

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah kesehatan adalah salah masalah yang bersumber dari luar tubuh seseorang dan saling berkaitan dalam hal sehat atau sakit. Solusi atas masalah kesehatan itu bukan hanya dinilai dari bidang kesehatan saja tetapi juga harus diperhatikan pada keseluruhan bidang yang berpengaruh pada kesehatan tubuh manusia. Salah satu hal unsur kesehatan yang harus diperhatikan ialah hygiene dan sanitasi makanan. Dua hal tersebut sangat memengaruhi derajat kesehatan seseorang, baik itu kesehatan secara individu maupun kesehatan masyarakat. ⁽¹⁾

Makanan berperan penting pada kehidupan manusia dalam menjalankan perannya sehari-hari. Selain berfungsi sebagai sumber nutrisi, makanan juga memiliki fungsi sebagai zat pembangun dan pengatur dari penyebaran penyakit yang dapat ditinjau dari masalah kesehatan. Penyebab utama dari masalah kesehatan makanan itu adalah sanitasi yang dinilai masih buruk. Sanitasi makanan sangat penting agar para konsumen dapat melindungi kesehatannya dari penyebaran virus akibat makanan yang kotor. Makanan serta minuman adalah media yang berpotensi besar dalam penyebaran penyakit. Makanan dan minuman berhubungan langsung dengan anggota tubuh manusia yang paling dalam yaitu perut. Oleh karena itu, seseorang harus sangat peduli pada kesehatan dan kebersihan makanan serta minumannya agar tidak terserang berbagai penyakit menular. Pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta minuman harus ditingkatkan di beberapa tempat yang menjual makanan dan minuman itu titik tempat-tempat tersebut seperti restoran, pedagang kaki lima rumah makan, kantin, dan sebagainya. ⁽²⁾

Upaya pencegahan pada penularan penyakit karena makanan dan minuman dapat berupa pengawasan ketat pada beberapa tahap ini: sebelum makanan itu diproduksi, proses pengolahan makanan, transportasi pengiriman, persiapan memasak, penghidangan makanan, dan waktu lainnya yang kritis dari penyebaran kuman dan penyakit. ⁽³⁾

Salah satu tempat yang berfungsi sebagai sarana penjualan minuman dan makanan di kampus adalah kantin. Kantin selalu dipenuhi oleh mahasiswa, staff administrasi, bahkan dosen. Kantin kampus dikenal eksis karena menjual bermacam makanan dan minuman yang sangat dibutuhkan oleh warga kampus. Ramainya pengunjung di kantin kampus tentu perlu diperhatikan karena dapat menyebabkan terjadinya penyebaran berbagai virus dan bakteri lewat makanan. Makanan dan minuman di kantin kampus harus terjaga dan terjamin kebersihan serta kesehatan agar dapat menunjang produktivitas seluruh warga kampus.

Kantin adalah sebuah bangunan yang dibuat untuk meletakkan berbagai peralatan masak dan penjualan di berbagai institusi. Kantin dapat terletak di mana saja seperti Kantin Sekolah, kantin kantor, kantin kampus, kantin taman, dan sebagainya. Seluruh proses pematangan dan pengolahan makanan beserta minuman dilakukan di kantin khususnya kantin kampus. Kantin kampus dibuat sedemikian rupa untuk dapat menampung banyak pelanggan dengan jumlah kursi dan meja yang memadai. Pola penyajian di kantin berbeda-beda tergantung jenis kantin dan institusi yang menaungi. ⁽⁴⁾

Kantin adalah tempat dimana makanan dimasak kemudian diberikan kepada konsumen, menjadikan kantin sebagai tempat di mana makanan dan minuman digunakan untuk menyebarkan segala penyakit. Jika tidak dikelola dan ditangani dengan benar, makanan serta minuman yang ada dapat menimbulkan penyakit bawaan dari makanan. ⁽⁵⁾ Maka dari itu, tingkat kebersihan dan sanitasi di kantin harus terus dijaga agar tidak menyebabkan terjadinya penyebaran penyakit di makanan. Makanan yang terkontaminasi oleh virus dan bakteri bisa dengan mudah bergerak dari makanan satu ke makanan yang lain sehingga merugikan banyak orang yang sering ke kantin itu. Kantin harus terjamin kesehatannya baik dari makanan, orang yang datang, tempat, dan seluruh peralatan yang digunakan. ⁽⁶⁾

WHO menunjukkan data bahwa Amerika Serikat memiliki kasus penyebaran penyakit lewat makanan sebanyak 76 juta. Akibatnya, 325.000 pasien mendapatkan pelayanan rawat inap dan sekitar 5.000 orang mengalami kematian. Selain itu, terdapat sekitar 70% kasus keracunan yang disebabkan

oleh makanan siap saji.⁽¹⁾

Kasus keracunan di Indonesia juga didominasi oleh keracunan akibat makanan. Laporan BPOM (2016) menunjukkan data bahwa di Indonesia pada tahun 2016 terjadi 1068 kasus akibat keracunan makanan. Pada tahun yang sama juga terjadi kejadian luar biasa berjumlah 60 kasus keracunan pangan yang dilaporkan oleh 31 BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tentang kasus kejadian luar biasa itu menyebabkan sebanyak 5673 pasien terpapar racun, 3351 dinyatakan sakit, dan 7 orang meninggal dunia.⁽⁷⁾

