4 Bagi Pemilik Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ken

Melalui penelitian ini, pemilik usaha rumah makan khususnya rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar dapat memperoleh tambahan informasi dan pengetahuan tentang pentingnya higiene sanitasi rumah makan, untuk dapat menjamin kualitas produk pangan serta kesehatan.

1.4.5 Bagi Penjamah Pangan

Melalui penelitian ini, diharapkan penjamah pangan dapat dijadikan pembelajaran tentang higiene untuk mecegah terjadinya pencemaran dalam pangan yang dikelola sehingga dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan yang dihasilkan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang Lingkup Penelitian ini adalah Penilaian Berdasarkan Permenkes RI Nomor 14 tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan dengan melakukan inspeksi area luar TPP, area pelayanan konsumen, area dapur/penyiapan pangan, area pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, dan area persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif observasional yang bersifat deskriptif yaitu melihat Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar dengan menggunakan formulir inspeksi kesehatan lingkungan berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.