

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan makanan menempati posisi penting bagi kesehatan dan pembangunan dimana setiap makanan yang beredar di masyarakat harus terjamin mutu dan keamanannya agar tidak merugikan konsumen.⁽¹⁾ Makanan yang memenuhi syarat aman untuk dikonsumsi tidak hanya sekedar memenuhi syarat gizi, menarik, rasanya enak, akan tetapi juga harus bebas dari mikroorganisme yang dapat membuat makanan menjadi rusak atau busuk atau dapat menghasilkan zat berbahaya ataupun tercemar zat yang berbahaya bagi kesehatan manusia.⁽²⁾ Makanan dapat menjadi sumber penularan penyakit apabila kebersihan dalam penyelenggaraan makanan tersebut tidak terpelihara sebagaimana mestinya dan tidak memperhatikan sanitasi makanan dalam proses pengolahannya.⁽³⁾

Salah satu faktor penting yang mendukung keamanan pangan adalah sanitasi.⁽⁴⁾ Sanitasi mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang, meliputi persiapan, pengolahan, penyiapan maupun transpor makanan, kebersihan dan sanitasi ruangan dan alat-alat pengolahan pangan, serta kebersihan dan kesehatan pekerja di bidang pengolahan dan penyajian.⁽⁵⁾ Masalah higiene dan sanitasi pada makanan bukan masalah baru dan sudah banyak terjadi di mana-mana. WHO memperkirakan 1 dari 10 orang terkena penyakit bawaan makanan dan sebagai akibatnya 420.000 orang meninggal setiap tahun. Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan insiden dan tingkat kematian tertinggi.⁽⁶⁾ di Indonesia sendiri, berdasarkan data BPOM 2017, kasus KLB (Kejadian Luar Biasa)

keracunan makanan terjadi di beberapa tempat. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian (37,74%) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%) kejadian⁽⁷⁾ Berdasarkan tempat atau lokasi kejadian luar biasa atau KLB terjadi, tempat tinggal menduduki urutan pertama, yaitu sebanyak 25 kejadian (47,17%) kejadian, disusul lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian. KLB keracunan pangan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI (9 kejadian) dan SPM/MTs (6 kejadian).⁽⁷⁾

Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan sangat diperlukan dalam praktik penyelenggaraan makanan institusi, terutama institusi pendidikan.⁽⁸⁾ Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh suatu institusi tertentu untuk suatu kelompok tertentu.^(9, 10) Salah satu penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan di Pesantren. Penyelenggaraan makanan di Pesantren sebaiknya juga memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni agar dapat menjaga status gizi, meningkatkan status kesehatan dan diharapkan dapat berdampak pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar santri. Pondok Pesantren sangat memerlukan penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi para santri dikarenakan para santrinya diwajibkan untuk tinggal di pondok selama kegiatan pembelajaran.⁽¹⁰⁾

Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren merupakan penyelenggaraan makanan yang telah diolah berdasarkan standar yang ada (menu, kecukupan zat gizi dan sanitasi), dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk santri yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri, meningkatkan kehadiran di sekolah (tidak sering sakit), memperbaiki prestasi akademik serta merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum. Dalam Penyelenggaraan Makanan di pesantren, higiene dan sanitasi masih tidak terlalu diperhatikan dengan baik, berdasarkan penelitian, didapatkan hasil bahwa penerapan higiene dan sanitasi sangat rendah dimana para santri tidak terlalu mempedulikan penerapan higiene dan sanitasi dalam kehidupan sehari – hari.^(3, 10, 11)

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren jika tidak dikelola dengan baik dapat mengakibatkan kejadian penyakit seperti keracunan makanan pada santri. Kejadian keracunan makanan adalah peristiwa dimana seseorang menderita sakit dengan gejala dan tanda keracunan yang dikarenakan seseorang tersebut mengkonsumsi makanan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia.

Keracunan makanan disebabkan oleh makanan yang dikonsumsi tidak *higiene*. Makanan yang tidak *higene* adalah makanan yang sehat, aman, dan tidak mengandung cemaran biologis, bakteri, fisik, dan kimia. Oleh karena itu pada penyelenggaraan makanan harus memiliki aspek sanitasi dan higiene yang memadai agar para santri terhindar dari kontaminasi bakteri dan kejadian penyakit.

