

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan menjadi salah satu kebutuhan pangan sebagai kebutuhan pokok manusia yang penting dalam melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan papan. Pangan merupakan segala sesuatu yang dapat berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, perikanan, peternakan, kehutanan dan perairan yang telah diolah maupun tidak diolah untuk digunakan sebagai makanan bagi konsumsi manusia termasuk adanya bahan tambahan pangan, bahan baku, dan bahan lainnya yang digunakan pada proses penyiapan, pengolahan serta pembuatan makanan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2013).

Makanan yang masuk ke dalam tubuh selain dibutuhkan dalam pemenuhan zat gizi juga harus terjamin keamanannya. Permasalahan keamanan pangan pada umumnya dapat terjadi karena lemahnya jaminan keamanan pangan terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia dan fisik. Timbulnya bahaya dan cemaran pada makanan terjadi karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan pangan, belum diterapkannya praktek higiene sanitasi terhadap makanan dan kurangnya kesadaran dari pekerja sebagai penjamah maupun produsen dalam menangani makanan (Ardiansyah, 2013).

Makanan yang menjadi salah satu unsur kebudayaan sebagai produk kuliner di suatu daerah dapat menjadi salah satu daya tarik bagi para wisatawan dalam memenuhi kebutuhan pangan. Dalam memenuhi kebutuhan wisatawan

memerlukan jasaboga yang menyediakan pelayanan makan, baik makanan spesifik yang berasal dari daerah setempat (*local food*) ataupun makanan asal wisatawan mancanegara dan wisatawan domestik. Tempat makan sebagai industri kuliner di Indonesia dapat berpotensi sebagai destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun domestik karena keragaman makanan dan minuman khas yang terdapat di setiap daerah.

Higiene sanitasi makanan diperlukan sebagai suatu upaya dalam mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes, 2003). Terdapat 4 hal penting yang menjadi prinsip higiene sanitasi makanan yaitu terdiri dari orang yang mengelola makanan dengan perilaku sehat dan bersih, sanitasi makanan, sanitasi sarana, dan sanitasi prasarana yang dapat terkontaminasi mikroba. Kontaminasi dapat terjadi ketika tidak terpeliharanya bahan makanan di tempat penyimpanan, tidak terjaganya kebersihan peralatan masak yang digunakan dan buruknya kebersihan penjamah makanan (Marsanti and Widiarini, 2018). Mikroorganisme patogen yang mengkontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi yang mengkonsumsinya seperti terjadinya keracunan terhadap makanan. Beberapa bakteri patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia yaitu *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholerae*, *Clostridium botulinum* (Astawan, 2010).

Kontaminasi makanan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi dapat menimbulkan terjadinya

penyakit. *Food borne disease* atau penyakit bawaan makanan merupakan penyakit yang sebagian besar disebabkan karena adanya kontaminasi bakteri, virus dan parasit serta ditandai dengan mual, muntah dan diare. Berdasarkan data dari kemenkes terdapat catatan adanya KLB keracunan pangan dengan 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1%. Kejadian KLB keracunan pangan masih terjadi di Pulau Jawa dengan 5 provinsi tertinggi yaitu di Jawa Barat 25 kejadian, 17 kejadian di Jawa Tengah, 14 Kejadian di Jawa Timur, 13 kejadian di Bali, 12 kejadian di Nusa Tenggara Barat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Menurut data dari dinas kesehatan terdapat kasus kasus keracunan makanan di Banyuwangi pada tahun 2017 sebanyak 4 kejadian dan meningkat pada tahun 2019 sebanyak 8 kejadian.

Pengawasan makanan diperlukan dalam penyelenggaraan makan untuk menjaga keamanan pangan agar tidak terjadi masalah kesehatan masyarakat dimasa mendatang termasuk pada tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat. Warung makan merupakan salah satu sarana penyediaan makanan yang dapat tergolong dalam jasaboga golongan A karena pada dasarnya melayani kebutuhan masyarakat umum. Pengelolaan makanan pada jasaboga perlu dilakukan pengawasan terhadap penerapan higiene sanitasi mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, sampai pada penyajian makanan seperti yang telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011.

