

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1. LATAR BELAKANG**

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan yang paling utama yang berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan proposal hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang setara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kepmenkes, 2011). Salah satu Tempat Pengolahan (TPM) yang berhubungan dengan penjamah makanan adalah rumah makan. Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya (Erna, 2012). Pengolahan hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus-menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan atau kegiatan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tidak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memeberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan (Undang-Undang Kesehatan, 2009).

Upaya-upaya pengolahan hygiene dan sanitasi yang dilakukan oleh pemilik rumah makan belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pemilik rumah makan belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan. Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah pengelolaan rumah makan. Rumah makan tidak memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik, antara lain pengelolaan makanan yang

akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan rumah makan yang juga sangat menentu hygiene dan sanitasi makanan ( Mukono, 2014). Rumah makan yang belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi disebabkan antara lain karena lokasi rumah makan yang berdekatan dengan sumber pencemaran udara yaitu Tempat Pembuangan Sampah (TPS), tidak terdapat fasilitas sanitasi seperti wastafel atau tempat pencuci tangan dengan air mengalir dengan pendukung sabun dan alat pengering. Penjamah makanan yang belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) misalnya celemek dan tutup rambut ketika mengolah dan menyajikan makanan dan penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah dan menyajikan makanan (Dinas Kesehatan, 2018).

Masing-masing rumah makan yang terdaftar di Dinas Kesehatan mendapatkan pengawasan dari petugas sanitarian di wilayah kerja. Petugas sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan. Standar Operasional Prosedur (SOP) petugas sanitarian meliputi melakukan pengumpulan data mengenai Tempat Pengolahan Makanan (TPM), melakukan pengawasan terhadap Tempat Pengolahan Makanan (TPM), melakukan pembinaan terhadap Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang diperiksa dan terakhir melakukan pencatatan serta pelaporan (Kepmenkes, 2003).

Penelitian kajian literature ini mengkaji tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi untuk mengetahui cara penerapan standarisasi hygiene dan sanitasi pada pelaku usaha atau rumah makan dan mengetahui peranan prinsip penerapan hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas makanan dan minuman. Di masa pandemi ini sangatlah penting dalam melakukan penerapan perilaku hygiene dan sanitasi, dikarenakan penanggulangan penyebaran penyakit covid yang sangat meningkat.

**2. TUJUAN PENELITIAN**

Tujuan dari penulisan kajian literatur ini yakni untuk menceleah, mengkaji dan merevie terhadap kajian literatur faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi rumah makan.

**3. RUMUSAN MASALAH**

Apakah faktor yang paling mempengaruhi terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan?

**4. MANFAAT PENELITIAN**

Memberikan informasi terhadap pemilik rumah makan tentang upaya pengolahan hygiene sanitasi rumah makan sehingga sesuai dengan persyaratan Permenkes tentang hygiene sanitasi rumah makan yang berlaku.