

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Setiap orang dapat hidup produktif secara sosial dan ekonomi apabila berada dalam kondisi sehat, yang meliputi sehat jasmani, rohani, rohani, dan sosial. Sesuai dengan prinsip bangsa Indonesia yang dituangkan dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu komponen kesejahteraan yang harus dicapai. Apa pun yang mempengaruhi kesehatan orang Indonesia akan mengakibatkan kerugian finansial yang signifikan bagi bangsa dan setiap usaha untuk meningkatkan kesehatan masyarakat merupakan investasi bagi kemajuan bangsa. Setiap orang yang sehat termasuk fisik, psikis, dan sosial dapat hidup berguna di masyarakat dan di bidang ekonomi. Salah satu hak asasi manusia yang paling penting adalah kesehatan (Undang-Undang RI No 36, 2009).

Mengonsumsi makanan bergizi dan menjaga kebersihan lingkungan akan membantu agar tetap sehat dan mencegah penyakit akibat kontaminasi (Thaheer, 2005). Penyakit yang dikenal sebagai “penyakit yang ditularkan melalui makanan” adalah penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan dan minuman, yang dapat menjadikan makanan dan minuman tersebut sebagai tempat berkembang biaknya penyakit.

Tingginya insiden penyakit bawaan makanan, yang sangat berisiko bagi anak kecil, orang lanjut usia, dan orang dengan sistem kekebalan yang lemah, adalah sebagian masalah kesehatan yang sangat umum masa kini. Banyak kematian manusia juga disebabkan oleh penyakit bawaan makanan (WHO, 2006).

Ketahanan pangan atau kebutuhan akan pangan yang tidak mengenal batas waktu, geografi, atau kelas sosial, merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan manusia harus memenuhi sejumlah persyaratan, termasuk aman, berkualitas tinggi, bergizi, dan sesuai dengan kemampuan penduduk setempat.

Istilah "aman" di sini mengacu pada tidak adanya pencemaran biologis, mikrobiologis, dan kimiawi (Anonim, 2005).

Menerima bahan mentah atau makanan olahan, produksi, persiapan, pembungkus, pengemasan, pengangkutan, dan pengiriman adalah bagian dari proses pengelolaan makanan. Tempat Pengelola Pangan (TPM) terdiri dari kantin, depot air minum, penjual makanan, jasa boga, dan rumah makan. Perusahaan pengelola makanan Jasa boga menawarkan layanan di luar lokasi sebagai tanggapan atas permintaan dari individu atau organisasi (Permenkes RI Nomor 1096, 2011).

Menurut Departemen Sosial RI (2004:4), Panti Asuhan atau Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) adalah badan usaha kesejahteraan sosial anak yang bertanggung jawab memberikan pelayanan kesejahteraan sosial kepada anak terlantar dengan cara membimbing dan mendampingi anak terlantar serta menawarkan jasa pengganti pengasuhan anak oleh orang tua atau wali untuk memenuhi kebutuhan fisik, mental, dan sosial mereka. Anak asuh membutuhkan pelayanan sosial untuk mendapatkan pengasuhan yang lebih baik dan lebih komprehensif.

Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an digolongkan sebagai jasa boga kelas A2 berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 karena memenuhi kebutuhan masyarakat umum dengan menggunakan dapur rumah tangga serta mempekerjakan tenaga kerja. Fasilitas yang menangani makanan berisiko tinggi mengkontaminasi produk, menyebarkan penyakit, atau bahkan meracuni orang.

Empat kategori penyebab keracunan, menurut kajian BPOM 2019, adalah hewan (47,34%), minuman (13,19%), makanan (7,63%), dan bahan kimia (7,01%). Makanan olahan rumahan adalah sumber kasus keracunan makanan terbanyak (265), diikuti oleh makanan olahan layanan makanan (97 kasus). Laporan Pusat POM/Balai/Loka aplikasi SPIMKER tahun 2019 menyatakan bahwa terdapat 77 KLB KP dimana 7.244 orang terpapar, 3.281 diantaranya memiliki dua tanda penyakit (tingkat serangan: 45,29%). 5 orang meninggal dunia (tingkat fatalitas kasus 0,07%).

Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur melaporkan terjadi 1.430 kejadian keracunan makanan pada tahun 2020, dengan risiko 11.027 orang dan yang memiliki gejala (tingkat serangan 13%). Sementara itu, 41 orang meninggal dunia (tingkat fatalitas kasus 2,9%).