Terdapat persyaratan mengenai keberadaan angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0 gram/makanan saat dilakukan pemeriksaan laboratorium. Namun, masih saja ditemukan adanya cemaran dalam makanan seperti penelitian yang dilakukan oleh Setyorini tahun 2013 terhadap rujak yang dijual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang yaitu sebanyak 69,2% atau 9 dari 13 sampel rujak ditemukan terdapat keberadaan *Escherichia coli* pada rujak. Hal tersebut terdapat hubungan antara praktek higiene pedagang dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak dengan $p \text{ value} = 0,021$ dimana frekuensi praktek higiene kurang baik sebanyak 7 dari 13 atau sebanyak 53,8%.

Penelitian yang dilakukan oleh Kurniasih, dkk tahun 2015 terhadap makanan di warung makan sekitar terminal borobudur magelang didapatkan hasil bahwa sejumlah 16 dari 31 sampel dengan presentasi 51,6% positif terkontaminasi *Escherichia coli* dan terdapat hubungan yang signifikan pada kualitas sanitasi peralatan makanan dengan $p \text{ value} = 0,001$. Hal tersebut terlihat pada kualitas sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat karena peralatan tidak dicuci langsung dan direndam dalam ember yang berisi air serta tidak menggunakan air bersih dan mengalir untuk mencuci peralatan.

Penelitian yang dilakukan oleh Yuniatun, dkk tahun 2017 pada makanan gado-gado didapatkan hasil bahwa terdapat hubungan antara praktik higiene penjual dengan kualitas mikrobiologis dimana sebagian besar responden (66,7%) termasuk dalam kategori kurang baik dan tidak memenuhi persyaratan higiene kesehatan dengan nilai $p=0,008$. Hal tersebut terjadi karena penggunaan celemek,

sarung tangan, dan penutup kepala yang tidak ergonomis, tidak mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan lap saja. Terdapat hubungan pula antara sanitasi tempat dengan kualitas mikrobiologis dimana terdapat 77,8% kondisi sanitasinya kurang baik yang menunjukkan bahwa masih terdapat tempat sampah dalam keadaan terbuka yang menyebabkan banyak lalat di sekitar tempat penyimpanan bahan makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Azizah, pada jasa boga nasi tempong di kecamatan banyuwangi menunjukkan bahwa dalam variabel sanitasi sarana seluruh warung yang dilakukan penelitian (100%) belum memenuhi syarat fasilitas cuci tangan dan toilet serta tempat pembuangan sampah, sedangkan dalam variabel sanitasi prasarana seluruh warung tidak memenuhi syarat lokasi, bangunan dan fasilitas serta ruangan pengolahan makanan. Terdapat 9 orang (42,6%) memiliki penerapan personal hygiene yang kurang baik. Hasil pengujian laboratorium terhadap *E.coli* pada sambal nasi tempong pada 2 warung nasi tempong (40%) tidak memenuhi syarat.

Pecel pithik merupakan sajian kuliner makanan tradisional masyarakat suku osing yang sering ditemui di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Makanan ini mulai digemari oleh masyarakat, baik lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi. Pecel pithik merupakan makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar daging ayam dan dilumuri parutan kelapa yang dicampur dengan bumbu yang khas seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, kencur, cabe rawit, daun jeruk, sambal kacang, gula jawa,

terasi, garam, air kelapa. Sebagian dari bahan pecel pithik tersebut merupakan jenis bahan makanan yang tidak tahan lama serta proses pengolahan makanan yang dilakukan secara tradisional menggunakan tangan secara langsung dapat menjadi faktor risiko terjadinya pencemaran pada makanan. Untuk itu perlu dilakukan evaluasi higiene sanitasi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 sehingga makanan ini menjadi makanan yang sehat dan layak untuk dikonsumsi dan tidak menyebabkan terjadinya *food borne disease*.

1.2 Identifikasi Masalah

Banyuwangi merupakan sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Timur dikenal memiliki keragaman budaya, kesenian, tradisi dan kekayaan tempat wisata yang memiliki beragam julukan dimana salah satunya dikenal sebagai Banyuwangi Kota Festival. Menurut data pariwisata, jumlah kunjungan wisatawan domestik mengalami peningkatan yang signifikan sejak tahun 2013 hingga tahun 2018. Pada tahun 2013 terdapat kunjungan dari wisatawan domestik sejumlah 1.057.952 orang dan 10.462 orang pada wisatawan mancanegara serta terjadi peningkatan pada tahun 2018 dengan kunjungan dari wisatawan domestik sejumlah 5.039.934 orang dan 127.420 orang pada wisatawan mancanegara. Seiring dengan berkembangnya pariwisata di Banyuwangi, usaha di bidang makanan dan minuman juga akan mengalami perkembangan. Tercatat adanya peningkatan jumlah usaha pada bidang restoran dan warung makan di Banyuwangi dari 251 tahun 2017, 365 tahun 2018, dan 430 pada tahun 2019. Salah satu menu makanan

khas banyuwangi yang menjadi daya tarik wisatawan dan disediakan di warung makan yaitu pecel pithik.

