

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya higiene dan sanitasi rumah makan merupakan kebutuhan utama terhadap terwujudnya makanan dan minuman aman, oleh karena itu keadaan higiene dan sanitasi rumah makan tidak memenuhi syarat akan memperbesar kemungkinan pencemaran serta kerusakan makanan yang ada sejak dimulai dari proses pengadaan bahan sampai pada penyajian makanan. Keadaan higiene dan sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat adalah merupakan faktor penjamin untuk tersedianya makanan aman, yang merupakan menjadi tanggung jawab pemerintah bersama masyarakat, khususnya pengusaha rumah makan.⁽¹⁾

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.⁽²⁾

Pengusaha rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan higiene sanitasi, diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan.⁽³⁾

Menurut Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan Higiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Persyaratan fasilitas sanitasi yang terdiri dari : air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencucian bahan makanan, fasilitas penyimpanan pakaian (locker karyawan) dan peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.⁽⁴⁾

Menurut Data Kemenkes RI Tahun 2014 tentang Persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara nasional terdapat 75,21%. Hal ini sudah memenuhi target Renstra Kementerian Kesehatan tahun 2014 yaitu sebesar 75%. Provinsi Sumatera Barat, bahwa dari 22.898 rumah makan yang terdaftar, sekitar 66,13% rumah makan yang memenuhi syarat. Dan target provinsi sebanyak 65 %.⁽⁵⁾

Berdasarkan laporan penyehatan TPM Kabupaten Padang Pariaman tahun 2014, dari 3.629 rumah makan dan restoran yang ada, diperiksa sebanyak 1.850 rumah makan dan restoran sekitar 50,98% yang memenuhi syarat. Juga berdasarkan data yang didapat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Padang Pariaman, tentang data penyehatan TPM di wilayah kerja Puskesmas Ulakan merupakan wilayah yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 70 rumah makan.⁽⁶⁾

Kawasan wisata merupakan suatu tempat yang banyak dikunjungi oleh pengunjung terutama objek wisata pantai.⁽⁷⁾ Kabupaten Padang Pariaman memilih Kecamatan Ulakan Tapakis sebagai *pilot project* dalam rangka mengikuti Kabupaten/Kota Sehat (KKS). Adapun program unggulannya adalah dari segi pariwisata sehat, pada tahun 2015 Kecamatan Ulakan Tapakis mendapat penghargaan kategori Padapa.

Puskesmas Ulakan merupakan puskesmas yang ada di Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman. Mempunyai luas wilayah 38.85 km². Wilayah kerja Puskesmas Ulakan terdiri dari 2 Nagari dan 33 Korong, mempunyai 70 rumah makan. Dari 70 rumah makan yang terdapat di wilayah kerja Puskesmas tersebut hanya ada 36 rumah makan (51,4%) yang memenuhi syarat dan selebihnya tidak memenuhi syarat.⁽⁸⁾

Rumah makan tidak hanya memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan menikmati makanan dan minuman yang tersedia di rumah makan. Namun dapat sebaliknya dan bisa menimbulkan dampak negatif pada pelanggannya. Ada beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan/minuman yang disuguhkan oleh rumah makan. Penyakit tersebut dikenal sebagai *food and water borne disease*.⁽⁹⁾

Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kadang-kadang penyakit ini disebut “keracunan makanan” (*food poisoning*) walaupun istilah ini tidak tepat. Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit.⁽¹⁰⁾

Waterborne disease adalah penyakit yang penularannya melalui air yang terkontaminasi bakteri patogen yang ditularkan kepada manusia melalui mulut atau sistem pencernaan. *Waterborne disease* merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang utama terutama di negara berkembang. Penyakit dari *waterborne disease* salah satunya yang paling sering adalah diare.⁽¹¹⁾

Air merupakan unsur yang vital dalam kehidupan manusia. Seseorang tidak dapat bertahan hidup tanpa air, karena itulah air merupakan salah satu penopang hidup bagi manusia.

