



**ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN
MAKANAN DI PESANTREN RAUDHATUL ULUM
SAKATIGA INDRALAYA KABUPATEN OGAN ILIR
SUMATERA SELATAN
TAHUN 2018**

SKRIPSI

**OLEH
MUHAMMAD TAUFIQ ADNAN HASIBUAN
NIM. 10121001081**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA/KESEHATAN LINGKUNGAN FAKULTAS
KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Juli 2019
Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan

Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga
xi, 97 halaman, 12 tabel, 12 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Berdasarkan data yang diperoleh di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga bahwa ada kejadian penyakit akibat makanan berupa diare yang dialami oleh beberapa santri. Hal tersebut disebabkan karena higiene sanitasi pengelolaan makanan yang belum berjalan dengan baik dan memenuhi persyaratan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan yang dilakukan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penetapan informan sebagai sumber informasi menggunakan metode purposive sampling dengan pengumpulan informasi dilakukan melalui wawancara mendalam dan observasi. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi pengelolaan makanan di Pesantren Raudhatul ulum Sakatiga belum memenuhi persyaratan Permenkes RI no 1096 tahun 2011 yaitu pada tahap penyimpanan bahan makanan belum menerapkan metode FIFO (First In First Out), kondisi tempat penyimpanan yang terlihat kotor dan rusak, ruang pengolahan makanan yang tidak memiliki area khusus, serta wadah penyimpanan yang tidak memiliki penutup. Untuk persyaratan teknis higiene sanitasi yang belum memenuhi persyaratan seperti dinding yang belum kedap air, fasilitas tempat pencucian yang belum terpisah, serta penjamah makanan yang belum memenuhi syarat higiene saat mengolah makanan. Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan yang dilakukan di Pesantren Raudhatul Ulum perlu untuk diperbaiki agar penerapannya sesuai dengan persyaratan yang berlaku seperti menjaga kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan, fasilitas pencucian tangan, peralatan dan bahan makanan dibuat terpisah serta menyediakan sarung tangan, masker dan celemek bagi penjamah makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Pengelolaan makanan, Pesantren

ABSTRACT

Based on data obtained in the Islamic Boarding School of Raudhatul Ulum Sakatiga that there were food-related illnesses in the form of diarrhea experienced by some students caused by food management hygienesanitization that has not meets the requirements. This study aims to analyze the application of food management hygienesanitization carried out in the Islamic Boarding School of Raudhatul Ulum Sakatiga. This study is a qualitative research with a descriptive approach. Determination of informants as sources of information using purposive sampling method with information collection is done through in-depth interviews and observations. The results showed that the sanitation hygiene of food management in the Islamic Boarding School Raudhatul ulum Sakatiga had not fulfilled the requirements of the Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011, namely that the FIFO (First In First Out) method was not implemented, the condition of the storage area that looked dirty and damaged, processing space food that does not have a special area, as well as a storage container that does not have a lid. As for the technical requirements for sanitary hygiene that do not meet requirements such as walls that have not been waterproofed, the floor of the room is not cone, washing facilities that have not been separated, and food handlers who have not met hygiene requirements when processing food. The implementation of food management hygienesanitization carried out in the Islamic Boarding School of Raudhatul Ulum needs to be improved so that its application is in accordance with applicable requirements such as keeping for food hygiene materials storage, hand washing facilities, equipment and food ingredients made separate and complete equipment of food handlers such as gloves, masks and apron.

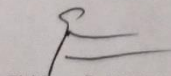
Keywords: HygieneSanitization, Food Management, Islamic Boarding School

Indralaya, Juli 2019

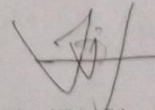
Mengetahui

Pembimbing

Koordinator Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Elvi Sunarsih, S.KM, M.Kes
NIP 1978628200912204



Dr. H. Achmad Fikry Faisya, S. KM, M.Kes
NIP 1964062111988031002

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan Tahun 2018” telah dipertahankan dihadapan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 29 Juli 2019 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya,

Juli 2019

Panitia Sidang Ujian Skripsi

Ketua :

1. Imelda Gernauli Purba, S.KM, M.Kes.
NIP 197502042014092003

()

Anggota :

1. Dini Arista Putri, S.Si, M.PH
NIP 199101302016012201
2. Elvi Sunarsih, S.KM, M.Kes
NIP 197806282009122004
3. Dr. H. Achmad Fickry Faisya, S.KM, M.Kes
NIP 1964062111988031002
4. Desheila Andarini, S.KM, M.Sc
NIP 198912202019032016

