

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Indonesia adalah negara agraris dengan tingkat sosial ekonomi, pengetahuan, keadaan sanitasi lingkungan dan hygiene masyarakat yang masih rendah. Saat ini, Indonesia masih menghadapi masalah tingginya prevalensi penyakit terutama yang berkaitan dengan kondisi sanitasi lingkungan yang masih buruk (Depkes RI, 2004a).

Sanitasi yang baik merupakan elemen penting yang menunjang kesehatan manusia. Definisi sanitasi dari WHO merujuk kepada penyediaan sarana dan pelayanan pembuangan limbah kotoran manusia seperti urine dan *faeces*. Istilah sanitasi juga mengacu kepada pemeliharaan kondisi higienis melalui upaya pengelolaan sampah dan pengolahan limbah cair. Sanitasi berhubungan dengan kesehatan lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Buruknya kondisi sanitasi akan berdampak negatif di banyak aspek kehidupan, mulai dari turunnya kualitas lingkungan hidup masyarakat, tercemarnya sumber air minum bagi masyarakat, meningkatnya jumlah kejadian diare dan munculnya beberapa penyakit (Kemenkes RI, 2021).

Menurut Kementerian kesehatan Republik Indonesia, sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan tindakan untuk menghindari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat. Kantin merupakan tempat memasak makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen sehingga kantin menjadi tempat penyebaran segala penyakit yang menggunakan media makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Sunarya & Yudhasti, 2019).

Tempat pengolahan makanan (TPM) seperti kantin harus menerapkan hygiene sanitasi pangan agar pangan yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi, untuk itu perlu memperhatikan hygiene sanitasi dalam pengelolaan pangan di TPM mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan pangan, pengolahan pangan, penyimpanan pangan matang, sampai dengan penyajian, selain itu juga harus memperhatikan 4 (empat) aspek hygiene sanitasi dalam bangunan, peralatan, penjamah pangan dan pangan yang dihasilkan. Persentase TPM yang memenuhi syarat sesuai standar secara nasional pada tahun 2020 adalah 43,5%. Capaian ini sudah memenuhi target Renstra tahun 2020 untuk TPM yang memenuhi syarat sesuai standar yaitu sebesar 38%. Provinsi dengan persentase tertinggi TPM yang memenuhi syarat sesuai

standar adalah Sulawesi Tengah (70%), Kalimantan Utara (67,8%), dan DI Yogyakarta (67,2%). Sedangkan provinsi dengan persentase terendah adalah Aceh (12,7%), Sumatera Utara (16,9%), dan Nusa Tenggara Timur (22,7%) (Kemenkes RI, 2021).

Standar minimal hygiene sanitasi kantin di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Permasalahan yang sering timbul pada penyediaan makanan di kantin karena tidak sesuai dengan syarat sanitasi meliputi faktor bangunan, sarana sanitasi, peralatan, tenaga kerja dan pengelolaan pangan (Sunarya & Yudhasti, 2019). Pola hidup dan pola konsumsi manusia terus mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Sebagian besar masyarakat telah banyak memanfaatkan fasilitas umum seperti rumah makan, restoran, warung atau kantin yang menyediakan berbagai makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Dari sekian banyak kantin, masih banyak dijumpai kantin yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan.

Berdasarkan penelitian (Hasyim et al., 2014) tentang Analisis Fasilitas Personal Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Warung Makan di Lingkungan Kampus menunjukkan bahwa keberadaan kantin kampus sangat bermanfaat khususnya di lingkungan civitas akademika mahasiswa, staf dan dosen, namun di sisi lain berpotensi menimbulkan penyakit bawaan makanan. Kantin di salah satu kampus yang terletak di Kota Palembang pada penyajian makanannya lebih banyak disajikan secara langsung dalam mengumpulkan dan menyajikan merchandise. Hal

ini membuat makanan sangat rentan terkena kontaminasi bakteri, baik yang berasal dari bahan nabati bekas, piring, sendok, gelas, lap kain, air cucian maupun perilaku penjamah makanan yang tidak sehat. Berdasarkan hal di atas, peneliti tertarik untuk melakukan analisis terhadap fasilitas personal hygiene dan sanitasi, penyelenggaraan warung makan di lingkungan kampus.

Dampak dari sanitasi kantin yang buruk adalah lebih memudahkan penyakit untuk timbul dan berkembang pada manusia. Berdasarkan penelitian (Kumala & Pawenang, 2017) tentang Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu diperoleh fasilitas sanitasi seperti tempat sampah bahwa terdapat kantin yang tempat sampahnya tidak memakai kantong plastik untuk sisa makanan yang mudah, sehingga didalam tempat sampah terlihat kotor dan berbau karena sisa makanan yang membusuk. Sisa makanan yang basah dapat menempel pada permukaan tempat sampah yang tidak memakai kantong plastik dan apabila hal tersebut terus menerus terjadi maka dapat terjadi penumpukan sampah pada permukaan tempat sampah. Pengelolaan sampah yang kurang baik dapat dijadikan sebagai tempat berkembangnya vektor penyakit seperti lalat. Hal ini sesuai dengan teori dari Depkes RI (1992) tempat yang disenangi lalat adalah tempat basah, tumbuh-tumbuhan busuk, kotoran yang menumpuk secara kumulatif.

