

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan adalah hak asasi manusia dan merupakan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia. Upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. Setiap hal yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada masyarakat akan menimbulkan kerugian ekonomi dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat berarti investasi pembangunan, pembangunan nasional harus memperhatikan kesehatan masyarakat (Undang-Undang RI 36, 2009).

Kesehatan merupakan keadaan sehat dan seimbang antara secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Banyak tantangan yang dihadapi dalam membangun sistem kesehatan di antaranya adalah kebutuhan tenaga kesehatan yang belum terpenuhi, koordinasi antar lembaga yang belum terlaksana dengan baik dan pembiayaan pelayanan kesehatan yang jauh dari kata layak. Hingga saat ini pembangunan kesehatan yang telah dilaksanakan masih mendapatkan berbagai masalah yang belum teratasi, sampai diperlukan percepatan peningkatan pemeliharaan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya (Peraturan Presiden RI Nomor 72, 2012). Untuk mewujudkannya diperlukan suatu proses pencegahan, penanganan, pertolongan, dan perlindungan secara efektif dan terorganisir (Permenkes RI Nomor 75, 2019).

Tempat Pengolahan Makanan adalah usaha pengelolaan makanan yang satu di antaranya adalah jasaboga. Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. 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. Tempat Pengelolaan Makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya.

Pendidikan di pondok pesantren memiliki sistem yang mengharuskan para santrinya untuk menetap di dalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri melewati jam makan di dalam ponpes, hal tersebut mengharuskan ponpes mengupayakan penyediaan pelayanan kualitas makanan sebaik mungkin, sehingga proses belajar mengajar maupun kegiatan yang berada dalam ponpes bisa berjalan lancar dan juga baik (Taqhi, ST. Aisyah, 2014).

Maka dari itu para santri harus dilindungi dari makanan yang diolah oleh jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan dan merugikan Kesehatan para santri (Permenkes RI, 2011).

Kasus keracunan dialami oleh 55 santri dari Pondok Pesantren Roudhotul Ullum Desa Karangtanjung, Kecamatan Alian, Kabupaten Kebumen. Keracunan setelah mengkonsumsi Sate dan Gulai Kambing (Balai POM Semarang, 2019).

Tujuh puluh santri Pondok Pesantren Yatim Dhuafa dan Anak Terlantar Yayasan As-Shofiani Ahmadi di Desa Sukaringin, Kecamatan Sukawangi Kabupaten Bekasi mengalami keracunan massal setelah mengkonsumsi makanan dan minuman berupa lontong sayur, kerupuk dan es campur (Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi, 2021).

Kejadian Luar Biasa (KLB) tahun 2021 yang dilaporkan di Kabupaten Magetan antara lain: 27 orang keracunan makanan setelah mengkonsumsi makanan nasi bungkus yang berisi ayam panggang dan urap-urap saat buka bersama di Masjid An-nur Dukuh Tawing, Desa Plumpung, Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan dengan gejala diare, pusing dan muntah-muntah dan 44 orang keracunan makanan setelah mengkonsumsi makanan saat hajatan di Desa Banjarejo, Kecamatan Panekan, Kabupaten

Magetan dengan gejala diare, pusing dan muntah-muntah (Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, 2021).

Secara garis besar ada tiga kelompok bahaya pada makanan yaitu: bahaya fisik, bahaya kimia dan bahaya mikrobiologi. Dalam pengelolaan makanan bila terjadi pencemaran baik secara fisik, kimia dan mikrobiologi maka makanan menjadi tidak aman bahkan tidak layak dikonsumsi (Kemenkes RI, 2018).

Untuk itu diperlukan upaya kesehatan diselenggarakan dalam bentuk kegiatan dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang dilaksanakan secara terpadu, menyeluruh, dan berkesinambungan. Penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan salah satunya yaitu pengamanan makanan dan minuman dengan menerapkan 6 (enam) prinsip Higiene sanitasi makanan meliputi yang pertama pemilihan bahan makanan, kedua penyimpanan bahan makanan, ketiga pengolahan makanan, ke empat pengangkutan makanan, ke lima penyajian makanan dan yang ke enam atau yang terakhir adalah penyimpanan makanan yang sudah masak (jadi). Prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan merupakan upaya untuk mengendalikan 4 (empat) faktor penyebab makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. 4 faktor itu meliputi penyehatan peralatan, tempat/dapur, penjamah makanan dan proses pengolahan makanan (Permenkes RI Nomor 1096, 2011).