()

()

()

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Iwan Stia Budi, S.KM, M.Kes
NIP 197712062003121003

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang betanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan
NIM : 10121001081
Fakultas : Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
Judul : Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren
Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera
Selatan Tahun 2018

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila dikemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/ gagal/sanksi

Indralaya, juli 2019

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan
NIM : 10121001081
Tempat dan Tanggal Lahir : Medan , 06 September 1993
Alamat : Jln. Mawar Gg Teladan No 4 Kelurahan Ujung
Padang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan Kota
Padangsidimpuan
Email :
Hp : +681377963584

Riwayat Pendidikan

2012-sekarang : Dept. Kesehatan dan Keselamatan Kerja /
Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan
Masyarakat Universitas Sriwijaya
2009-2012 : Madrasah Aliyah Swasta Darul Mursyid
2006-2019 : Madrasah Tsanawiyah Swasta Darul Mursyid
2003-2009 : SD Negeri 200110 / 15 Kota Padangsidimpuan

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai sivitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan
NIM : 10121001081
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada fakultas kesehatan masyarakat universitas sriwijaya Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

***ANALISIS HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI
PESANTREN RAUDHATUL ULUM SAKATIGA INDRALAYA KABUPATEN
OGAN ILIR SUMATERA SELATAN TAHUN 2018***

Berdasarkan perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini universitas sriwijaya berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya
Pada Tanggal : Juli 2019

Menyatakan,
(Muhammad Taufiq Adnan Hasibuan)

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaykum warahmatullahi wabarakatuh

Puji syukur kepada Allah SWT, karena atas berkat, rahmat dan karunia-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan Tahun 2018”.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada berbagai pihak sehingga proposal ini bisa diselesaikan dengan baik, antara lain :

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.KM, M.Kes. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM, M.Kes. selaku Ketua Program Studi Ilmu Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Dr. H. Achmad Fickry Faisya, S.KM, M.Kes. selaku dosen pembimbing materi satu yang telah banyak memberikan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi.
4. Ibu Desheila Andarini, S.KM, M.Sc. selaku dosen pembimbing materi kedua yang telah banyak memberikan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi.
5. Seluruh dosen, staff, dan karyawan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini;
6. Kedua orang tua saya ayahanda Drs. H. Zulfan Efendi Hasibuan, MA dan ibunda Hj. Syafrida Daulay, saudara – saudara tersayang (Kak Raudhah, dek fakhri, dan dek ifroh) serta keluarga tercinta yang tidak pernah lelah memberikan do'a, semangat, motivasi, dukungan moral dan material dalam pembuatan skripsi ini
7. Sahabat – sahabatku Crotos (Heri, Rivai, Gavin, Yazid, Rio, Ifan, Arif, Miki, Kus, Anis, Nana dan Pipit) yang tidak pernah lelah memberikan do'a, semangat, motivasi, dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi dan lulus dari FKM.

8. Seluruh anggota aktif Mapala Green Machine Spirit Jurusan Teknik Mesin yang tidak pernah lelah memberikan do'a, semangat, motivasi, dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi dan lulus dari FKM.
9. Teman – teman seangkatan FKM Unsri angkatan 2012, terima kasih telah membantu memberi dukungan dalam pembuatan skripsi ini dan semogasukses untuk kita semua.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi masih banyak kekurangan, untuk itu penulis mohon maaf dan menerima saran serta kritik yang bersifat membangun dan bermanfaat di masa yang akan datang. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini bermanfaat.

Indralaya, Juli 2019

Penyusun

Muhammad Taufiq Adnan
NIM. 101210010

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN

HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Indonesia)	i
HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Inggris).....	ii
LEMBAR PLAGIARISME.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	8
1.4.2 Manfaat bagi Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga.....	8
1.4.3 Manfaat bagi Peneliti	8
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	8
1.5.1 Lingkup Lokasi.....	8
1.5.2 Lingkup Materi.....	8
1.5.3 Lingkup Waktu.....	8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi Higiene dan Sanitasi Makanan	9
2.1.1 Definisi Higiene	9
2.1.2 Definisi Sanitasi	10

