

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) merupakan tempat dimana terjadi proses pengelolaan makanan dari bahan mentah menjadi makanan jadi yang memerlukan pengawasan terhadap kualitas makanan dan minuman yang disajikan sehingga tidak mengontaminasi masyarakat umum (Dakwani, 2019). Untuk mencegah kontaminasi makanan pada masyarakat maka tempat pengelolaan makanan harus memerhatikan higiene dan sanitasi makanan ataupun lingkungan (Ningrum, 2018).

Menurut Kemenkes RI (2011), higiene dan sanitasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan yang bersumber dari orang, bahan makanan, peralatan, dan tempat sehingga aman dikonsumsi dengan mengendalikan faktor risiko. Efek yang akan ditimbulkan apabila tempat pengelolaan makanan tidak menjaga higiene dan sanitasi adalah keracunan makanan dan munculnya penyakit-penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan (*food borne disease*) (Yulia, 2016). Salah satu penyakit yang sering timbul akibat makanan atau air minum yang tercemar dan buruknya higiene dan sanitasi makanan adalah diare (WHO, 2017).

Diare merupakan gejala infeksi pada saluran pencernaan yang disebabkan oleh berbagai agen penyakit seperti virus, bakteri, dan parasit (WHO, 2017). Secara global, terdapat 1,7 miliar kasus diare yang terjadi setiap tahun pada anak-anak (WHO, 2017). Diare merupakan penyebab kematian terbesar kedua pada anak-anak yang berusia di bawah lima tahun yang setiap tahunnya menyebabkan sekitar 525.000 kasus kematian pada anak berusia di bawah lima tahun (WHO, 2017).

Menurut Kemenkes RI (2020), angka kejadian diare di Indonesia sebesar 61,7% dan di Provinsi Banten kasus diare yang ditemukan oleh tenaga kesehatan sebesar 71,8%. Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Provinsi Banten Tahun 2019, diketahui bahwa angka kejadian diare di Kota Tangerang berada di urutan

ke-3 tertinggi di Provinsi Banten yaitu sebanyak 38.102 kasus (81%) (Dinas Kesehatan Provinsi Banten, 2020). Data dari Dinas Kesehatan Kota Tangerang menyatakan bahwa pada tahun 2018, angka kejadian diare yang ditangani oleh puskesmas di Kecamatan Ciledug sebesar 3.164 kasus (Dinas Kesehatan Kota Tangerang, 2019). Hal ini menunjukkan adanya peningkatan angka kejadian diare karena pada tahun 2017, angka kejadian diare di Kecamatan Ciledug sebesar 2.669 kasus (Dinas Kesehatan Kota Tangerang, 2018). Salah satu penyebab dari peningkatan kasus diare ini adalah sanitasi lingkungan, bukan hanya di rumah tetapi juga di TPM karena terdapat risiko yang cukup tinggi dalam menyebabkan penyakit dan keracunan dari makanan yang dihasilkannya (Kemenkes RI, 2020).

Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Indonesia tahun 2019, persentase tempat pengelolaan makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan secara nasional yaitu sebesar 37,92% (Kemenkes RI, 2020). Dari 34 provinsi yang ada di Indonesia, Banten menempati posisi ke-29 dengan persentase yang berada di bawah rata-rata persentase secara nasional yaitu 24,79% (Kemenkes RI, 2020). Pada tahun 2019, dari 1.321 rumah makan yang terdapat di Provinsi Banten hanya 211 rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan (Kemenkes RI, 2020). Pada tahun 2019, sebanyak 190 tempat pengelolaan makanan terdaftar yang ada di wilayah Kota Tangerang tidak memenuhi syarat higiene dan sanitasi (Dinas Kesehatan Provinsi Banten, 2020). Pada tahun 2018, hanya terdapat 39 tempat pengelolaan makanan yang terdaftar di wilayah Kecamatan Ciledug (Dinas Kesehatan Kota Tangerang, 2019). Namun berdasarkan hasil studi pendahuluan dengan melakukan perhitungan manual jumlah TPM yang ada di wilayah Kecamatan Ciledug adalah 210 TPM.