Hasil penelitian, prinsip pemilihan bahan makanan 83% rumah makan baik, Prinsip penyimpanan bahan makanan 50% rumah makan baik, prinsip pengolahan makanan 72% rumah makan tidak baik, prinsip penyimpanan makanan 50 % rumah makan baik, prinsip pengangkutan makanan 90% rumah makan baik, prinsip penyajian makanan 61% rumah makan baik. (Novryanti, 2012)

Hasil studi pendahuluan di Pondok Pesantren Darul Ulum Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan ditemukan beberapa permasalahan yaitu terkait:

1. Peralatan pengolahan makanan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan Makanan di dapur, seperti pisau, sendok, kuai,

wajan, dll. diketahui tidak mengandung zat beracun, akan tetapi peralatan penyok dan ada beberapa alat masak yang sudah berkarat. Penjamah tidak menggunakan alat sebagaimana fungsinya contohnya menggunakan gayung plastik untuk mengambil kuah yang mendidih, peralatan tidak berada pada rak penyimpanan yang memudahkan penggunaan dan pengambilannya, saat hendak menggunakan peralatan yang sudah digunakan alat tidak dicuci terlebih dahulu, beberapa bahan ada yang sudah busuk, penyimpanan bahan baku menyentuh lantai maupun ke dinding, sudah menerapkan sistem *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) dan bahan yang menyerap air sudah di simpan di tempat kering.

2. Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat di mana makanan diolah, tempat pengolahan ini mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Konstruksi bangunan tidak dalam keadaan bersih, kokoh dan bebas dari bahan bekas, lantai tidak kedap air, tidak rata, retak, permukaan dinding tidak rata, lembap, dinding yang terkena percikan air tidak dilapisi bahan kedap air. Langit-langit tidak menutupi seluruh bangunan, tidak terdapat peralatan anti serangga, pada wastafel tidak dilengkapi sabun dan tisu, tersedia kamar mandi yang tidak jadi satu dengan tempat pengolahan makanan, tidak tersedia tempat cuci tangan karyawan yang terpisah dengan tempat pencucian alat masak, tersedia tempat sampah yang kedap air akan tetapi belum terpisah antara sampah organik dan anorganik, terdapat saluran air limbah yang tertutup dan lancar.
3. Penjamah makanan yaitu orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Penjamah tidak sedang menderita penyakit yang menular, penjamah kurang menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, penjamah tidak menggunakan seragam celemek dan penutup kepala, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, penjamah menggaruk anggota badan saat

memasak, bersin dan batuk dihadapan makanan, dan masih ada yang menggunakan aksesoris yang berhias.

4. Cara Pengolahan Yang Baik (CPMB) / Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan (tempat pengolahan makanan), tentang bagaimana cara memproduksi pangan yang baik. CPMB / GMP merupakan prasyarat utama sebelum industri dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Mendahulukan makanan yang kurang tahan lama, mencuci semua bahan makanan, tidak menyiapkan peralatan yang digunakan sesuai prioritas, tidak menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjempit, dan tidak mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

Hasil studi pendahuluan pemeriksaan jenis sampel makanan soto di laboratorium mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan diperoleh hasil bahwa jumlah angka kuman pada sampel makanan 18.600 kol/gram tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis yang dipersyaratkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan yaitu sebesar 10.000 kol/gram.

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis akan melakukan penelitian berupa Karya Tulis Ilmiah berjudul **“PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM KECAMATAN PONCOL KABUPATEN MAGETAN”**

## **B. Identifikasi Masalah**

1. Masih adanya kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan di Indonesia terutama di Kabupaten Magetan.
2. Pondok Pesantren berpotensi terjadi KLB bila pengolahan makanan tidak menerapkan Higiene dan sanitasi.
3. Proses pengolahan makanan tidak mengacu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang

Higiene Sanitasi Jasaboga karena Pondok Pesantren termasuk dalam kategori Jasa Boga B.

4. Kualitas makanan dari aspek mikrobiologi tidak memenuhi standar baku mutu angka kuman dalam makanan.
5. Kurang perilaku baik penjamah makanan, penghuni pondok Pesantren.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dideskripsikan di atas, maka permasalahan yang akan diteliti adalah : “Bagaimana Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Darul Ulum Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan?”

### **D. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui Prinsip – prinsip Higiene sanitasi makanan di pondok pesantren Darul Ulum Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pemilihan bahan makanan.
- b. Menilai penyimpanan bahan makanan.
- c. Menilai pengolahan bahan makanan.
- d. Menilai pengangkutan makanan.
- e. Menilai penyajian makanan.
- f. Menilai penyimpanan makanan.
- g. Menilai kualitas makanan aspek fisik (organoleptik) warna, bau, rasa dan tekstur.
- h. Menilai kualitas makanan aspek kimia yaitu kandungan boraks.
- i. Menilai kualitas makanan aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- j. Menganalisis Higiene Sanitasi Makanan

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dan reference bagi mahasiswa tentang prinsip-prinsip Higiene sanitasi

makanan Di Pondok Pesantren, sekaligus dijadikan topik penelitian dengan variabel yang belum diteliti.

## 2. Bagi Pondok Pesantren Darul Ulum

Hasil penelitian ini diharapkan dijadikan bahan informasi sekaligus masukan bagi pihak pengurus terutama penjamah makanan agar bisa menerapkan prinsip-prinsip Higiene sanitasi makanan dengan memperhatikan higiene sanitasi yang baik dan benar sesuai peraturan pemerintah yang sudah ditetapkan.

## 3. Manfaat bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian serta mengaplikasikan teori dalam bidang kesehatan lingkungan tentang prinsip-prinsip higiene sanitasi di pondok pesantren.