Pecel pithik sebagai salah satu makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar daging ayam yang dimasak secara khusus menggunakan bumbu khas dengan campuran parutan kelapa muda yang sudah dibumbui. Parutan kelapa yang biasanya diproses menggunakan tangan memungkinkan terjadinya kontaminasi silang apabila penjamah tidak mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan sarung tangan. Menurut data dari Dinas Kesehatan, warung makan di Desa Kemiren seluruhnya belum melakukan sertifikat laik higiene sanitasi. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan sebanyak 6 warung makan yang beroperasi dan menyediakan pecel pithik di Desa Kemiren belum memiliki sertifikat higiene sanitasi sehingga hal tersebut belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 yang menyatakan bahwa setiap warung makan harus memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Pembinaan dan pengawasan terhadap pelaksanaan higiene sanitasi perlu dilakukan untuk menjaga keamanan pangan agar tidak terjadi permasalahan kesehatan yang disebabkan oleh makanan.

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan maka akan dilakukan evaluasi higiene sanitasi pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 serta analisis risiko terhadap “*food borne disease*” di masyarakat.

1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah

1.3.1 Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini hanya pada higiene sanitasi jasaboga (pecel pithik) di Banyuwangi

1.3.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dijelaskan diatas maka rumusan masalah yang dapat diambil oleh peneliti adalah Bagaimana pelaksanaan higiene sanitasi pecel pithik berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011?

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengevaluasi pelaksanaan higiene sanitasi pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 serta analisis risiko terhadap *food borne disease* di masyarakat.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi gambaran karakteristik penjamah makanan pecel pithik yang terdiri dari umur, jenis kelamin, lama bekerja, tingkat pendidikan, keikutsertaan sosialisasi/pelatihan higiene sanitasi makanan, kepemilikan sertifikat pelatihan laik higiene.

2. Mengevaluasi higiene penjamah makanan warung penjual pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011
3. Mengevaluasi pelaksanaan sanitasi sarana dan prasarana warung penjual pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011
4. Mengevaluasi pelaksanaan higiene sanitasi makanan warung penjual pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011
5. Mengidentifikasi keberadaan *Escherichia coli* pada bumbu pecel pithik
6. Mengevaluasi pelaksanaan kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan di warung penjual pecel pithik di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011
7. Melakukan analisis risiko terhadap *food borne disease* di masyarakat

1.4.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penjual atau Penjamah Pecel Pithik

Hasil penelitian yang dilakukan dapat memberikan informasi dan masukan kepada penjual atau penjamah makanan khususnya yang

menjual pecel pithik dalam penerapan higiene personal dan sanitasi makanan dalam menjaga keamanan pangan pecel pithik agar makanan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

2. Bagi Peneliti

Sebagai sarana pembelajaran dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama di bangku perkuliahan. Serta dapat memberikan pengalaman dalam melakukan pembuatan tulisan karya ilmiah dan melatih kemampuan dalam melakukan penelitian di bidang kesehatan lingkungan khususnya higiene sanitasi pangan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada pecel pithik Banyuwangi.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cara menerapkan higiene sanitasi yang baik dalam pengelolaan makanan serta dapat memilih dan mengkonsumsi makanan yang bersih dan sehat.

4. Bagi Institusi Terkait

a. Dinas Kesehatan Kabupaten Banyuwangi

Memberikan informasi mengenai higiene sanitasi warung makan untuk ditindaklanjuti dengan melakukan pengawasan dan pembinaan kepada pemilik warung makan apabila ditemukan hasil yang tidak baik mengenai higiene dan sanitasi warung makan, sehingga

higiene sanitasi dan kualitas makanan yang dijual dapat ditingkatkan dengan sebaik-baiknya.

b. Dinas Perindustrian dan Perdagangan

Sebagai bahan masukan dalam pembuatan kebijakan terkait pelaksanaan pemberian ijin usaha sebagai upaya peningkatan higiene sanitasi makanan