2.2 Definisi Makanan	10
2.3 Peranan Makanan sebagai Media Penularan Penyakit	11
2.4 Penyakit melalui Makanan (Food Borne Disease).....	11
2.4.1 Infeksi	12
2.4.2 Keracunan Makanan	12
2.5 Penyehatan Makanan.....	13
2.6 Enam Prinsip Higienen dan Sanitasi Makanan.....	14
2.6.1 Pengadaan Bahan Makanan.....	14
2.6.2 Penyimpanan Bahan Makanan	15
2.6.3 Pengolahan Makanan	17
2.6.4 Pengangkutan Makanan.....	19
2.6.5 Penyimpanan Makanan Jadi	20
2.6.6 Penyajian Makanan	21
2.7 Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	22
2.7.1 Bangunan	22
2.7.2 Fasilitas Sanitasi.....	25
2.7.3 Peralatan.....	25
2.7.4 Penjamah Makanan	27
2.8 Kerangka Teori	28

BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH

3.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	31
3.2 Definisi Istilah.....	32

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian.....	34
4.2 Unit Analisis	34
4.3 Sumber Informasi.....	34
4.3.1 Informan Kunci	35
4.3.2 Informan.....	35
4.4 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	37
4.4.1 Jenis Data.....	37
4.4.2 Cara Pengumpulan Data	37
4.4.3 Alat Pengumpulan Data	37
4.5 Pengolahan Data	38
4.6 Validitas Data.....	38

4.7 Analisis dan Penyajian Data	38
4.7.1 Analisis Data	39
4.7.2 Penyajian Data.....	40

BAB V PEMBAHASAN

5.1. Gambaran Umum Pesantren Raudhatul Ulum	45
5.2. Karakteristik Informan	46
5.3. Prinsip Higiene Sanitasi	47
5.3.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	47
5.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan	50
5.3.3 Pengolahan Makanan	54
5.3.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	59
5.3.5 Penyajian Makanan.....	61
5.4. Persyaratan Teknis Higiene Sanitasi	64
5.4.1 Bangunan.....	64
5.4.2 Fasilitas Sanitasi	65
5.4.3 Peralatan.....	67
5.4.4 Penjamah Makanan.....	68

BAB VI PEMBAHASAN

6.1 Keterbatasan Penelitian	75
6.2 Prinsip Higiene Sanitasi	77
6.2.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	77
6.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan	79
6.2.3 Pengolahan Makanan	82
6.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	85
6.2.5 Penyajian Bahan Makanan	86
6.3 Persyaratan Teknis Higiene Sanitasi	86
6.3.1 Bangunan.....	86
6.3.2 Fasilitas Sanitasi	89
6.3.3 Peralatan.....	91
6.3.4 Penjamah Makanan.....	92

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan.....	95
7.2 Saran.....	96

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Lama Penyimpanan Berdasarkan Jenis Bahan Makanan.....	16
Tabel 2.2 Lama Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	21
Tabel 2.3 Penelitian Terkait.....	29
Tabel 4.1 Data Informan dan Teknik Pengumpulan Data	36
Tabel 5.1 Karakteristik Informan	46
Tabel 5.2 Pemilihan Bahan Makanan	49
Tabel 5.3 Penyimpanan Bahan Makanan.....	53
Tabel 5.4 Pengolahan Bahan Makanan.....	58
Tabel 5.5 Penyimpanan Bahan Makanan Jadi.....	61
Tabel 5.6 Penyajian Bahan Makanan.....	53
Tabel 5.7 Persyaratan Teknis Higiene Sanitasi	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	32
Gambar 3.1 Kerangka Pikir.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Draft Wawancara Tentang Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.
- Lampiran 2 Lembar Observasi Tentang Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.
- Lampiran 3 Matriks wawancara mendalam dan koding data
- Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan sebagai penunjang pertumbuhan dan perkembangan bagi makhluk hidup. Makanan berperan sebagai pemasok energi dalam beraktivitas serta pemasok bahan utama untuk membangun dan mengganti jaringan dalam melaksanakan pekerjaan serta menjaga pertahanan tubuh terhadap penyakit. Makanan yang menarik, nikmat, dan tinggi gizinya, tidak akan berarti sama sekali jika tidak aman untuk dikonsumsi (Anwar,1990). Makanan juga sewaktu-waktu berperan terhadap timbulnya beberapa penyakit bagi tubuh yang disebut sebagai penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Hal tersebut dikarenakan makanan sebagai jalur penyebaran patogen dan toksin yang diproduksi oleh mikroba patogen. Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab kesakitan dan kematian di dunia termasuk di Indonesia. Maka dari itu higienitas sangat perlu diperhatikan karena memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan yang akan dikonsumsi.

