

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Makanan diperlukan manusia sebagai kebutuhan dasar demi keberlangsungan hidup. Makanan sehat adalah makanan dengan beragam kandungan gizi untuk kebutuhan tubuh supaya dapat menjaga kesehatan sekaligus menyokong pertumbuhan maupun perkembangan. Masalah akan datang seperti terjadinya gangguan dalam tubuh manusia hingga menyebabkan penurunan daya tahan tubuh apabila makanan yang kurang sehat dikonsumsi oleh manusia (Aristina, 2019).

Cara yang baik untuk menjamin kesehatan makanan adalah dengan mempraktikkan higiene dan sanitasi. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/VI/2011 menjelaskan “Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.”

Higiene dan sanitasi harus diimplementasikan dalam tempat yang menyajikan makanan, salah satunya ialah kantin. Pengolahan makanan di kantin berkaitan dengan peran penjamah makanan tenaga atau pengolah makanan. Apabila pengolahan makanan tepat, upaya tersebut akan mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan atau kontaminasi makanan. Proses kontaminasi tersebut bisa terjadi dengan kontaminasi langsung atau kontaminasi silang. Kontaminasi langsung merupakan kontaminasi yang ditimbulkan oleh bahan-bahan mentah, sedangkan kontaminasi silang yaitu kontaminasi yang disebabkan pada saat proses pengolahan. (Mawarsari et al., 2020).

Berdasarkan Kementerian Kesehatan RI (2018) terdapat beberapa masalah kesehatan yang dapat disebabkan lewat makanan. *World Health Organization* (WHO) mengungkapkan bahwa sebanyak 200 lebih penyakit berpotensi menular lewat makanan. Pulau Jawa menjadi pulau dengan jumlah kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan termasuk banyak, Jawa Barat 25 KLB, Jawa Tengah 17 KLB, Jawa Timur 14 KLB, Bali 13 KLB, dan NTB 12 KLB, menjadi lima provinsi

dengan jumlah KLB penyakit bawaan makanan tertinggi pada tahun 2017. Bahaya pangan dapat menjadi tiga kategori yaitu bahaya kimiawi, bahaya biologis, dan bahaya fisik. Kementerian Kesehatan sudah menerbitkan regulasi guna mengatur higiene sanitasi makanan pada tempat pengelolaan makanan (TPM). Regulasi tersebut meliputi jasaboga, rumah makan/restoran, depot air minum, dan pangan di rumah tangga. Sertifikat laik higiene sanitasi jasa boga, rumah makan/restoran, dan depot air minum yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat harus dimiliki oleh setiap TPM. Hal ini dilakukan sebagai pencegahan kejadian keracunan pangan.

Terdapat beberapa masalah yang dapat terjadi di kantin salah satunya adalah kantin di PT X. Perusahaan tersebut adalah perusahaan industri makanan di Indonesia yang berlokasi di Jakarta. Perusahaan ini memiliki tiga kantin sebagai sarana untuk memperoleh makanan dan minuman bagi para pekerja. Kantin beroperasi setiap hari kerja di jam makan para pekerja dan bersumber dari jasaboga yang mengelola makanan khusus untuk industri. Sesuai dengan laporan dari departemen *General Affair*, pada Maret 2022, ditemukan tiga laporan dari karyawan yang menunjukkan adanya temuan ulat sayur, sisa sambal, dan cemaran fisik berupa rambut di makanan yang dikonsumsi di Kantin PT X. Akibat hal ini, PT X melakukan investigasi berupa pengecekan personil dapur mengenai prosedur yang berlaku dan menindaklanjuti dengan melakukan *refreshing* personil dan menaati *personal hygiene* di perusahaan tersebut. Namun hal ini belum berjalan maksimal dan memerlukan evaluasi tindak lanjut yang sudah dilakukan.

Penerapan higiene dan sanitasi kantin memiliki peran penting terhadap kesehatan yang mana dalam hal ini tak terkecuali perusahaan industri yang menyediakan kantin sebagai tempat pengelola makanan. Oleh karena itu, diperlukan analisis higiene dan sanitasi kantin di PT X.

I.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah pada penelitian dengan judul “Analisis Higiene dan Sanitasi Kantin PT X Tahun 2022” dituangkan dalam pertanyaan sebagai berikut: Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi kantin PT X Tahun 2022?

I.3 Tujuan

I.3.1 Tujuan Umum

Untuk menganalisis higiene dan sanitasi kantin PT X Tahun 2022

I.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini dituangkan sebagai berikut.

- a. Menganalisis kesesuaian bangunan pada kantin PT X dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- b. Menganalisis kesesuaian fasilitas sanitasi pada kantin PT X dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- c. Menganalisis kesesuaian peralatan pada kantin PT X dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- d. Menganalisis kesesuaian ketenagaan pada kantin PT X dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- e. Menganalisis kesesuaian makanan yang ada di kantin PT X dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

I.4 Manfaat

I.4.1 Manfaat Teoritis

Meningkatkan wawasan atau pengetahuan, pemahaman, dan edukasi tentang penerapan higiene sanitasi makanan di kantin khususnya di jasaboga golongan B berdasarkan hasil penelitian ini.

I.4.2 Manfaat Aplikatif

- a. Bagi Penjamah makanan
Dapat terhindar dari penyakit yang dapat ditimbulkan oleh kurangnya penerapan higiene dan sanitasi kantin. Selain itu, dapat menambah

wawasan penjamah makanan mengenai penerapan higiene dan sanitasi kantin, serta meningkatkan kemauan diri untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat

b. Bagi Pihak PT X

Dapat menjadi gambaran dan evaluasi terhadap kondisi higiene dan sanitasi kantin PT X. Selain itu, menggerakkan pihak PT X untuk meningkatkan mutu dalam higiene dan sanitasi kantin PT X agar tercipta kantin yang sesuai dengan standar laik higiene dan sanitasi

c. Bagi Instansi Kesehatan

Dapat menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan penilaian terhadap higiene dan sanitasi kantin dan melakukan peningkatan dalam hal kebijakan demi meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Selain itu, dapat menjadi data mengenai gambaran umum higiene sanitasi kantin industri.

I.5 Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas mengenai higiene dan sanitasi kantin di PT X Tahun 2022. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan higiene dan sanitasi kantin PT X berdasarkan Permenkes Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 menggunakan data primer yang diambil langsung oleh peneliti di kantin PT X dan dilaksanakan pada bulan November—Desember 2022. Penelitian ini diperlukan karena kantin masih terdapat ketidaksesuaian aspek teknis higiene dan sanitasi sesuai dengan regulasi yang berlaku. Penelitian ini menggunakan desain studi deskriptif dan termasuk penelitian kualitatif.