Hasil penelitian terdahulu terhadap pengolahan makanan yang dilakukan Syahrizal (2017) didapat hasil penelitian positif terdapat bakteri *Escherichia coli* pada peralatan makan seperti piring dan sendok. Penelitian berikutnya yang

dilakukan oleh Marisdayana (2017) terhadap 18 pedagang makanan memiliki personal hygiene yang buruk 94,4% dan sebanyak 97% memiliki sejumlah koloni bakteri makan piring dagangannya. Penelitian lain yang dilakukan oleh Nurlatifah (2017),dimana sanitasi dan hygiene terhadap penjamah makanan relatif masih rendah ,hal ini diketahui beberapa penjamah makanan masih memakai perhiasan disaat melakukan pengolahan makanan dan tidak menggunakan perlengkapan kerja.⁽¹²⁾ Penelitian yang dilakukan romanda dkk (2016) diketahui ada hubungan personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan *escherichia coli* pada makanan di tempat pengolahan makanan (TPM) *buffer area* bandara Adi Soemarmo Surakarta. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Azari (2013) yang meneliti tentang studi komparatif pencucian alat makan dengan perendaman air mengalir terhadap jumlah kuman pada alat makan di warung makan Bu Am Gonilan, yang menyatakan bahwa angka kuman pada alat makan yang direndam terlebih dahulu dan dibasuh dengan air mengalir lebih sedikit dibanding dengan alat makan yang setelah dicuci menggunakan detergen lalu dicelupkan kedalam bak berisi air.⁽¹²⁾

Dari hasil beberapa uraian penelitian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berupa *systematic review* untuk mengembangkan kajian fakta tentang hubungan aspek sanitasi dan hygiene dengan kontaminasi bakteri pada penyelenggaraan makanan terhadap kejadian penyakit di pondok pesantren. Penelitian yang berkaitan mengenai sanitasi dan hygiene dengan kontaminasi pada penyelenggaraan makanan terhadap kejadian penyakit di pondok pesantren sudah banyak dilakukan namun seringkali penelitian dengan kasus yang sama tetapi hasilnya berbeda. Oleh karena itu dilakukan studi metaanalisis untuk

menggabungkan dua atau lebih hasil penelitian yang digabung sehingga diperoleh data baru yang bersifat kuantitatif.

1.2 Perumusan masalah

Dari latar belakang dan permasalahan yang telah diuraikan peneliti ingin melakukan penggabungan hasil penelitian sejenis dengan *critical appraisal* dan meta-analisis untuk memperoleh kesimpulan secara statistik tentang hubungan aspek sanitasi dan higiene dalam penyelenggaraan makanan dengan kontaminasi bakteri serta kejadian penyakit di Pondok Pesantren.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan sanitasi dan higiene pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dan kaitannya dengan kontaminasi bakteri dan kejadian penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terjadi pada santri di pondok pesantren.

1.3.2 Tujuan khusus

1. Diketahui telaah sistematis penelitian publikasi tentang hubungan aspek higiene dan sanitasi dan kontaminasi bakteri dengan kejadian penyakit di Pondok Pesantren.
2. Diketahui analisis dari telaah kritis hubungan antara sanitasi dan higiene pada penyelenggaraan makanan dengan kontaminasi bakteri pada makanan di pesantren.
3. Diketahui estimasi hubungan sanitasi dan higiene pada penyelenggaraan makanan terhadap kejadian penyakit di pesantren di Indonesia.

1.4 Manfaat penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan mengenai hubungan aspek sanitasi dan higiene dengan kontaminasi bakteri dan kejadian penyakit pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penelitian, menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan.
2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat, sebagai bahan masukan dan pengetahuan khususnya mengenai higiene sanitasi penyelenggaraan makanan institusi.
3. Bagi pondok pesantren, sebagai sarana menentukan kebijakan dan perbaikan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan cakupan wilayah di seluruh Indonesia. Awalnya penelitian ini akan dilakukan secara langsung di salah satu pesantren di kota padang. Namun dikarenakan adanya pandemi Covid-19, penelitian ini diubah menjadi sitematic review dengan menggunakan metode *critical appraisal* dan meta analisis. Penelitian ini akan membahas tentang hubungan aspek sanitasi dan higiene pada penyelenggaraan makanan banyak yang ada di pondok pesantren di indonesia dan kontaminasi bakteri serta kaitannya dengan kejadian penyakit akibat makanan yang ada di pesantren dengan mengkaji penelitian berupa skripsi, thesis, disertasi dan jurnal yang telah terpublikasi secara online dalam kurun waktu dari tahun 2010-2020. Metode pada penelitian ini menggunakan metode *critical*

appraisal dan meta-analisis. Proses meta analisis dalam penelitian ini menggunakan RevMan 5.4 untuk melihat penggabungan secara statistik antara variabel independen dan variabel dependen dalam penelitian ini. Variabel dependen dalam penelitian ini adalah kontaminasi bakteri pada makanan dan kejadian penyakit pada santri. Sedangkan variabel independen adalah aspek sanitasi dan higiene.

1.6 Hipotesis

Adanya hubungan dari aspek sanitasi dan higiene terhadap kontaminasi mikroba di dalam makanan yang diolah oleh pengelola makanan dan kejadian penyakit di Pondok Pesantren.