Keamanan pangan (*food safety*) telah diatur dalam UU RI Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan (pasal 1) yang mendefinisikan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pemerintah juga mengatur tentang keamanan pangan melalui Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan (pasal 2 ayat1) menyatakan bahwa dalam rangka keamanan, setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Berdasarkan Pemenkes RI No.1906/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga (pasal 1) menyatakan bahwa jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Selain itu, jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk tempat / bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, orang / penjamah makanan. Pengelolaan makanan oleh orang (penjamah makanan) pada jasaboga harus menerapkan 6 prinsip higiene sanitasi

makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan (Depkes RI, 2011).

Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan yang baik dan benar penting untuk diperhatikan agar frekuensi kejadian keracunan yang disebabkan oleh makanan dapat ditekan. Dampak yang ditimbulkan dari higiene sanitasi makanan yang baik adalah terciptanya keamanan pangan yang baik. Sebaliknya jika higiene sanitasi makanannya buruk maka keamanan pangan akan buruk sehingga akan bermunculan kasus kejadian beberapa penyakit pada tubuh yang disebut penyakit bawaan makanan (*food borne disease*). Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004). Sanitasi makanan menggambarkan persiapan makanan dengan cara yang menjamin makanan tersebut aman untuk dikonsumsi manusia.

WHO (2015) memperkirakan 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahun. Sebanyak 420.000 orang meninggal, dimana 125.000 diantaranya adalah anak usia dibawah 5 tahun. Terdapat 31 agen yang teridentifikasi sebagai penyebab keracunan makanan seperti bakteri, virus, parasit, toksin, dan bahan kimia. Kasus yang paling sering terjadi adalah diare akibat norovirus dan *Campylobacter*. WHO juga menyebutkan bahwa kelompok yang beresiko tinggi mengalami keracunan makanan adalah anak-anak, wanita hamil, dan orang-orang dengan sistem imun rendah. Jika anak-anak selamat, itu karena mereka mungkin mengalami gangguan fisik atau mental. Afrika diperkirakan memiliki angka keracunan makanan yang paling tinggi di dunia dengan korban sebanyak 91 juta orang per tahun. Angka kematiannya mencapai 137.000 orang. Sementara itu, 150 juta kasus keracunan makanan terjadi di Asia Tenggara dengan angka kematian sebanyak 175.000 orang.

Berdasarkan catatan BPOM Pekanbaru, pada tanggal 20 April 2011 terjadi kasus keracunan makanan yang cukup besar di sebuah pondok pesantren Darul Hikmah. Kasus ini menimbulkan korban sebanyak 161 orang santri. Tahun 2016 lalu sebanyak 53 santri mengalami keracunan makanan di Pesantren Tahfizh Qur'an Yatim Nurani Insan. Diduga para santri mengalami keracunan setelah menikmati menu sarapan ikan tongkol dan sayur asem yang disajikan oleh pihak pesantren. Data lain menunjukkan masih banyak lagi kasus-kasus keracunan makanan yang terjadi di beberapa pesantren akibat dari pengolahan makanan yang tidak sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.

Angka keracunan pangan masih tinggi di daerah Sumatera Selatan, hal itu disebabkan karena masih banyaknya konsumsi serta pengolahan makanan yang tidak sehat. Data

menunjukkan bahwa jumlah Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan mengalami trend fluktuatif. Pada tahun 2010 ditemukan 190 kasus, pada tahun 2011 menjadi 177 kasus, pada tahun 2012 mengalami peningkatan menjadi 312 kasus kemudian menurun lagi pada tahun 2013 menjadi 233 kasus. Pada 2014 kejadian keracunan pangan mencapai 306 kasus secara nasional. Berdasarkan data tersebut, angka kematian tertinggi terjadi pada tahun 2014. (Dinkes Sumsel, 2014)

Kabupaten Ogan Ilir sendiri pada tahun 2011, desa / kelurahan terkena KLB diare yaitu dialami oleh penduduk Desa Betung II Kecamatan Lubuk Keliat dan Desa Ibul Besar II Kecamatan Pemulutan (Dinkes Ogan Ilir, 2012). Kasus terbaru keracunan makanan menimpa 30 orang kader DPD Perindo Ogan Ilir setelah mereka mengkonsumsi nasi kotak yang dipesan dari salah satu usaha jasa boga berupa catering. Dari hasil investigasi terhadap beberapa korban, disimpulkan bahwa penyebab keracunan makanan adalah sambal dan lauk yang diduga telah basi.

