

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitas fisik maupun biologis didalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus sehat yakni memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein lemak dan lainnya.⁽¹⁾

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, dana, peralatan, material dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan memuaskan konsumen. Penyelenggaraan makanan tidak hanya di rumah sakit, tetapi juga di institusi lain seperti hotel, asrama haji, panti asuhan, dan asrama lainnya, catering umum dan khusus.⁽²⁾

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar atau masal. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.⁽³⁾

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, membahayakan dan merugikan bagi kesehatan manusia. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat konsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen.⁽⁴⁾

Kasus keracunan makanan dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu masih rendahnya tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Menurut WHO (2010) penyakit bawaan makanan merupakan salah satu dari permasalahan kesehatan yang paling banyak membebani dan paling banyak ditemukan. Dari data WHO tahun 2012 terdapat 600 juta penduduk keracunan dengan 420 ribu orang meninggal dunia.⁽⁵⁾

Menurut laporan BPOM (2016) kasus keracunan akibat makanan di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 1.068 kasus. Pada tahun 2016 sebanyak 60 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 31 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Dari kejadian luar biasa tersebut sebanyak 5.673 orang terpapar, 3.351 orang mengalami sakit dan 7 orang meninggal dunia.⁽⁶⁾ Salah satu dampak akibat keracunan makanan adalah diare. Berdasarkan profil kesehatan Indonesia pada tahun 2018 terjadi 10 kali KLB yang tersebar di 8 Provinsi diantaranya Jawa Barat, Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Tengah, Maluku, dan Papua, dari kejadian tersebut sebanyak 756 orang mengalami sakit dan 36 orang meninggal dunia. Kejadian kasus diare di Indonesia berdasarkan data yang diperoleh dari Ditjen P2P Kemenkes RI, menunjukkan kasus diare pada tahun 2017 sebanyak 4.274.790 dan terjadi peningkatan kasus diare di tahun 2018 yaitu menjadi 4.504.524.⁽⁶⁾

Menurut BPOM di Sumatera Barat, pada tahun 2016 terjadi 13 kasus KLB keracunan makanan 8 kasus diantaranya terjadi di sekolah. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2019 tercatat sebanyak 25.465 kasus diare. Kecamatan Koto Tangah menempati urutan teratas insiden diare pada semua kelompok umur yaitu sebanyak 2.157 kasus diare terjadi pada tahun 2018.^(5,6)

Kasus Keracunan makanan banyak terjadi di pesantren akibat dari pengolahan makanan yang tidak sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan. Berdasarkan catatan BPOM Pekanbaru, pada tahun 2011 terjadi keracunan makanan yang cukup besar di Pondok Pesantren Darul Hikmah, dari kasus ini ditemukan sebanyak 161 orang santri. Pada tahun 2016 sebanyak 200 lebih santri mengalami keracunan di Pondok Pesantren Assuniyah Jember. Di pondok pesantren Tahfiz Qur'an Yatim Nurani Insan sebanyak 53 santri mengalami keracunan makanan. Pada tahun 2019, berdasarkan catatan BBPOM di Padang, sebanyak 47 santri Pondok Pesantren Ulul Albab Dharmasraya mengalami keracunan makanan. (7,8,9)

Higiene perorangan (*personal hygiene*) merupakan faktor yang sangat erat kaitannya dengan sanitasi makanan. Tenaga penjamah merupakan salah satu contoh higiene perorangan yang perlu diperhatikan. Penjamah makanan merupakan seseorang yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam menyiapkan makanan. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan diri sendiri, menjaga kesehatan dengan cara pengaturan waktu kerja dan istirahat, dan mencegah perilaku-perilaku yang membantu pencemaran makanan, agar makanan tetap aman. (4)

Selain higiene perorangan, faktor yang berkaitan erat dengan sanitasi makanan adalah faktor peralatan. Peralatan yang digunakan pada saat proses sebelum dan sesudah pengolahan makanan harus bersih dan tidak mengandung zat yang berbahaya ketika digunakan untuk mengolah makanan. Penyimpanan peralatan yang digunakan tersebut juga harus diperhatikan, tempat penyimpanannya harus bersih dan terhindar dari jangkauan binatang pengerat, serangga dan juga faktor biologi ataupun kimia. Agar pada saat melakukan pengolahan makanan dan minuman tidak terjadi pencemaran, maka diperlukan fasilitas pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Faktor-faktor lainnya seperti kondisi bangunan tempat pengelolaan

makanan dan 6 prinsip proses pengelolaan makanan harus diperhatikan juga. Apabila hal-hal diatas sudah dilakukan dengan tepat dan benar maka angka kasus keracunan makanan dapat ditekan, sebaliknya jika tidak dilakukan dengan tepat dan benar, maka kasus keracunan makanan akan tinggi.⁽⁴⁾

Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan penting untuk diperhatikan agar tidak terjadi keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan. Higiene sanitasi makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tahun 2011 adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. Hal tersebut bertujuan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Pelaksanaan higiene sanitasi pengolahan makanan, dilakukan dengan 6 prinsip utama penerapan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.^(10,11)

Pondok pesantren adalah salah satu tempat untuk mendidik para santri agar menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Para santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama dengan anak didik di sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama untuk kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang menunjang hal tersebut adalah pemenuhan gizi bagi santri.⁽¹⁴⁾

Hasil penelitian Ika Alma Nureza (2018) mengenai Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan di Pesantren Ar-Risalah Padang menunjukkan bahwa keadaan sanitasi dapur pengolahan makanan dalam kategori cukup (61.9%). Keadaan sanitasi peralatan makan dalam kategori cukup (77.8%).

Keadaan sanitasi proses pengolahan makanan termasuk dalam kategori cukup (78.6%). Keadaan higiene sanitasi perorangan pada 14 orang tenaga penjamah makanan semuanya termasuk ke dalam kategori cukup.⁽¹⁵⁾

Pondok pesantren Perkampungan Minangkabau adalah salah satu pondok pesantren yang berada di Kecamatan Koto Tengah Kota Padang. Pondok Pesantren ini di dirikan oleh Yayasan Shine Al Falah sejak tahun 2013. Jumlah santri secara keseluruhan dari tingkat MTs sampai MA berjumlah sebanyak 550 santri dan tenaga pengajar dan staf pesantren berjumlah 30 orang. Pesantren memiliki sarana dapur umum (tempat pengolahan makanan) sendiri yang berfungsi untuk tempat produksi makanan yang khusus disediakan untuk santri, guru dan staf pesantren. Keberadaan tempat pengolahan makanan di pesantren bertujuan untuk terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman untuk santri, pengajar dan staf yang ada di pesantren.

Dari observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di dapur umum Pesantren Perkampungan Minangkabau, masih banyak ditemukan proses pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat prinsip higiene sanitasi makanan. Begitu juga dengan persyaratan teknis higiene sanitasi seperti tempat, fasilitas, serta penjamah makanan masih ditemukan beberapa kondisi yang tidak memenuhi persyaratan prinsip higiene sanitasi makanan. Beberapa temuan masalahnya yaitu, tenaga pengolah makanan masih melakukan perilaku yang tidak higiene yaitu tidak memakai penutup mulut, tidak memakai sarung tangan dan tidak memakai celemek. Pada dapur pengolahan terdapat genangan air dilantai, tempat sampah basah sangat dekat dengan dapur sehingga banyak lalat di sekitar dapur, dan personal higiene penjamah makanan yang kurang baik. Berdasarkan wawancara pada 10 orang santri pesantren, didapatkan bahwa 20% mengatakan pernah menemukan rambut pada makanan, dan 30% mengatakan banyak terdapat lalat di sekitar dapur pesantren.

Melihat gambaran di atas, maka peneliti dalam hal ini merasa perlu dan penting untuk melakukan penelitian tentang analisis penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Kota Padang tahun 2020.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah adalah bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2020 ?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini untuk menganalisis bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2020.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis komponen input penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang meliputi sumber daya manusia, dana, sarana dan metode.
2. Untuk menganalisis komponen proses penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan penyajian makanan.
3. Untuk menganalisis output penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang yaitu terciptanya higiene sanitasi makanan yang baik.



1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam meneliti penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan.

2. Bagi Pondok Pesantren

Sebagai masukan yang diharapkan mampu meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan agar terciptanya makanan yang sehat, bergizi dan aman dikonsumsi.

3. Bagi Perguruan Tinggi

Bagi perguruan tinggi dapat digunakan sebagai bahan referensi dan juga sebagai bahan rujukan bagi peneliti selanjutnya jika ingin mengembangkan penelitian mengenai penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang meliputi input, proses, dan output. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan sistem. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara mendalam, observasi sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen yang berhubungan dengan pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau. Penelitian ini dilakukan dari bulan Januari 2020 – Januari 2021.