

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Keamanan makanan adalah kebutuhan masyarakat yang paling penting, sebab makanan yang aman akan mencegah dan mengantisipasi terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh makanan yang tidak layak (Dinkes Jawa Timur, 2019). Upaya masyarakat untuk dapat menjaga kesehatan dan keamanan pangan, perlu dilakukan peningkatan kesehatan makanan dan minuman, serta pengendalian faktor-faktor yang menyebabkan pencemaran, pertumbuhan mikroorganisme, dan peningkatan zat adiktif dalam makanan. proses pengolahan makanan dan minuman bisa menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Jiastuti, 2018).

Dalam permenkes Nomor 02 tahun 2013 tentang kejadian luar biasa keracunan pangan menyebutkan bahwa keracunan makanan ialah seseorang yang sedang menderita sakit dengan tanda-tanda dan gejala mirip seperti keracunan yang ditimbulkan karena mengonsumsi makanan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia. Kejadian luar biasa (outbreak) Keracunan makanan adalah terjadinya satu atau lebih kasus penyakit yang disebabkan oleh suatu jenis makanan, sedangkan untuk kasus keracunan yang hanya terdiri dari satu kasus tetapi berakibat fatal disebut insiden (Mustika syifa,2019).

Berdasarkan laporan BPOM tahun 2019 terdapat 5 kelompok penyebab terjadinya keracunan yaitu binatang (47,34%), minuman (13,19%), makanan (7,63%) dan kimia (7,01%). Kelompok penyebab keracunan karena makanan paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga (265 kasus), kemudian diikuti dengan makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus. Berdasarkan laporan Balai Besar/Balai/Loka POM tahun 2019 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 77 (tujuh puluh tujuh) KLB KP, dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 7244 orang dan 3281 orang di antaranya mengalami

gejala sakit (attack rate sebesar 45,29%). Sedangkan korban meninggal, yaitu sebanyak 5 orang (case fatality rate sebesar 0,07%). Menurut tempat kejadian KLB keracunan pangan pada tahun 2019 pondok pesantren termasuk tempat yang paling sering terjadinya kasus KLB pangan dengan jumlah kejadian sebanyak 7 kasus (BPOM, 2019).

Dari Laporan Tahunan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di wilayah Jawa Timur tahun 2019 menyebutkan terdapat 2 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan di tahun 2019 yaitu yang pertama kasus keracunan pada santri di Pondok Pesantren Al Hikmah Singosari Kabupaten Malang dengan jumlah korban terpapar sebanyak 92 Santri, dan untuk kasus yang kedua terdapat di Kabupaten Blitar yang terjadi di Pondok Pesantren Al-Mawaddah dengan jumlah korban yang terpapar sebanyak 350 santri.

Berdasarkan penelitian Three Sutrisna tahun 2012 didapatkan hasil hygiene penjamah makanan, kondisi bangunan, saluran pembuangan air limbah dan sanitasi tempat pengelolaan makanan tidak memenuhi syarat (100%). Penelitian yang dilakukan oleh Vicky Arnanda tahun 2018 menunjukkan bahwa Personal hygiene penjamah makanan di Pondok Pesantren Ar-Rahim memperoleh nilai sebesar (75 %), sedangkan Pondok Pesantren Mathla,ul Anwar diperoleh nilai sebesar 79 %, Teknik pencucian peralatan makan pondok pesantren Ar-Rahim memperoleh nilai sebesar 60%, sedangkan pondok pesantren Mathla,ul Anwar sebesar 80%.

Pengolahan makanan meliputi 4 aspek, yaitu: penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, peralatan dalam pengolahan makanan. Penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk mencegah keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan.. (Depkes, 2004).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga, Pondok Pesantren merupakan jasa boga kelas B karena melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu termasuk asrama. Dalam hal ini pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan yang didalamnya terdapat asrama bagi santri untuk tinggal dan

menetap selama menempuh pendidikan. Oleh karena itu, dapur pengolahan makanan di Pondok Pesantren termasuk dalam layanan jasaboga B.