Kasus keracunan makanan yang tinggi disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya yaitu masih rendahnya angka TPM (Tempat Pengolahan Makanan) yang memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan RI dari 65.462 TPM di Indonesia, yang memenuhi syarat kesehatan sebanyak 6.802 TPM atau hanya sekitar 10,39 % dan sekitar 58.660 sisanya atau 89,61 % yang belum memenuhi syarat kesehatan. Daerah Sumatera Selatan sendiri dari 34 provinsi yang ada di Indonesia, Sumatera Selatan menduduki peringkat 3 dari bawah dengan rincian hanya 33 atau hanya 3,45 % TPM yang memenuhi syarat kesehatan (Depkes RI, 2016).

Higiene perorangan (*personal hygiene*) merupakan faktor penting yang sangat erat kaitannya dengan sanitasi makanan. Tenaga penjamah adalah salah satu contoh higiene perorangan yang sangat perlu diperhatikan, karena tenaga penjamah berkaitan dengan praktek – praktek dalam pengelolaan makanan untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan, mencegah keracunan dan meminimalkan penularan penyakit. Tangan penjamah makanan merupakan media utama bagi kontaminasi silang serta transmisi penyakit seperti kolera dan demam tipus, beberapa pathogen seperti *Shigella sp*, *verotoxicgenic*, *E. coli* (Marriot, 1997).

Faktor peralatan juga tidak kalah pentingnya dalam mempengaruhi higiene sanitasi makanan. Peralatan yang digunakan pada saat proses sebelum dan sesudah pengolahan makanan harus bersih dan tidak mengandung zat yang berbahaya ketika digunakan untuk mengolah makanan. Penyimpanan peralatan yang digunakan tersebut juga harus diperhatikan, tempat penyimpanannya harus bersih dan terhindar dari jangkauan binatang pengerat, serangga dan juga faktor biologi ataupun kimia. Agar pada saat melakukan pengolahan makanan dan

minuman tidak terjadi pencemaran, maka diperlukan fasilitas sanitasi pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan seperti penyediaan atau sumber air bersih, tempat cuci bahan, tempat cuci alat, tempat cuci tangan, tempat sampah, jamban, saluran air kotor (limbah) serta cerobong asap. Faktor-faktor lainnya seperti kondisi bangunan tempat pengelolaan makanan dan 6 prinsip proses pengelolaan makanan harus diperhatikan juga. Apabila hal-hal diatas sudah dilakukan dengan tepat dan benar maka angka kasus keracunan makanan dapat ditekan, sebaliknya jika tidak dilakukan dengan tepat dan benar, maka kasus keracunan makanan akan tinggi.

Pesantren memiliki sarana dapur umum (tempat pengolahan makanan) sendiri yang berfungsi untuk tempat produksi makanan yang khusus disediakan untuk siswa/i, guru dan staf administrasi. Keberadaan tempat pengolahan makanan ditingkat sekolah bertujuan untuk memudahkan hal tersebut sehingga dapat terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya sehingga tercipta tenaga kerja yang produktif. Pesantren merupakan institusi pendidikan yang para siswanya tinggal dan belajar bersama dibawah bimbingan guru yang lebih dikenal dengan sebutan kyai dan memiliki asrama sebagai tempat tinggal/menginap para santrinya. Para santri berada dalam satu komplek yang juga terdapat mesjid untuk beribadah, ruang untuk belajar, dapur untuk makan dan minum serta beberapa fasilitas untuk kegiatan lainnya (zamakhsyari, 1983). Permasalahan yang dihadapi pesantren adalah penyediaan kebutuhan para santri selama menuntut ilmu di pesantren, antar lain tempat tinggal (pondok), penyediaan kebutuhan air bersih untuk kebutuhan sehari-hari (minum, makan, mandi, cuci, kakus) dan pembuangan limbah baik padat atau cair. Permasalahan tersebut memberi pengaruh pada kehidupan pesantren secara keseluruhan (Ramdhani, 2008). Penilaian terhadap higiene sanitasi pengelolaan makanan pada pesantren sangat perlu dilakukan agar tidak ada lagi kasus keracunan makanan yang sekarang banyak dijumpai di pesantren-pesantren.

