

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat penting untuk menunjang kesehatan dan kelangsungan hidup. Menurut World Health Organization (WHO, 2019), makanan didefinisikan sebagai segala substansi yang diperlukan oleh tubuh, kecuali air, obat-obatan, dan substansi lain yang berfungsi sebagai pengobatan. Agar makanan yang dikonsumsi memberikan manfaat kesehatan, maka makanan harus memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan higiene.

Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa kasus keracunan makanan masih sering terjadi. Data Kementerian Kesehatan RI (2020) mencatat bahwa pada tahun 2018 terdapat 8.943 kasus keracunan makanan dengan jumlah korban sebanyak 25.268 orang. Angka tersebut menunjukkan bahwa aspek higiene dan sanitasi makanan masih menjadi permasalahan serius di Indonesia, khususnya pada tempat pengolahan makanan seperti rumah makan dan restoran.

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya pencegahan kontaminasi dari bahan makanan, manusia, peralatan, maupun lingkungan. Berdasarkan Permenkes RI No.

1096/MENKES/PER/VI/2011, prinsip higiene sanitasi meliputi enam tahapan utama, yaitu pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang, dan penyajian makanan. Apabila salah satu tahapan ini tidak terpenuhi, maka risiko penyakit akibat makanan (foodborne disease) akan meningkat.

Tempat makan umum seperti rumah makan dan restoran menjadi perhatian penting karena jumlah pengunjung yang banyak, sehingga apabila terjadi kontaminasi dapat menimbulkan kejadian luar biasa keracunan makanan. Beberapa penelitian di Indonesia juga menunjukkan masih banyak rumah makan yang belum memenuhi standar higiene dan sanitasi. Misalnya penelitian Muhammad Hatta, Erwindah, dan Marahena (2018) di Rumah Makan Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah, yang menemukan bahwa sebagian besar aspek pengelolaan makanan tidak sesuai dengan standar Permenkes. Temuan ini menggambarkan bahwa masalah higiene sanitasi rumah makan bukan hanya terjadi di satu daerah, tetapi berpotensi juga terjadi di daerah lain di Indonesia.

Kondisi serupa juga ditemukan di Kota Jambi. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Jambi (2024), terdapat 12 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Dari hasil pemantauan, masih terdapat beberapa rumah makan yang belum memenuhi standar higiene dan sanitasi. Permasalahan yang dijumpai antara lain

tidak tersedianya tempat cuci tangan yang layak, pembuangan limbah cair yang belum tertata dengan baik, serta perilaku penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan.

Melihat fakta tersebut, penting untuk dilakukan penelitian yang menggambarkan kondisi nyata higiene dan sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar. Penelitian ini akan menilai aspek-aspek yang diatur dalam Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian makanan. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang valid mengenai sejauh mana penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan telah dilakukan oleh rumah makan di wilayah tersebut.

Informasi ini juga akan menjadi dasar bagi Dinas Kesehatan maupun pihak Puskesmas dalam melakukan pembinaan, pengawasan, dan perbaikan terhadap rumah makan yang masih belum memenuhi standar. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam mencegah terjadinya kasus keracunan makanan dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat

Berdasarkan data yang didapatkan dari Dinas Kesehatan Kota Jambi, menunjukkan bahwa Jumlah rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi sebanyak 12 rumah makan (Dinkes Kota Jambi, 2024). Masih ditemukan beberapa

rumah makan yang belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi makanan. Permasalahan yang kerap dijumpai antara lain adalah tidak tersedianya tempat cuci tangan yang layak, pembuangan limbah cair yang belum tertata dengan baik. Selain itu masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dari itu Penulis tertarik untuk melakukan Penulisan dengan judul “Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi Tahun 2025?”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang didapatkan pada latar belakang, maka rumusan masalah pada Penulisan ini adalah “Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi Tahun 2025 ?”.

## **1.3. Tujuan Penulisan**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum Penulisan ini yaitu untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi tahun 2025.

### 1.3.2. Tujuan Khusus

1. Diketuinya gambaran keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
2. Diketuinya gambaran fasilitas sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
3. Diketuinya gambaran dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
4. Diketuinya gambaran bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
5. Diketuinya gambaran pengolahan bahan makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
6. Diketuinya gambaran tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.
7. Diketuinya gambaran penyajian makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.

### 1.4. Manfaat Penulisan

#### 1.4.1. Bagi Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi

Sebagai bahan masukan bagi Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi dalam melakukan pengawasan sanitasi rumah makan di wilayah kerjanya.

#### 1.4.2. Bagi Poltekkes Kemenkes Jambi

Sebagai bahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk adik-adik yang akan melakukan Penulisan selanjutnya.

#### 1.4.3. Bagi Pemilik Rumah Makan

Sebagai bahan masukkan bagi pemilik rumah makan agar lebih meningkatkan Hygiene Sanitasi baik dari penjamah makanan maupun dalam proses pengolahan makan itu sendiri.

### 1.5. Ruang Lingkup Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi tahun 2025. Adapun ruang lingkup penelitian meliputi tujuh aspek utama hygiene dan sanitasi rumah makan, yaitu lokasi dan bangunan rumah makan, fasilitas sanitasi, dapur dan ruang makan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, serta penyajian makanan. Penulisan dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2025 di Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi. Populasi Penulisan adalah rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi sebanyak 12 rumah makan, dimana teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu *total sampling*. Analisis data pada Penulisan ini yaitu analisis *univariat*.