Team Penulis Departemen Agama (2003: 3) dalam buku Pola Pembelajaran Pesantren mendefinisikan bahwa pesantren adalah pendidikan dan pengajaran Islam yang di dalamnya terjadi interaksi antara kiai dan ustadz sebagai guru dan santri sebagai santri. Pondok pesantren Miftahu Nurul Huda adalah salah satu pondok pesantren di Kabupaten Magetan yang berada di dusun Joso desa Turi Kecamatan Panekan Pesantren ini berdiri pada tahun 1997. Luas lahan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda sekitar 1460 m². Jumlah santri mukim di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda mencapai 336 santri yang tinggal di dalam asrama pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda yang bertujuan untuk menilai kualitas bakteriologis yaitu angka kuman pada sampel makanan nasi dan sayur (bening) yang disediakan oleh Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda. Pengambilan sampel makanan ini menggunakan metode uji petik (dilakukan sesaat pada sebagian makanan) dengan menggunakan metode Total Plate Count.

Dari hasil pemeriksaan jumlah angka kuman pada 2 sampel makanan masing-masing yaitu Nasi 14.600 kol/gram, Sayur (bening) 13.900 kol/gram. Berdasarkan 2 jenis sampel makanan diatas yang disajikan oleh pihak pondok melalui dapur umum tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis menurut Standar jumlah angka kuman pada makanan menurut BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016.

Hasil tersebut menunjukkan angka kuman pada sampel makanan yang disajikan pada Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda melebihi baku mutu. Serta diketahui pada proses sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda Terdapat beberapa masalah, antara lain pada saat proses pengolahan makanan, penjamah tidak menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan dan masker, keadaan dapur masih terlihat kotor dan rak penyimpanan makanan kering tidak terawat dengan baik. Tempat sampah tidak

ada tutupnya. Hal ini jika tidak dikelola dengan baik dapat menyebabkan kontaminasi bawaan makanan.

Dari latar belakang yang telah disebutkan diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dan membuat karya tulis ilmiah yang berjudul **“STUDI PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN MIFTAHU NURUL HUDA JOSO TURI PANEKAN MAGETAN ”**.

B. IDENTIFIKASI MASALAH

1. Identifikasi Masalah

- a. Proses pada saat pengolahan makanan yang disajikan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan masih rentan terhadap kontaminasi.
- b. Faktor tercemarnya makanan dapat diakibatkan karena tempat yang digunakan untuk pengolahan makanan kurang memperhatikan kebersihan.
- c. Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri yang digunakan sebagai perlindungan kontak langsung dengan makanan
- d. Masih tingginya kasus KLB pangan yang terjadi di Pondok Pesantren.
- e. Hasil uji pendahuluan kualitas mikrobiologi pada makanan yang disajikan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan melebihi standar baku mutu.

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah ditemukan diatas, maka permasalahan yang akan diteliti adalah : **“Bagaimana Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Panekan Magetan ?”**.

D. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011 di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kebersihan tempat pengolahan makanan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan.
- b. Menilai kebersihan perlengkapan pengolahan makanan yang meliputi peralatan dan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan makanan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan.
- c. Menilai kesehatan penjamah makanan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan.
- d. Menilai cara pengolahan makanan yang dilakukan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan.
- e. Menilai kualitas makanan ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) yaitu warna, bau, tekstur, dan rasa.
- f. Menguji kualitas makanan ditinjau dari aspek kimia yaitu formalin.
- g. Menguji kualitas makanan ditinjau dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- h. Menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan.

E. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti

- a. Dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam bidang kesehatan lingkungan tentang Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di pondok pesantren.
- b. Sebagai syarat menyelesaikan tugas akhir untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan di Prodi D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya.

2. Bagi Pondok Pesantren

- a. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat menjadi masukan kepada pihak pondok pesantren khususnya untuk pengelola di dapur umum tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik dan benar serta sesuai pedoman yang telah ditetapkan.
- b. Hasil penelitian nantinya dapat digunakan sebagai upaya peningkatan kualitas pengolahan makanan di pondok pesantren.

3. Bagi Peneliti Lain

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi dalam melaksanakan penelitian lanjutan dan dapat dijadikan acuan untuk melakukan penelitian.