Hasil penelitian Lily Aryanti (2011) mengenai Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren KH. Ahmad Dahlan belum memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011. Pada beberapa tahap berdasarkan 6 prinsip higiene pengelolaan makanan ditemukan kesalahan yaitu pada tahap-tahap penyimpanan, pengolahan, dan penyimpanan makanan jadi. Begitu juga dengan penilaian uji kelaikan fisik pada Pesantren Darul Mursyid dan Pesantren Ahmad Dahlan belum memenuhi syarat kesehatan.

Dari survey awal yang telah dilakukan di dapur umum Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indaralaya Kabupaten Ogan Ilir, masih banyak ditemukan proses pengolahan

makanan yang tidak memenuhi syarat prinsip higiene sanitasi makanan. Begitu juga dengan persyaratan teknis higiene sanitasi seperti tempat / bangunan, fasilitas sanitasi serta penjamah makanan masih ditemukan beberapa kondisi yang tidak memenuhi persyaratan prinsip higiene sanitasi makanan sebagaimana yang telah diatur di dalam Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011. Beberapa temuan permasalahannya yaitu dalam meletakkan makanan yang jadi tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi dan bahan makanan, tidak adanya tempat penyimpanan peralatan pengolahan makanan, personal higiene penjamah makanan yang kurang baik dan lain sebagainya. Penelitian tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan juga belum pernah dilakukan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga. Para santri dan santriwati sangat memerlukan asupan makanan yang sehat dan bagus untuk dikonsumsi dalam mendukung proses belajar, jika mereka sakit akibat mengkonsumsi makanan yang tidak sehat hasil dari pengelolaannya yang kurang baik, maka ini akan sangat merugikan baik itu bagi para santri maupun pihak pengelola pesantren itu sendiri.

Berdasarkan uraian dari survei awal diatas maka penulis dalam hal ini merasa perlu dan penting untuk melakukan penelitian terhadap kondisi higiene sanitasi pengelolaan makanan yang berjalan pada pesantren tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Pelaksanaan kegiatan higiene sanitasi pangan adalah salah satu aspek penting dalam menjaga keamanan pangan yang harus dilaksanakan secara terstruktur dan terukur dengan kegiatan, sasaran dan ukuran kinerja yang jelas. Salah satu contohnya yaitu dengan mewujudkan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan (Depkes RI, 2016). Higiene sanitasi makanan yang tidak dikelola dengan baik tidak menutup kemungkinan makanan yang dihasilkan tercemar mikroorganisme penyebab penyakit. Higiene sanitasi sistem pengelolaan makanan yang kurang baik di Pesantren Raudhatul Ulum berdasarkan beberapa temuan masalah yang didapati pada saat survey awal seperti penutup makanan jadi yang kurang baik, tidak mempunyai tempat penyimpanan makanan jadi, serta penjamah makanan yang kurang baik. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin menganalisis bagaimana penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Menganalisis penerapan prinsip higiene sanitasi dan persyaratan teknis higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.

1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis tahap pemilihan bahan makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.
- b. Menganalisis tahap penyimpanan bahan makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.
- c. Menganalisis tahap pengolahan makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.
- d. Menganalisis tahap penyimpanan makanan jadi di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.
- e. Menganalisis tahap penyajian makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.
- f. Menganalisis persyaratan teknis higiene sanitasi pada dapur umum Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2018.

1.4. Manfaat penelitian

1.4.1. Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Unsri

Hasil penelitian ini diharapkan agar nanti dapat menjadi bahan informasi kepada mahasiswa tentang bagaimana higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum pesantren yang baik dan benar sesuai dengan peraturan yang sudah ditetapkan serta menambah bahan kepustakaan di Fakultas Kesehatan Masyarakat.

1.4.2. Manfaat bagi Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga

Hasil penelitian ini diharapkan agar nanti dapat bermanfaat menjadi bahan informasi, saran ataupun masukan kepada pihak pesantren khususnya para tenaga kerja di dapur umum tentang bagaimana higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum pesantren yang baik dan benar serta sesuai dengan peraturan yang sudah ditetapkan.

1.4.3. Manfaat bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian serta mengaplikasikan teori dalam bidang kesehatan lingkungan tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum pesantren.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1. Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan

1.5.2. Lingkup Materi

Lingkup materi dalam penelitian ini adalah tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan.

