

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan pokok manusia adalah makanan yang mengandung zat penting untuk pertumbuhan dan kelangsungan hidup (Tumelap, 2011). Maka dari itu perlu adanya perhatian khusus terhadap hal-hal yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan makan agar terhindar dari berbagai kontaminasi dan sakit penyakit yang dapat ditimbulkan melalui makanan. Makanan yang sering kita konsumsi biasanya disajikan di rumah atau dengan kata lain makanan olahan rumah. Selain rumah terdapat beberapa tempat umum yang menyajikan makanan yang hampir serupa dengan makanan yang disajikan di rumah khususnya pada rumah makan.

Di rumah makan, sanitasi harus diperhatikan, termasuk lokasi, fasilitas, dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan. Ukuran rumah makan bervariasi (Djuhriah, Hanurawati dan Fikri, 2023). Selain sanitasi pada rumah makan, kehygienisan pada rumah makan dan peralatan-peralatan yang kontak langsung dengan makanan pada rumah makan juga perlu diperhatikan, penyakit yang dimulai dari diare hingga kematian yang dikarenakan kekurangan cairan tubuh.

Agar tidak menimbulkan penyakit bagi konsumen, terdapat 4 hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan, meliputi perilaku sehat dan bersih penjamah makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat pengolahan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang

memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene sanitasi terhadap makanan, minuman, dan` tempat penyajian makanan.

Berdasarkan hasil survei, ditemukan beberapa kasus yang berhubungan dengan rumah makan atau warung makan di Wilayah Kelurahan Oesapa meliputi, yang pertama, kasus pada tanggal 8 Febuari 2020, ditemukan belatung pada makanan di salah satu rumah makan padang, Wilayah Kelurahan Oesapa (Liputan6.com). Yang kedua , kasus pada tanggal 11 Agustus 2023 pada sebuah warung makan di wilayah Kelurahan Oesapa, dimana beberapa pelanggan mengamuk dikarenakan terdapat makanan yang sudah tidak layak lagi dikonsumsi serta pada tempat makan atau *magic com* mengeluarkan aroma yang tidak sedap, kemungkinan hal tersebut disebabkan oleh peralatan makan yang tidak atau kurang dijaga kebersihannya (PosKupang.com).

Berdasarkan masalah di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan pada Rumah Makan di Wlayah Kelurahan Oesapa”.

B. Rumusan Masalah.

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan masalah dari penelitian yaitu “Bagaimana sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan makan pada Rumah Makan di wilayah Kelurahan Oesapa?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di wilayah Kelurahan Oesapa.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai area luar pada rumah makan di Wilayah Kelurahan Oesapa.
- b. Menilai area pelayanan konsumen pada rumah makan di Wilayah Kelurahan Oesapa.
- c. Menilai area dapur atau penyiapan pangan pada rumah makan di Wilayah Kelurahan Oesapa.
- d. Menghitung jumlah angka kuman pada peralatan makan yang berada pada rumah makan di wilayah Kelurahan Oesapa.
- e. Mengetahui legalitas pada rumah makan di Wilayah Kelurahan Oesapa.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Makan

Penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi pemilik dan pekerja di rumah makan di wilayah Kelurahan Oesapa agar lebih memperhatikan sarana sanitasi di rumah makan dan juga lebih memperhatikan lagi kebersihan peralatan makan di rumah makan.

2. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan tentang sanitasi rumah makan dan angka kuman pada alat makan.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Lokasi

Lokasi pelaksanaan penelitian ini adalah Wilayah Kelurahan Oesapa Kota Kupang.

2. Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini berkaitan dengan mata kuliah Penyehatan Makanan dan Minuman.

3. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah rumah makan yang berada di wilayah Kelurahan Oesapa.

4. Lingkup Waktu

Lingkup waktu dimulai dari pelaksanaan penelitian pada bulan Febuari tahun 2024, penyusunan hasil penelitian dan konsultasi penelitian pada bulan Maret tahun 2024, ujian KTI pada bulan April tahun 2024, hingga perbaikan dan kumpul KTI pada bulan April tahun 2024.