Sebanyak 27 warga keracunan nasi bungkus berisi ayam bakar dan urap yang dimakan saat buka puasa bersama di Masjid An-nur, Desa Plumpung, Kecamatan Plaosan tahun 2021, menurut laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) di Kabupaten Magetan. Puskesmas percaya bahwa penyakit virus atau bakteri yang harus disalahkan atas waktu inkubasi keracunan sebelum penduduk mulai mengalami muntah dan diare (Dinas Kesehatan Magetan 2021).

Secara umum, ada tiga kategori risiko yang terkait dengan makanan: risiko fisik, kimia, dan mikrobiologis. Apabila terjadi pencemaran fisik, kimia, atau mikrobiologis dalam pengelolaan makanan, maka makanan tersebut menjadi tidak sehat bahkan mungkin tidak layak untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2018).

Pada 5 Oktober 2022 dilakukan studi pendahuluan dengan cara observasi langsung ke Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Dusun Gandon, Balegondo, Kecamatan Ngariboyo, Kabupaten Magetan yang memiliki total anak asuh 50 anak (24 putra, 26 putri) yang tinggal di asrama ada 23 anak (10 putra, 13 putri) dan juga ada yang tidak tinggal di asrama berjumlah 27 anak (14 putra, 13 putri). Diketahui dalam pengolahan makanan di panti asuhan ini memperkerjakan 3 tenaga kerja. Studi pendahuluan ini tujuannya untuk menilai mutu makanan dari segi bakteriologis yaitu jumlah angka kuman dengan cara pengambilan sampel makanan dengan metode steril. Alat yang di perlukan adalah termos, alkohol, plastik klip, kertas label, dan kapas. Sampel yang diambil saat studi pendahuluan adalah 1 porsi makan siang yang terdiri dari ; nasi, sayur bobor sawi, tempe goreng, dan ikan nila goreng. Dari hasil pemeriksaan laboratorium tentang angka kuman 1 porsi makan siang (nasi, sayur bobor sawi, tempe goreng, dan ikan nila goreng) memperoleh 12.100 koloni/gram. Hal ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan tidak memenuhi/melebihi baku

mutu penetapan batas cemaran mikroba dan kimia yaitu 10.000 koloni/gram dalam makanan menurut BPOM RI No.HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009.

Hasil observasi dapur Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an diketahui beberapa masalah, antara lain pengolahan makanan, kurangnya penyimpanan tertutup untuk peralatan memasak, kompor diletakkan di lantai, kurangnya alat pelindung diri (APD) yang lengkap untuk penjamah makanan (termasuk celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan masker), dan tempat sampah tanpa tutup yang dapat menarik lalat. Jika tidak ditangani dengan baik, ini akan mencemari makanan.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka peneliti dalam penelitian ini akan melaksanakan penelitian yang berjudul "Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Kabupaten Magetan Tahun 2023".

## **B. Identifikasi dan Batasan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

- a. Higiene sanitasi yang kurang.
- b. Peralatan yang di simpan di tempat yang tidak tertutup.
- c. Pengolah makanan tidak menggunakan APD yang lengkap.
- d. Personal hygiene pengolahan yang kurang memenuhi syarat.
- e. Kualitas makanan dari aspek mikrobiologi tidak memenuhi standar baku mutu angka kuman dalam makanan.

### **2. Batasan Masalah**

Penulis membatasi masalah pada Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Panti Asuhan Tahfidzul Qur'an Dusun Gandon, Balegondo, Kecamatan Ngariboyo, Kabupaten Magetan.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang atas, maka rumusan masalah yang dapat diteliti penulis yaitu : “Bagaimanakah Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Panti Asuhan Tahfidzul Qur’an Dusun Gandon, Balegondo, Kecamatan Ngariboyo, Kabupaten Magetan?”.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Panti Asuhan Tahfidzul Qur’an Dusun Gandon, Balegondo, Kecamatan Ngariboyo, 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 prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan.

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Pemerintah

Diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan umpan balik kepada pemerintah tentang pentingnya memperhatikan penerapan standar sanitasi dan higiene makanan di panti asuhan.

## 2. Bagi Panti Asuhan

Diharapkan penelitian ini akan memberikan informasi dan membantu panti asuhan dalam menerapkan dasar-dasar kebersihan makanan yang benar sesuai dengan undang-undang pemerintah yang ditetapkan, memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi dan menghindari penyebaran 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 dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitian tentang penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Panti Asuhan.