1.5.3. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan pada bulan Mei tahun 2018

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyenti, 2002. *Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru*, Jurnal Kesehatan Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Andriani, Mewi. et.al. 2009. *Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari Tahun*. Indralaya: Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.
- Anwar, 1990. *Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*, Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI. Jakarta.
- Aryanti, Lili, 2011. *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren Kh. Ahmad Dahlan di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011*, Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Aulia Kanza, Aufa & Sukma Chaidir Umar, 2015. *Mutu, Gizi, dan Keamanan Pangan*, Departemen Biologi UNPAD. Jatinangor.
- Ayuna, Kartika. 2012. *Studi Kualitatif Mengenai Gambaran Penerapan Food Safety Pada Usaha Jasaboga Informal di Catering X, Y, dan Purworejo Jawa Tengah*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta.
- Azwar, Azrul, 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Mutiara Sumber Widya. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2014. *Laporan Tahunan 2014*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 20014. *Sentra Informasi Keracunan Nasional*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2015. *Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2016. *Keracunan Pangan Akibat Bakteri Patogen*. Jakarta: BPOM RI.
- Berita Pagi, 2017. *Usai Makan Nasi Kotak Puluhan Kader Perindo Diduga Keracunan*, Ogan Ilir. <http://beritapagi.co.id/2017/04/06/usai-makan-nasi-kotak-puluhan-kader-perindo-diduga-keracunan.html> yang diakses bulan September 2017.
- Cahyaningsih, Chairini, dkk. 2009, *Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan*, Jurnal Kedokteran Masyarakat FK UGM Yogyakarta, vol. 25, no 4, Hal 180-188.

- Chandra, Budiman, 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2004. *Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003. *Peraturan Pemerintah No 715 Tahun 2003 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2011. *Peraturan Pemerintah No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2015. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2015*. Jakarta
- Dinas Kesehatan Kabupaten Ogan Ilir, 2013. *Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2013*.
- Firdaus, Muhammad, 2015. *Food court hygiene assessment and food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in Putrajaya*, International Food Research Journal, Vol. 22, No. 5, pp. 1843-1854.
- Haryati, Puji. 2015. *Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Jasaboga Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 di PT. Pelabuhan Indonesia II (Persero) Kantor Pusat Surabaya*, Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 10, No. 2, PP. 60 – 67.
- Huda, Samsul dan Nucahyo, Jati. 2015. 'Upaya Food & Beverage Product dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta'. *Jurnal Khazanah Ilmu*. Vol. 6, No. 1, PP 45 – 55.
- Jacob, M. 1989, *Safe Food Handling*. Geneva: WHO.
- Aryanti, Lili, 2011. *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren Kh. Ahmad Dahlan di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011*, Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Khotimah Mufidatul, 2015. *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*, [Skripsi], Fakultas Ilmu Keolahragaan Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Moloeng, Lexy J, 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*, Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Ningsih, Riyan. 2014. *Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda*, Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol.1, No.10, PP 64 – 72.
- Purnawijayanti, H, 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam*

Pengelolaan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.

Purwaningtyas, 2013. *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember*, [Skripsi], Universitas Jember. Jember.

Ramdhani, 2008. *Ekopesantren : Bagaimana Merancang Pesantren Ramah Lingkungan*, Yayasan Pustaka Obor Indonesia, Jakarta.

Rina, Ananta. 2008. 'Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasaboga', *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Vol.2, No.6, PP 263-272.

Sari Nurmala, Marsaulina Irnawati dan Chahaya Indra, 2012. *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu*, [Skripsi], Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.

Saryono dan Mekar. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Bidang Kesehatan*. Nuha Medika: Yogyakarta.

Silviana, Widi Sovianty. 2012. *Implementasi Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit XYZ Tangerang*, [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta.

Slamet, Juli S, 2009. *Kesehatan Lingkungan*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Subana, M & Sudrajat, 2005. *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*, CV Pustaka Belajar, Bandung.

Sutisna, 2010. Pengertian Pondok Pesantren. <http://sutisna.com/artikel/artikelkeislaman/pengertian-pondok-pesantren/> yang diakses bulan September 2017.

Widyati, R dan Yuliasih, 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*, PT Gramedia Widiarsana Indonesia, Jakarta.

Yulianto, Atun dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement*, *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol. 6, No.2, PP 31-39.

Yuliastri, Yuni dan Yulianto, Atun. 2013. 'Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta', *Jurnal Khazanah Ilmu*. Vol.4, No.2, PP 1-14