Menurut *World Health Organization* (WHO), penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*waterborne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya

anak-anak. Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Sementara itu akses terhadap makanan yang bergizi dan aman secara cukup merupakan kunci penting untuk mendukung kehidupan dan menyokong kesehatan yang baik, sehingga keamanan pangan, gizi, dan ketahanan pangan mempunyai hubungan yang tak terpisahkan (Sari, 2017). Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan (Riyanto & Abdillah, 2012).

Menurut Permenkes Nomor 949/Menkes/SK/VIII/2004 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mengategorikan kejadian keracunan makanan sebagai Kejadian Luar Biasa (KLB). Kejadian KLB dapat mengakibatkan terjadinya peningkatan kesakitan dan kematian yang besar, berdampak pada pariwisata, ekonomi dan sosial, sehingga membutuhkan perhatian dan penanganan yang serius oleh pihak terkait (Depkes RI, 2004b).

Menurut data WHO terdapat sekitar dua juta orang di dunia meninggal akibat keracunan makanan tiap tahunnya. Data di Indonesia tahun 2017 menunjukkan provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (13 kejadian), dan Nusa

Tenggara Barat (12 kejadian). Secara keseluruhan kejadian keracunan makanan yang dilaporkan sepanjang tahun 2017 mengakibatkan kesakitan pada 893 orang dan kematian pada 8 orang (Rokhmayanti & Heryantoro, 2017).

Perguruan tinggi di Indonesia saat ini berjumlah 4.593, terdapat penurunan sebesar 0,01% dari tahun sebelumnya dikarenakan proses pemutakhiran data dan peningkatan kualitas perguruan tinggi. Tujuannya adalah pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas, mampu beradaptasi dengan perkembangan teknologi dan siap menghadapi tantangan dalam dunia industri. Perguruan Tinggi di Indonesia tersebar di berbagai provinsi dimana tiap provinsi memiliki jumlah luas dan tingkat kepadatan penduduk yang berbeda (PDDikti, 2020).

Berdasarkan pada landasan latar belakang dan data-data di atas membuat penulis tertarik untuk melakukan analisis *hygiene* sanitasi dan kepadatan lalat di kantin perguruan tinggi islam (Sekolah Tinggi Agama Islam AL-Hikmah Medan, Sekolah Tinggi Agama Islam Sumatra Medan, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Universitas Al-Washliyah, Universitas Muslim Nusantara, Universitas Islam Sumatera Utara, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Utara, Universitas Dharmawangsa, Universitas Tjut Nyak Dhien, Universitas Medan Area, Universitas Pembangunan Panca Budi) kota Medan pada tahun 2022.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi dan kepadatan lalat di kantin yang buruk dapat mempengaruhi keberlangsung kegiatan di kantin dan dapat menimbulkan penyakit dimana tenaga pengajar dan mahasiswa yang menjadi konsumennya sehingga akan mempengaruhi kegiatan belajar mengajar tersebut. Oleh karena itu, dilakukannya kajian penelitian tentang Analisis Hygiene Sanitasi dan Angka Kepadatan Lalat di Kantin Perguruan Tinggi Islam Kota Medan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Menganalisis Hygiene Sanitasi dan Angka Kepadatan Lalat di Kantin Perguruan Tinggi Islam Kota Medan

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Lokasi dan bangunan di perguruan tinggi islam Kota Medan
2. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Fasilitas sanitasi di perguruan tinggi islam Kota Medan
3. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Dapur, ruang makan dan gudang makanan di perguruan tinggi islam Kota Medan
4. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Bahan makanan dan makanan jadi di perguruan tinggi islam Kota Medan
5. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Pengolahan makanan di perguruan tinggi islam Kota Medan

6. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi di perguruan tinggi islam Kota Medan
7. Mengetahui hygiene sanitasi kantin dari Penyajian makanan jadi di perguruan tinggi islam Kota Medan
8. Mengetahui tingkat kepadatan lalat di kantin perguruan tinggi islam Kota Medan
9. Mengetahui hygiene sanitasi untuk tingkat kepadatan lalat di kantin perguruan tinggi islam Kota Medan
10. Mengetahui persepsi mahasiswa terhadap hygiene sanitasi dan angka kepadatan lalat di kantin perguruan tinggi islam Kota Medan

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Perguruan Tinggi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran atau masukan bagi instansi terkait khususnya sanitasi kantin yang ada di instansi agar sanitasi kantin tetap terjaga dengan sebaiknya.

1.4.2. Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kebersihan kantin agar sanitasi kantin tetap terjaga dengan sebaiknya.

1.4.3. Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah kepustakaan dalam perkembangan Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam mempelajari pengelolaan sanitasi kantin yang baik.

1.4.4. Instansi Dinas Kesehatan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dalam program pembinaan kantin sehat di masyarakat.

1.4.5. Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman langsung dan dapat memberikan kesadaran hidup untuk hidup bersih dan sehat.

