

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyatakan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerjanya. Makanan yang berkualitas baik harus bergizi tinggi, mempunyai rasa yang lezat, menarik, bersih dan tidak membahayakan bagi tubuh. Oleh karena itu, diperlukan sistem penyelenggaraan yang baik (Chantika, et.al , 2016)

Menurut teori kebutuhan Maslow, kebutuhan manusia yang paling dasar adalah kebutuhan fisiologis, salah satunya adalah kebutuhan makan karena untuk mempertahankan hidup, manusia butuh makan. Syarat makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia (Hospital, 2012).

Setiap usaha rumah makan dan restoran harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi makanan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Inodnesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan dan restoran tetapi dalam prakteknya banyak rumah makan dan restoran tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi (Sari, 2016).

Higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Higiene merupakan gaya hidup yang mengarah kepada praktek didalam kehidupan sehari-hari untuk menjamin

kebersihan dan kesehatan yang baik (Ramadani, et. al, 2016). Sanitasi adalah merupakan salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal- hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (WHO, 2005). Higiene sanitasi rumah makan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Misdar, et, al, 2014).

Ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular. Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti rumah makan dan restoran bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit. Higiene dan sanitasi yang buruk dapat menimbulkan dampak terhadap kesehatan (Ramadani, et,al, 2017).

Menurut (Ramadani, et, al, 2017) ada hubungan yang bermakna seperti lalat, perilaku mencuci tangan, perilaku menutup makanan, penggunaan sumber air bersih serta air minum terhadap kejadian diare. Proses pengolahan makanan, pencucian bahan makanan, higiene dan sanitasi makanan berpengaruh dengan angka bakteri pada makanan. Makanan juga dapat terkontaminasi melalui vektor, salah satunya lalat. Lalat mencemari makanan dan minuman oleh bakteri yang terbawanya setelah hinggap ditempat-tempat yang kotor. Bakteri tersebut lalu termakan manusia dan dapat menyebabkan penyakit diare.

Masalah kesehatan lainnya yaitu akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) bahwa kejadian keracunan akibat makanan pada bulan Januari sampai Maret 2014 terdapat 29 insiden. SIKer Nasional Badan POM juga mencatat pada tahun 2014, jumlah insiden keracunan yang diakibatkan oleh makanan berada pada posisi teratas dari keseluruhan kasus keracunan nasional.

Penularan penyakit melalui makanan biasa disebut dengan *foodborne illness*. *Foodborne illness* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan (Galang,et. al, 2018).

Restoran merupakan salah satu fasilitas umum yang menyediakan makanan dan minuman yang banyak diminati oleh masyarakat, masih ada restoran yang tidak memperhatikan higiene dan sanitasi makanan mereka terutama pada saat menyediakan atau meyajikan makanan kepada konsumen. Restoran harus memenuhi standar persyaratan karena memberikan dampak bagi kesehatan juga mempunyai nilai ekonomi bagi pengusaha atau pengelola rumah makan itu sendiri. Restoran harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang baik (Harnani, 2018).

Persyaratan higiene dan sanitasi yang harus dipenuhi restoran adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, ruang makan, ruang dapur, gudung makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makan jadi, penyajian makanan, peralatan, tenaga kerja sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan studi literatur tentang gambaran penerapan higiene dan sanitasi restoran berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Laporan tugas akhir ini berbentuk studi literatur dan melakukan penelusuran jurnal atau menganalisis hasil penelitian yang sudah ada sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun yang menjadi suatu rumusan masalah adalah bagaimana gambaran tentang higiene dan sanitasi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tentang higiene dan sanitasi restoran restoran berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Mengetahui tingkat mutu/laik higiene dan sanitasi restoran berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

#### **1.4.1.1 Manfaat**

#### **1.4.1 Bagi Penulis**

Hasil dari laporan tugas akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti tentang higiene dan sanitasi.

#### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Laporan tugas akhir ini diharapkan agar menjadi masukan bagi pengusaha untuk lebih menerapkan higiene dan sanitasi makanan di restoran.

### **1.5 Ruang Lingkup Studi Literatur**

Ruang lingkup dari laporan tugas akhir ini adalah melakukan studi literatur tentang higiene dan sanitasi restoran.