

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, lemak dan lain-lain (Widyastuti and Almira 2019, h.1). Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul, dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan (Murkono, 2000 h.134).

Rumah makan adalah salah satu industri yang berkembang di masyarakat khususnya di daerah perkotaan. Keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan bagi masyarakat atau konsumen yang ada di lingkungan rumah makan. Peran makanan dan minuman sangat penting bagi kehidupan manusia atau makhluk hidup sehingga makanan dan minuman harus menjamin keamanan dan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya menurut Fatma, dkk. (2021, h.63) tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa dan tikus dan lainnya (Widyastuti and Almira 2019, h.12).

Rumah makan sebagai salah satu institusi perusahaan / individu memiliki tempat yang khusus disediakan untuk konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan masyarakat keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan rumah makan, dengan demikian kebutuhan makanan dan minuman tersebut harus terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja yang produktif. Tidak hanya sebagai tempat makanan diolah, disiapkan dan disajikan kepada pengunjung restoran, tetapi juga dapat menjadi tempat penularan penyakit melalui makanan dan minuman. Sehingga makanan dan minuman yang dijual di rumah makan potensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Yunus, 2015 h. 25).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Kupang tahun 2023, ada 52 rumah makan yang berada di Kelurahan Oebobo terdapat 10 rumah makan bersertifikat laik sehat, 24 rumah makan tidak memiliki sertifikat dan 18 rumah makan sertifikat habis masa berlakunya. Jika di pila dari masing-masing tipe, golongan A1 13 rumah makan memiliki sertifikat laik sehat, dan golongan A2 39 rumah makan memiliki sertifikat laik sehat. Rumah makan yang berada di Kelurahan Oebobo mudah dijangkau oleh masyarakat sekitar karena letakan yang strategis. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2023 terdapat 85 kasus diare, diantaranya 41 kasus pada laki-laki dan 44 kasus pada perempuan, diketahui bahwa diare

terjadi akibat mengkonsumsi makanan dan minuman yang terkontaminasi virus, bakteri, atau parasit, yang bisa saja semua itu bisa terjadi di rumah makan akibat buruknya hygiene dan sanitasi rumah makan tersebut.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan oleh peneliti di Kelurahan Oebobo, dari 52 rumah makan, terdapat 13 rumah makan yang tipe rumah makannya termasuk dalam golongan A1 dan 39 golongan A2. Rumah makan secara umum semuanya mempunyai kondisi yang sama yaitu lokasi yang langsung dipingir jalan, konstruksi bangunan yang biasa, tidak memiliki tempat cuci tangan, dan para pekerja tidak memakai perlengkapan atau pelindung diri saat berkerja, dan masih banyak rumah makan yang tidak mempunyai sertifikat layak sehat. Justru hal-hal tersebut yang membuat kurangnya hygiene sanitasi pada rumah makan menjadi buruk. Tetapi jika dilihat dari kondisi area, rumah makan golongan A1 memiliki kondisi yang lebih bermasalah dari pada rumah makan golongan A2 (Marlinae, dkk. 2021, h.23). Restoran Kelas A1 adalah restoran yang menyatu dengan rumah/bangunan tempat tinggal (misalnya Rumah Restoran di Padang, Warung Tegal/Warteg) dan menggunakan dapur rumah tangga dengan peralatan/peralatan permanen atau semi permanen.

. yang otomatis akan ada banyak kondisi atau item yang akan dinilai, berbeda dengan rumah makan golongan A2 merupakan rumah makan dengan bangunan sementara seperti warung tenda.

Selain karna permasalahan di atas Kelurahan Oebobo juga termasuk salah satu tempat yang mempunyai jumlah penduduk yang cukup banyak, dengan

jumlah sebanyak 13.719 jiwa. Terlebih lagi Oebobo masuk dalam Kecamatan Oebobo yang merupakan kecamatan yang mempunyai penduduk terbanyak di kota kupang yaitu sebanyak 100.560,00 jiwa, oleh sebab itu dengan jumlah penduduk yang begitu banyak tidak menutup kemungkinan akan terdapat kasus keracunan makanan akibat tidak memenuhi syarat rumah-rumah makan tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024”**

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi rumah makan di kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

a. Untuk menilai kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.

- b. Untuk menilai kondisi sanitasi area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.
- c. Untuk menilai kondisi sanitasi area dapur / penyimpanan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.
- d. Untuk menilai pemilahan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.
- e. Untuk menilai persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan matang pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Menjadi pengalaman dalam penulisan karya tulis ilmiah dan penelitian, juga menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan dalam penelitian.

2. Bagi Rumah Makan

Sebagai bahan masukan rumah makan untuk lebih mengetahui hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat

3. Bagi Institusi

Menambah bahan bacaan di perpustakaan jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk adik-adik yang akan melakukan penelitian selanjutnya

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini berkaitan dengan mata kulia penyehatan makanan minuman

2. Lingkup Lokasi

Lokasi dalam peneliian ini adalah Kelurahan Oebobo.

3. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian adalah rumah makan golongan A1 dan rumah makan golongan A2.