Setiap jasaboga harus memiliki izin usaha sesuai dengan syarat yang berlaku, izin usaha tersebut dapat didapatkan apabila jasaboga tersebut telah memenuhi higiene sanitasi dan melakukan cara pengolahan makanan yang baik sehingga jasaboga mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga (Kemenkes RI, 2011). Sertifikat Laik Higiene Sanitasi ini digunakan sebagai salah satu cara bagi pemerintah dalam melindungi konsumen dan menurunkan risiko penyakit (DPMPTSP Kota Tangerang, 2017). Untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene

Sanitasi Jasaboga, maka persyaratan administratif dan teknis harus dipenuhi oleh pemilik usaha (Kemenkes, 2011). Persyaratan teknis yang dimaksud antara lain adalah kondisi bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan (Kemenkes RI, 2011).

Oleh karena itu, diperlukan pembuktian lebih lanjut agar mengetahui kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi tempat pengelolaan makanan sudah sesuai dengan persyaratan teknis PMK Nomor 1096 tahun 2011 pada analisis kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi tempat pengelolaan makanan di Kecamatan Ciledug, Tangerang tahun 2020.

## **I.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi tempat pengelolaan makanan di Kecamatan Ciledug, Tangerang tahun 2020?

## **I.3 Tujuan**

### **I.3.1 Tujuan Umum**

Untuk menganalisis kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi tempat pengelolaan makanan di Kecamatan Ciledug, Tangerang tahun 2020.

### **I.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui gambaran kondisi halaman TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- b. Mengetahui gambaran kondisi konstruksi TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- c. Mengetahui gambaran kondisi lantai TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- d. Mengetahui gambaran kondisi langit-langit TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.

- e. Mengetahui gambaran kondisi dinding TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- f. Mengetahui gambaran kondisi pintu dan jendela TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- g. Mengetahui gambaran kondisi pencahayaan TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- h. Mengetahui gambaran kondisi ventilasi TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- i. Mengetahui gambaran kondisi ruang pengolahan makanan TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- j. Mengetahui gambaran kondisi fasilitas cuci tangan dan toilet TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- k. Mengetahui gambaran kondisi air bersih TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.
- l. Mengetahui gambaran kondisi pembuangan sampah TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020.

#### **I.4 Manfaat**

##### **I.4.1 Manfaat Bagi Pendidikan**

Meningkatkan pengetahuan keilmuan mengenai higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan yang sesuai dengan standar yang ada.

##### **I.4.2 Manfaat Lain**

###### **a. Bagi Pengelola Tempat Pengelolaan Makanan**

Pengelola dapat menambah pengetahuan terkait dengan kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi yang baik dan sesuai dengan peraturan yang berlaku sehingga pengelola TPM dapat meningkatkan kualitas higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan. Apabila pengelola TPM belum mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi disebabkan karena kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi yang belum sesuai, maka pengelola TPM

dapat menyesuaikannya dengan standar sehingga pengelola bisa mendapatkan sertifikat.

b. Bagi Konsumen

Konsumen dapat menambah pengetahuan terkait dengan bagaimana kondisi bangunan serta fasilitas sanitasi yang baik dan sesuai dengan standar yang ada agar nantinya konsumen dapat memilih TPM yang sesuai dengan standar. Selain itu, konsumen juga bisa terhindar dari penyakit yang dapat disebabkan dari TPM yang tidak menjaga hygiene dan sanitasi.

c. Bagi Pendidikan

Dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan menambah pengetahuan pembaca di bidang hygiene dan sanitasi.

## **I.5 Ruang Lingkup**

Karya ilmiah ini dilakukan untuk menganalisis kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi tempat pengelolaan makanan di Kecamatan Ciledug, Tangerang tahun 2020. Populasi dari karya ilmiah ini adalah tempat pengelolaan makanan yang berada di wilayah Kecamatan Ciledug, Tangerang. Karya ilmiah ini menggunakan desain penelitian observasional. Instrumen dari karya ilmiah ini adalah tabel ceklis yang diisi oleh peneliti dari hasil pengamatan yang dilakukan. Karya ilmiah ini akan dilaksanakan pada bulan Oktober 2020 – Januari 2021. Sumber data karya ilmiah ini berasal dari data primer. Data primer didapatkan langsung oleh peneliti.