Kerusakan lingkungan merupakan salah satu penyebab berkurangnya sumber air bersih. Kejadian ini juga mencakup pemakaian air minum dan air untuk menyiapkan makanan. Perlu diperhatikan bahwa peranan air dan makanan dalam penularan penyakit diare tidak dapat diabaikan karena air unsur yang ada dalam makanan maupun minuman dan juga digunakan untuk mencuci tangan. Jika air terkontaminasi dan higiene yang baik tidak dipraktikkan, makanan yang dihasilkan kemungkinan besar juga terkontaminasi.⁽¹²⁾

Menurut ketentuan WHO (*World Health Organization*) dan APHA (*American Public Health Association*), kualitas air ditentukan oleh kehadiran dan jumlah bakteri di dalamnya. Terdapat beberapa jenis bakteri yang hidup di dalam air yaitu bakteri Coliform dan *Escherichia coli*. *Escherichia coli* atau yang biasa disebut *E. Coli* adalah bakteri komensial pada usus manusia dan umumnya bukan patogen penyebab penyakit, namun apabila di dalam air tersebut terkontaminasi oleh bakteri *E. Coli* yang bersifat *fecal* jika dikonsumsi terus-menerus dalam jangka waktu panjang akan berdampak pada timbulnya penyakit radang usus, diare, infeksi pada saluran kemih dan empedu.⁽¹³⁾

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ervan Arditya Kusuma dan kawan-kawan mengenai identifikasi bakteri coliform pada air kobokan di rumah makan Kelurahan Andalas Kecamatan Padang Timur tahun 2013, diperoleh hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan sampel air yang berasal dari air Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) dan sumur bor hampir seluruhnya tidak memenuhi syarat mikrobiologis sesuai PERMENKES NO.416 tahun 1990.⁽¹¹⁾

Dari observasi awal yang dilakukan pada 10 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan, untuk sarana air bersih 30% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas pembuangan air limbah 60% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas toilet 20%,

untuk fasilitas tempat sampah 70% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas tempat mencuci peralatan 100% rumah makan tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan penelitian Ekawaty Prasetya dengan judul higiene dan fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah Kota Gorontalo tahun 2012, menunjukkan dari 38 rumah makan, untuk sarana sanitasi air bersih terdapat 2 (5,3%) rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas pembuangan air limbah 11 (47,4%) tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas toilet 15 (39,5%) tidak memenuhi syarat dan fasilitas tempat sampah 13 (34,2%) tidak memenuhi syarat.⁽¹⁴⁾

Disamping itu semua rumah makan yang di observasi awal semuanya mempergunakan cuci tangan dengan air kobokan. Kebiasaan mencuci tangan dengan air kobokan di rumah makan sebelum makan tidak sesuai dengan aturan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Selain itu kebiasaan mencuci tangan air kobokan sudah tidak dianjurkan, sebaiknya mencuci tangan dengan air mengalir dan pakai sabun.

Berdasarkan ketidak sesuaian air kobokan di setiap rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan dengan peraturan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003, maka berdasarkan hal tersebut di atas maka penulis merasa perlu untuk mengetahui "*Hubungan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Dengan Kadar Escherichia Coli Pada Air Kobokan Di Wilayah Kerja Puskesmas Ulakan Tahun 2016*".

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah hubungan fasilitas sanitasi rumah makan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan fasilitas sanitasi rumah makan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
2. Diketahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi air bersih rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
3. Diketahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi air limbah rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
4. Diketahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi toilet rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
5. Diketahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi tempat sampah rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
6. Diketahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi tempat mencuci peralatan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
7. Mengetahui hubungan fasilitas air bersih dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
8. Mengetahui hubungan pembuangan air limbah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
9. Mengetahui hubungan fasilitas toilet dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan



10. Mengetahui hubungan tempat sampah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan
11. Mengetahui hubungan tempat mencuci peralatan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Pengusaha Rumah Makan/Restoran

Sebagai masukan dalam peningkatan tingkat mutu kesehatan rumah makan dan restoran di masa yang akan datang.

2. Bagi Dinas Terkait seperti Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten

Sebagai masukan dalam hal pengawasan, dan diharapkan dapat memberikan informasi serta rekomendasi kepada masyarakat tentang rumah makan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi.

3. Bagi Institusi

Sebagai sumbangan ilmu pengetahuan bagi program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas Padang.

4. Bagi Peneliti dan penelitian selanjutnya

Bagi peneliti, menambah wawasan, pengetahuan, untuk melatih pemahaman dan permasalahan tentang Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dan sebagai acuan dasar bagi survei penelitian selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini untuk mengetahui hubungan fasilitas sanitasi rumah makan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan tahun 2016. Disain penelitian ini

berbentuk *kuantitatif* dengan pendekatan *Cross Sectional Study*, menggunakan total sampling. Populasi adalah semua rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan. Total jumlah populasi adalah 70 rumah makan. Alat penelitian menggunakan test laboratorium dan check list penelitian.

Karena banyaknya faktor-faktor yang menjadi persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan, maka dalam penelitian ini hanya dibatasi pada persyaratan fasilitas sanitasi rumah makan saja.

