

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan suatu kampus atau sekolah yang meningkat pesat serta semakin banyaknya kebutuhan pangan yang perlu di sediakan untuk menunjang kehidupan pangan. Keperluan jasa penyedia makanan seperti restoran dan kantin sangat dibutuhkan, akan tetapi banyak para penyedia jasa makanan kurang mementingkan sanitasi maupun kebersihan dari tempatnya, yang akan beresiko timbulnya penyakit seperti diare. Keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus dilakukan dan diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa. 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 lainnya, misalnya obat, kosmetik, dan lain-lain. Oleh karena itu higienitas sanitasi dalam pembuatan makanan sangat perlu dilakukan.

Terdapat beberapa peraturan yang menerangkan masalah higiene dan sanitasi di tempat makan seperti KMK (Keputusan Menteri Kesehatan) nomor 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, PMK (Peraturan Menteri Kesehatan) no 1096 tahun 2011 tentang pengertian higiene sanitasi jasa boga, serta untuk peraturan internasional dari WHO (*World Health Organization*) yang menurunkan peraturan FOOD CODEX.

Salah satu fasilitas sarana penyedia pangan atau makanan untuk memenuhi kebutuhan pangan adalah kantin, fungsi dari kantin adalah tempat memasak atau membuat makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, maka kantin dapat menjadi tempat menyebarnya segala penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan

minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono, 2000).

Perlunya penerapan higienitas dan sanitasi di kantin kampus Universitas Islam Indonesia dikarenakan melihat kondisi kantin dan penjamah makanan yang kurangnya kesadaran akan keamanan makanan yang disajikan. Serta kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan keamanan pangan. Sehingga sangat memungkinkan adanya kontaminasi dan potensi bahaya yang terindikasi baik bahaya biologi, kimia maupun fisik.

Sehingga penelitian ini tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan dan perilaku penjamah makanan di kantin FMIPA UII untuk melanjutkan penelitian sebelumnya tentang permasalahan lalat serta memilih kampus FMIPA UII dikarenakan salah satu kampus yang memiliki kantin yang memadai dari segi sanitasi dan higienitas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dan perilaku penjamah makanan di kantin MIPA UII. Sedangkan tujuan khususnya adalah untuk mengetahui keadaan lokasi bangunan, serta mengetahui fasilitas sanitasi, kondisi dapur, peralatan makan, alat masak, tempat penyimpanan makanan, dan tempat penyimpanan bahan makanan, yang dianalisis menggunakan perpaduan antara peraturan nasional dan internasional. Selain itu juga untuk keperluan tugas akhir sebagai persyaratan mahasiswa memperoleh derajat sarjana strata satu Teknik Lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang dapat ditarik rumusan masalahnya yaitu :

1. Belum tersedianya acuan selain peraturan nasional seperti Kemenkes No.1098 tahun 2003 tentang higienitas dan sanitasi rumahmakan
2. Belum adanya pengujian terhadap kelayakan sanitasi dan higienitas kantin menggunakan peraturan tertentu

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Pembuatan peraturan standar yang merupakan gabungan dari dua peraturan nasional Kemenkes No 1098 dan internasional Food Codex
2. Menguji kelayakan kantin dengan menggunakan peraturan/standar yang telah dibuat

1.4 Batasan Masalah

Ruang lingkup tugas akhir ini dibatasi pada proses pengolahan yang mencakup hal-hal berikut :

1. Penelitian ini berlokasi di kantin kampus MIPA UII
2. Menggunakan peraturan hygiene dan sanitasi yaitu Kemenkes No.1098 Thn 2003 dan Food Codex Thn 2013
3. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan kuisioner
4. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif untuk pembahasan dan perbandingan data

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1) Bagi universitas
Sebagai Studi literatur mengenai higenitas sanitasi di kantin MIPA UII
- 2) Bagi Mahasiswa
Sebagai Syarat menyelesaikan jenjang studi derajat sarjana strata 1..
- 3) Bagi Masyarakat
Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi bagi masyarakat untuk melihat kelayakan kantin maupun tempat makan yang lebih layak dari segi higenitas sanitasi.