

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keadaan yang sehat secara fisik, mental, spiritual, dan sosial yang memungkinkan setiap manusia untuk hidup produktif secara ekonomi, maupun sosial merupakan defisini dari kesehatan. Segala kegiatan untuk mengupayakan pemeliharaan dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya. Dilaksanakan didasarkan dengan prinsip nondiskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia di Indonesia, serta meningkatkan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. (Undang-Undang RI No. 36, 2009).

SBMKL atau Standart Baku Mutu Kesehatan Lingkungan adalah spesifikasi teknis atau nilai yang dibakukan pada media lingkungan yang berhubungan atau berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat. Yang dimaksud persyaratan kesehatan ialah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media lingkungan. (Permenkes No. 2, 2023). Makanan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air. Sedangkan makanan olahan siap saji yaitu makanan atau minuman yang sudah diolah dan siap disajikan di tempat usaha atau di luar usaha misal makanan yang disajikan pada jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai keliling, dan atau usaha sejenis. (Permenkes No. 2, 2023)

Sifat dari penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*)biasanya memiliki toksikitas maupun infeksius, dikarenakan oleh agens penyakit yang ditransfudi kedalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi atau bisa juga disebut keracunan makanan (*food poisoning*). (Motarjemi dkk, 2006). Berdasarkan data dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan, ada 60 kejadian luar biasa keracunan makanan di Yogyakarta. Kasus ini mencapai 60 kasus pada tahun 2022. Kota Yogyakarta menduduki posisi

pertama dengan 38 kasus , Kabupaten Sleman 11 kasus, Kabupaten Kulon Progo 1 kasus, dan Kabupaten Gunung Kidul 10 kasus. Jumlah dengan orang terpapar keracunan makanan sebanyak 5.505 sepanjang tahun 2022. Adapun temuan kasus kejadian luar biasa keracunan makanan paling banyak bersumber dari hasil masakan rumah tangga dengan presentase 34,72% dan di posisi kedua penyebab kejadian luar biasa keracunan makanan yaitu dari jasa boga dan jajanan yang masing-masing memiliki presentase kasus sebesar 31,94% dan 23,61% (BPOM,2022).

Keracunan makanan kerap terjadi di Pondok Pesantren, kejadian ini terjadi pada tanggal 14 juli 2023. Kejadian berawal sekitar pukul 13.00 WIB pada Selasa (4/7/2023). Ada sejumlah santri yang merasa mual, lalu muntah-muntah setelah makan. Pada akhirnya para korban langsung dievakuasi ke puskesmas maupun rumah sakit, yakni Puskesmas Kotakulon, Nangkaan, RS Bhayangkara, serta RSUD dr Koesnadi. Akibat dari keracunan massal, pihak Dinas Kesehatan Bondowoso langsung menetapkan KLB (kejadian luar biasa). Awalnya, hanya puluhan santri Ponpes Al Hasani yang terkena keracunan massal. Namun korban terus bertambah menjadi 102 orang. Berdasarkan data di posko pengaduan Dinas Kesehatan Bondowoso, 102 korban tersebut dengan rincian 61 rawat inap dan 41 sudah dipulangkan. "61 orang santri dirawat di puskesmas terdekat dan rumah sakit," ucap Kepala Bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Dinkes Bondowoso Tuhu Suryono kepada wartawan, Selasa (14/7/2023).

Pada 3 November 2023 dilakukan studi pendahuluan dengan cara observasi secara langsung ke Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-Bahroin, Pengkok, Padangan. Kabupaten Bojonegoro. Diketahui dapur pondok tersebut hanya memiliki 1 petugas dapur tetapi di bantu oleh santri yang piket dapur sejumlah 3 orang. Studi pendahuluan ini bertujuan untuk menilai kualitas makanan secara bakteriologis yaitu angka kuman. Pengambilan sampel makanan menggunakan metode steril. Alat yang diperlukan adalah termos, alkohol, plastik klip, kertas label. Sampel yang

diambil adalah satu porsi makanan yaitu nasi dan telur dadar. Dari hasil pemeriksaan laboratorium angka kuman 1 porsi makan siang nasi 28.000 koloni/gr dan telur dadar 18.00 koloni/gr. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tidak memenuhi/melebihi baku mutu penetapan batas cemaran mikroba yaitu 10.000 koloni/gr dalam makanan menurut BPOM RI No. Hk.00.06.1.52.4011 tahun 2009.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan diatas, maka permasalahan yang akan ditulis peneliti dengan judul :

“BAGAIMANA PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN TAHFIDZUL QUR’AN (PPTQ) AL-BAHROIN DUSUN PENGKOK KECAMATAN PADANGAN KABUPATEN BOJONEGORO TAHUN 2024?”

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Kualitas makanan dari Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-Bahroin untuk nasi 28.000kol/gram dan untuk lauk berupa telur yaitu 18.000kol/gram disebabkan oleh faktor :

- a. Hygiene sanitasi yang masih kurang
- b. Tempat penyimpanan alat terbuka
- c. Penjamah tidak memakai alat pelindung diri
- d. Personal hygiene menggunakan perhiasaan saat mengolah makanan.

2. Batasan Masalah

Penulis membatasi masalah pada Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-Bahroin.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan diatas, maka permasalahan yang akan ditulis peneliti yaitu “Bagaimana Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an (*PPTQ*) Al-Bahroin?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menjabarkan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-Bahroin Dusun Pengkok Kecamatan Padangan Kabupaten Bojonegoro.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai penerapan bahan makanan
- b. Menilai penerapan penyimpanan bahan makanan
- c. Menilai penerapan pengolahan makanan
- d. Menilai penerapan penyimpanan makanan siap saji
- e. Menilai penerapan penyimpanan makanan masak
- f. Menilai penerapan cara penyajian makanan masak
- g. Memeriksa kualitas mikrobiologi (angka kuman)

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dan masukan kepada pemerintah tentang pentingnya pengawasan terhadap prinsip hygiene sanitasi makanan di pondok pesantren khususnya Kecamatan Padangan

2. Bagi Pondok Pesantren

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dan masukan kepada pondok pesantren agar memaksimalkan terhadap prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, dan tersadarkan akan penyakit bawaan makanan.

3. Bagi Peneliti dan peneliti lain

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam mengembangkan ilmu yang dimiliki. Untuk peneliti yang lain sebagai acuan dalam melakukan penelitian serupa.