BAB I
PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Higiene sanitasi rumah makan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi rumah makan terdiri dari lokasi dan bangunan, Fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja (Depkes, 2003).

Kalau berbicara tentang rumah makan, faktor makanan merupakan salah satu faktor penting yang harus dijaga kualitasnya. Berdasarkan definisi dari *World Health Organization* (WHO), manusia sebagai salah satu makhluk hidup selalu membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya. Kebutuhan makanan yang sangat penting menjadikan pemenuhan makanan tidak dapat ditunda. Manusia yang mempunyai aktivitas padat, baik itu secara fisik maupun pikiran akan membutuhkan makanan yang lebih banyak dan sehat. Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Terdapat tiga fungsi makanan. Pertama, makanan sebagai sumber energi. Kedua, makanan sebagai zat pembangun. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur tubuh (Chandra, 2006).

Kantin yang harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan dan lingkungan atau yang sering disebut dengan higiene dan sanitasi secara efektif. Mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi salah satu hal yang penting untuk diperhatikan. Kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia.

Pengelola kantin saling bersaing untuk mendapatkan konsumen, sehingga memberikan tantangan kepada pelaku usaha untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan aman di konsumsi serta pada tingkat harga yang sesuai. Pada

hakikatnya higiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama, perbedaanya adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada faktor – faktor hidup lingkungan manusia. Masalah higiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan higiene dilakukan bersama-sama.

Dikutip dari jurnal gizi dan dietetik indonesia bahwa, keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa (Paramanitya, 2016). Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), sepanjang tahun 2012, insiden keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7%, dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain, misalnya obat, kosmetik, dan lain-lain (BPOM, 2013).

Higiene dan sanitasi kantin penting untuk diterapkan oleh setiap kantin yang ada di sekitar kampus Universitas Islam Indonesia, khususnya kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya karena makanan yang dijual untuk warga kampus yang melakukan aktifitas padat dan butuh asupan makanan yang aman. Maka dari itu tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun kriteria higiene dan sanitasi untuk kantin serta mengevaluasi aspek higiene sanitasi kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya.

1.2 RumusanMasalah

1. Belum adanya kriteria higiene dan sanitasi kantin secara detail selain KepMenKes No 1098 Tahun 2003.
2. Tidak ada pihak yang meninjau kebersihan dan kelayakan kantin.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menyusun kriteria higiene dan sanitasi kantin diadopsi dari dua peraturan KepMenKes No 1098 Tahun 2003 dan *Food Code US* Tahun 2013.

2. Menguji kriteria higiene dan sanitasi baru yang telah disusun di kantin FPSB.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu

1. Bagi Universitas

   Sebagai studi literatur mengenai kriteria higiene dan sanitasi kantin yang dapat digunakan untuk pengembangan penyediaan jasa kantin di lingkungan kampus.
2. Bagi Mahasiswa

   Menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang kriteria higiene dan sanitasi kantin. Penelitian ini juga sebagai syarat dalam menyelesaikan jenjang studi derajat Sarjana Strata 1.
3. Bagi Masyarakat

   Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan bahan refrensi untuk melihat kelayakan kantin sesuai kriteria higiene dan sanitasi.

1.5 RuangLingkupPenelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian menggunakan kriteria higiene sanitasi baru yang disusun dari dua peraturan KepMenKes No 1098 Tahun 2003 dan *Food Code* US Tahun 2013.
2. Lokasi penelitian dilakukan di kantin kampus Universitas Islam Indonesia di Fakultas Psikologi dan Seni Budaya.
3. Pengambilan data dilakukan dengan observasi langsung kelapangan dengan menggunakan kriteria peraturan higiene sanitasi untuk kantin dan kuesioner yang dibagikan ke konsumen dan pengelola kantin.
4. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif untuk pembahasan dan perbandingan data.