Khususnya di provinsi Jambi, pada tahun 2016, tempat pengolahan makanan atau TPM berjumlah 11943 lokasi. Setelah dilakukannya pemeriksaan terhadap seluruh TPM di provinsi Jambi, hanya 44,608% yang dinyatakan memenuhi syarat pendirian TPM atau sebanyak 4386 lokasi. Hasil temuan tersebut belum mencapai target yang ditetapkan yaitu minimal 70% TPM sudah memenuhi syarat kesehatan dan kebersihan lingkungan. Dari seluruh kabupaten dan kota di provinsi Jambi, satu-satunya yang memenuhi target hanyalah Kota Sungai Penuh. Adapun Kabupaten Bungo menduduki peringkat paling rendah dalam capaian syarat pendirian TPM.⁽⁸⁾

Tahun 2018 di provinsi Jambi, indikator persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sudah mencapai target yaitu sebesar 57,5%, akan tetapi masih jauh dari hasil yang memuaskan. Masih banyak terdapat tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat kesehatan lingkungan, baik dari segi hygiene, sanitasi maupun dari sisi bangunan fisiknya. Capaian TPM yang memenuhi syarat Kesehatan di Kota Sungai Penuh mempunyai 78,7% TPM yang telah memenuhi syarat kesehatan, diikuti oleh Kota Jambi sebesar 70,7% dan selanjutnya Kabupaten Muaro Jambi dengan angka sebesar 66,8%.⁽⁹⁾

Kampus Universitas Gadjah Mada (UGM) mensosialisasikan standar minimal kantin kampus tahun 2017, yang mengatur beberapa peraturan, yaitu penggunaan alat pelindung diri (APD) ketika memasak, kebersihan peralatan, dan tata cara penanganan makanan yang sehat. Penjamah makanan harus menggunakan APD seperti penutup kepala, alat bantu makan (sarung tangan

atau penjepit makanan) dan celemek dan dianjurkan memakai masker.⁽¹⁰⁾

Makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi adalah makanan yang sudah matang sesuai dengan derajat yang benar. Selain itu makanan juga harus terhindar dari polusi dan penyakit, tidak mengalami perubahan fisik, kimia, dan bau, serta tidak diganggu oleh berbagai serangga yang merusak makanan. Selain syarat-syarat tersebut, masih banyak lagi kriteria yang harus dipenuhi dari makanan yang boleh untuk dikonsumsi. Cara tersebut juga berhubungan dengan syarat agama, budaya, dan moral.⁽¹¹⁾

Buruknya hygiene sanitasi makanan juga sangat mempengaruhi kualitas makanan itu untuk disajikan kepada para konsumen. Makanan yang hygiene dan sanitasinya rendah serta berisiko atas penyebaran penyakit dilarang untuk diperjualbelikan kepada konsumen. Pengaruh yang dipertaruhkan bukanlah hal sepele karena dapat menyebabkan keracunan bahkan kematian. Salah satu bentuk penyakit yang ditimbulkan akibat rendahnya hygiene dan sanitasi makanan adalah penyakit diare.⁽¹²⁾

Berdasarkan penelitian Yunus, ditemukanlah adanya hubungan yang signifikan dari personal hygiene, sanitasi pengolahan sampah, sanitasi pengolahan makanan, sanitasi penyimpanan makanan dengan kasus kontaminasi E.coli.⁽¹³⁾

Penelitian ini bertujuan sebagai salah satu upaya kesehatan yang dilakukan dengan metode melindungi dan menjaga kebersihan lingkungan kantin. Penelitian ini dilakukan di Universitas Jambi (Kampus Mendalo) karena Universitas Jambi diharapkan dapat menjadi contoh bagi universitas lainnya untuk menerapkan sanitasi kantin dan sejauh ini belum ada penelitian yang menyangkut faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan oleh penulis, dari 6 fakultas yang ada di universitas Jambi (kampus Mendalo) dengan jumlah mahasiswa 29.585⁽¹⁴⁾ terdapat 29 kantin yang memiliki bangunan tetap, semua kantin tersebut adalah tempat mengolah makanan siap saji yang paling diminati oleh mahasiswa dari berbagai fakultas dan juga dari kalangan staf administrasi.

Hasil wawancara pada 3 pemilik kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo) dapat diketahui bahwa tidak adanya tempat mencuci tangan yang dilengkapi sabun dan kain/lap untuk mengeringkan tangan bagi pengunjung kantin, banyaknya lalat dikarenakan di kantin hanya tersedia tempat sampah tanpa tutup. Untuk menjaga risiko terkontaminasi pada makanan seharusnya penjamah makanan menggunakan pakaian kerja pada saat mengolah makanan, akan tetapi sampai saat ini di setiap kantin penjamah makanan tidak menggunakan pakaian kerja. Masih ada penjaja kantin dengan rambut tidak diikat ketika mempersiapkan makanan dan ada juga yang tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan.

Berdasarkan uraian di atas menjadikan penulis berminat untuk meneliti tentang faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo) tahun 2020.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah yang digunakan pada penelitian ini adalah Faktor-faktor apa sajakah yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo) tahun 2020 ?.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo) tahun 2020.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.2 Untuk mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.3 Untuk mengetahui gambaran pelatihan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.4 Untuk mengetahui gambaran kondisi lingkungan kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.5 Untuk mengetahui gambaran dukungan petugas terhadap hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.6 Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.7 Untuk mengetahui hubungan pelatihan dengan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.8 Untuk mengetahui hubungan kondisi lingkungan dengan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.3.2.9 Untuk mengetahui hubungan dukungan petugas dengan hygiene sanitasi kantin di Universitas Jambi (kampus Mendalo).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Untuk Institusi Pendidikan (Kampus)

Untuk memperbanyak sumber referensi bagi perpustakaan serta menjadi tambahan data awal bagi penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Untuk Peneliti

Untuk menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan bagi penulis serta memperluas wawasan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi kantin

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Untuk menambah informasi dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat mengenai hygiene dan sanitasi kampus.