

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia. Seseorang tidak bisa memenuhi seluruh kebutuhan hidupnya jika berada dalam kondisi tidak sehat. Sehingga kesehatan merupakan modal setiap individu untuk meneruskan kehidupannya secara layak. Tujuan pembangunan kesehatan agar tercapainya penduduk yang mempunyai hidup sehat dan untuk mewujudkan derajat kesehatan masyarakat yang optimal (Permenkes RI, 2019).

Kesehatan manusia akan terjaga apabila terpenuhinya kebutuhan pokok yaitu pangan. Pangan adalah makanan dan bahan makan baik yang siap dimakan maupun yang perlu pengolahan lebih lanjut, berasal dari sumber hayati yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Peraturan Pemerintah, 2019).

Pengelolaan makanan merupakan suatu proses dari bahan mentah sampai siap saji. Saat pengolahan makanan dilarang menggunakan bahan apapun yang dilarang atau BTP yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Maka dalam mengolah makanan harus menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan

yang baik dan benar. Agar tidak ada peningkatan kasus kejadian penyakit seperti diare, keracunan, dll (Kemenkes RI, 2011).

Keracunan makanan dapat terjadi akibat makanan tercemar oleh unsur-unsur fisik, kimia, atau mikroba dalam dosis yang berbahaya bagi kesehatan sehingga menjadikan penyebab penularan penyakit atau dikenal dengan penyakit bawaan makanan (Foodborne disease) atau penyakit yang timbul akibat makanan terkontaminasi. Indonesia merupakan negara berkembang dengan angka kejadian penyakit infeksi yang tinggi yang didominasi oleh infeksi saluran nafas dan infeksi saluran pencernaan. Faktor penyebab infeksi pencernaan meningkat yakni cenderung tidak menjaga kebersihan makanan dan minuman (Yunus et al., 2017).

Menurut laporan Dinas Kesehatan Gunungkidul pada Jum'at (14/05/2021) telah terjadi kasus keracunan makanan di Pondok Pesantren Al I'tisham di Padukuhan Banaran Playen, Kabupaten Gunungkidul dan yang terpapar keracunan makanan sebanyak 160 Santri.

Terjadi kasus keracunan makanan pada 7 Oktober 2021 di Pondok Pesantren Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Empat santri di larikan ke Puskesmas. Mereka mengeluh sakit perut, muntah, pusing hingga diare setelah menyantap nasi goreng yang dibeli di Koprasi Pondok Pesantren.

Di Pondok Pesantren As-Sunnah Parapa, Desa Pakabba, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Diduga 59 santri mengalami keracunan usai menyantap makanan yang di sajikan Pondok Pesantren. Mereka mengeluh sakit, mual hingga muntah sehingga dilarikan ke Puskesmas Aeng Towa dan Rumah Sakit KIA Zainab. Keracunan makanan ini disebabkan akibat makanan yang disediakan tidak higienis. Pihak Dinkes Takalar mendatangi lokasi Pondok Pesantren tersebut, menemukan kondisi pengelolaan makanannya dinilai kurang layak. Pengolah Pondok Pesantren mendapatkan edukasi dari Dinkes Takalar agar lebih menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan sehingga kejadian keracunan makanan tidak terulang lagi.

Lembaga Islam di Indonesia tertua yakni pondok pesantren, yang mengajarkan agama Islam secara mendalam. Dengan adanya Pondok Pesantren dapat mengoptimalkan instansi pemerintah agar meningkatnya pendidikan remaja di Indonesia. Untuk itu Pondok pesantren harus mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah sebab di lembaga inilah santri usia remaja membutuhkan perlindungan kesejahteraan dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya. Faktor yang membantu proses pencapaian pertumbuhan dan perkembangan pada santri yaitu makanan yang dikonsumsi setiap hari harus dapat memenuhi gizi yang seimbang. Hal ini penting sebab santri di pondok pesantren merupakan anak usia sekolah yang harus dipersiapkan kualitasnya dengan baik, karena santri adalah generasi penerus harapan bangsa (Choiriyah, 2019).

Menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa Boga. Pondok Pesantren Termasuk Jasa Boga golongan B, sebab melayani kebutuhan khusus asrama dan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus, yang artinya bangunan dapur seperti halaman, lantai, pengaturan ruang, ventilasi atau penghawaan, fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan memenuhi persyaratan teknis. Dalam proses pembuatan makanan mempekerjakan tenaga kerja.

Pada 3 November 2021 dilakukan studi pendahuluan secara langsung ke Pondok Pesantren Baitul Ulum di Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan yang memiliki 73 Santri yang terdiri dari 35 laki-laki dan 38 perempuan. Dan diketahui dalam pengolahan makanannya pondok pesantren ini mempekerjakan satu tenaga kerja dan dibantu lima santri perempuan saat pengolahan makanan. Studi pendahuluan ini bertujuan untuk menilai kualitas makanan secara bakteriologis yaitu angka kuman, dengan cara mengambil sampel makanan menggunakan metode uji petik yakni kegiatan pemeriksaan yang dilakukan sesaat pada sebagian makanan dengan menggunakan metode pemeriksaan fermentasi yang merupakan metode pengembangbiakan bakteri dengan menggunakan media atau nutrisi untuk penumbuhan bakteri dan menggunakan pengaturan suhu yang optimal.

Sampel yang di ambil saat studi pendahuluan adalah 1 porsi makan sore yang terdiri dari; nasi, sayur bening, tempe, dan sambal. Dari hasil pemeriksaan jumlah angka kuman 1 porsi makan sore (nasi, sayur bening, tempe, dan sambal) tersebut yakni 19.900 koloni/gram. Hal ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan tidak memenuhi baku mutu penetapan batas cemaran mikroba dan kimia dalam makanan menurut BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009.

Dapur Pondok Pesantren Baitul Ulum terdiri dari dapur bersih, dapur kotor, tempat makan, tempat cuci, dan WC. Serta diketahui beberapa permasalahan pada tempat pengolahan makanan lantai kotor, langit-langit kotor, tembok berlubang dan kotor, ventilasi di dapur kurang dan pada proses pengolahan makanan yaitu penjamah makanan tidak menggunakan APD yang lengkap, peralatan makan dan masak tidak disimpan ditempat tertutup, makanan jadi tidak di simpan di wadah tertutup. Hal tersebut jika tidak ditangani akan menyebabkan kontaminasi pada makanan.

Pada penelitian ini, berdasarkan dengan latar belakang tersebut maka peneliti mengambil penelitian yang berjudul: Evaluasi penerapan enam prinsip hygiene sanitasi di Pondok Pesantren Baitul Ulum Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Dari hasil survai pendahuluan yang dilakukan penulis pada 10 Oktober 2021 terlihat:

- a. Bangunan dapur kurang memenuhi syarat
- b. Lantai dan dinding kotor terdapat sisa makanan yang mengakibatkan adanya lalat
- c. Makanan jadi tidak diberi penutup
- d. Peralatan makanan tidak di simpan di tempat tertutup
- e. Sampah tidak dipilah terlebih dahulu saat di buang
- f. Pengolah makanan tidak menggunakan APD yang lengkap
- g. Personal Hygiene pengolah makanan kurang memenuhi syarat

2. Batasan Masalah

Penulis membatasi masalahnya pada Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan.

C. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan?

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pemilihan bahan makanan
- b. Menilai penyimpanan bahan makanan
- c. Menilai pengolahan makanan
- d. Menilai penyimpanan makanan jadi
- e. Menilai pengangkutan makanan
- f. Menilai penyajian makanan
- g. Memeriksa kualitas makanan secara fisik yaitu organolaptik
- h. Memeriksa kualitas makanan secara kimia yaitu formalin
- i. Memeriksa kualitas makanan secara mikrobiologi yaitu angka kuman
- j. Menganalisis penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah

Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan kepada pemerintah mengenai pentingnya pengawasan terhadap penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren.

2. Bagi Pondok Pesantren

Penelitian ini dapat menjadi masukan agar pondok memaksimalkan penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan sehingga makanan layak untuk dikonsumsi dan terhindar dari penyakit akibat makanan terkontaminasi.

3. Bagi Peneliti dan peneliti lain

Penelitian ini dapat mengembangkan pengetahuan dan wawasan dalam mengembangkan ilmu yang dimiliki dan untuk peneliti yang lain dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitiannya.