

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang berperan penting dalam menunjang kelangsungan hidup, baik sebagai sumber energi untuk beraktivitas fisik maupun proses biologis sehingga kualitas dan keamanan makanan harus diperhatikan. Makanan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal, tidak mengandung bahan pencemar. Makanan berkualitas tinggi sangat penting untuk meningkatkan kesehatan masyarakat (Putri & Wulandari, 2020). Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan *foodborne disease*, yaitu penyakit akibat makanan yang tercemar mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus, parasit, racun alami, bahan kimia, atau benda fisik (Anditiarina *et al.*, 2021).

Data *World Health Organization* mengemukakan bahwa sekitar 2 juta orang meninggal setiap tahun akibat keracunan makanan dan minuman, sementara di Indonesia tercatat sekitar 200 kasus keracunan makanan terjadi setiap tahunnya (Wahana, 2020). UPT Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui aplikasi SPIMKER pada tahun 2023, melaporkan terdapat 122 Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) tersebar di 29 provinsi. Jumlah terpapar KLB KP mencapai 8.937 orang, 4.729 orang diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* 52,91%) dan 18 orang diantaranya meninggal dunia (*case fatality rate* 0,38%) (BPOM, 2023).

Kasus terbanyak dilaporkan terjadi di Jawa Barat (16 laporan) dan diikuti oleh Jawa Tengah (14 laporan) (BPOM, 2023). Loka POM sebagai unit pelaksana teknis dari BPOM daerah, melaporkan Kota Tasikmalaya mengalami KLB KP yang cukup tinggi pada tahun 2022, yaitu sebanyak 3 laporan dengan jumlah terpapar sebanyak 105 orang (BPOM, 2022). Kejadian ini mengalami penurunan pada tahun 2023, yaitu hanya 1 kasus terlapor dengan jumlah terpapar sebanyak 24 orang (BPOM, 2023). Lokasi utama KLB KP pada tahun 2021 terjadi di tempat tinggal (44%), sekolah atau pesantren (14%), dan tempat terbuka (14%) (BPOM RI, 2021). Sedangkan pada tahun 2023, meningkat di rumah tangga (48%) dan sekolah (21%).

Kasus tersebut diantaranya terjadi akibat penyelenggaraan makanan yang tidak baik (BPOM, 2023).

Penyelenggaraan makanan di *boarding school* merupakan hal yang perlu diperhatikan karena memiliki peranan yang sangat besar dalam mendukung prestasi akademik, status gizi, serta kehadiran siswa (Ningtyias *et al.*, 2018). Pesantren atau *boarding school* memiliki sistem pendidikan yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal di dalam pondok selama kegiatan pesantren. Kondisi ini menuntut pihak pondok pesantren untuk melakukan penyelenggaraan makan tiga kali dalam sehari secara rutin (Dwiga, 2017). Penelitian Prawestri *et. al* (2024) di salah satu pesantren di Kabupaten Indagiri Hulu menunjukkan bahwa meskipun prinsip higiene sanitasi makanan diterapkan, masih ada ketidaksesuaian pada penjamah dan lingkungan pengolahan. Sementara itu, penelitian oleh Humaira *et al.* (2022) di pesantren Kalimantan Barat menemukan bahwa meskipun terdapat siklus menu 7 hari, pesantren belum membuat standar makanan, porsi, dan aturan pemberian makanan, sehingga belum memenuhi syarat.

Bentuk pengelolaan makanan yang baik harus memperhatikan aspek higiene dan sanitasi, khususnya pada tempat yang mengadakan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar (S. C. Putri & Wulandari, 2020). Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 924 Tahun 2003 tentang “Pedoman Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan” menekankan pentingnya perlindungan masyarakat terhadap konsumsi makanan dan minuman yang tidak sesuai dengan standar kesehatan (Kemenkes RI, 2003c). Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang “Higiene Sanitasi Jasaboga” menetapkan enam prinsip higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, mencakup pemilihan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian. Namun, prinsip-prinsip ini sering tidak diterapkan oleh penjamah makanan di lapangan (Kemenkes RI, 2011). Sistem penyelenggaraan makanan yang terdapat di pondok pesantren memiliki banyak tantangan, diantaranya yaitu tantangan pada aspek higiene sanitasi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan pembaruan berupa studi yang dilakukan di dua pondok pesantren berbeda di daerah Tasikmalaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perilaku higiene penjamah makanan di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
2. Bagaimana lokasi dan bangunan dapur di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
3. Bagaimana keadaan fasilitas sanitasi khususnya dalam penyelenggaraan makanan yang tersedia di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
4. Bagaimana penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Memahami gambaran higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Memahami gambaran perilaku higiene dari penjamah makanan di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
2. Memahami gambaran keadaan fasilitas sanitasi khususnya dalam penyelenggaraan makanan yang tersedia di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
3. Memahami gambaran lokasi dan bangunan dapur di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.
4. Memahami gambaran penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren di daerah Tasikmalaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, terutama bagi semua pihak yang terlibat, dengan manfaat yang dapat dilihat dari berbagai aspek berikut:

1.4.1 Manfaat Praktis

a. Siswa

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran siswa terhadap risiko kontaminasi dan penyebaran penyakit melalui makanan, sehingga siswa lebih peduli dan terlibat dalam menjaga standar kebersihan dan kesehatan di lingkungan tempat tinggalnya.

b. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi dan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya, serta memberikan kontribusi pemikiran terkait dengan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di berbagai institusi.

c. Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam penyusunan kebijakan pengembangan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di institusi atau sekolah guna mencapai prestasi akademik, perbaikan status gizi, dan peningkatan kualitas sumber daya manusia.

1.4.2 Manfaat Teoritis

a. Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman penulis mengenai standar higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan serta mengasah kemampuan analisisnya. Penulis juga dapat berkontribusi pada peningkatan kesehatan lingkungan di pondok pesantren dengan menyusun rekomendasi berbasis temuan penelitian ini.

b. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi ilmiah dan sumber data awal untuk penelitian sejenis serta dapat membantu mengidentifikasi celah penelitian, mengembangkan metode yang lebih baik, dan merancang intervensi atau evaluasi program di bidang kesehatan dan sanitasi makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini meliputi batasan masalah pada penerapan higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, termasuk perilaku higiene penjamah makanan, fasilitas sanitasi, keadaan peralatan dapur, serta penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan. Penelitian ini melibatkan tiga penjamah makanan dan satu ahli gizi dari masing-masing pondok pesantren, yang berlokasi di dua pondok pesantren di wilayah Tasikmalaya.

Materi penelitian mencakup evaluasi lokasi dan bangunan dapur, fasilitas sanitasi, perilaku higiene penjamah makanan, serta cara pengolahan dan penyajian makanan sesuai standar kesehatan. Variabel utama yang diteliti mencakup lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, perilaku higiene penjamah makanan, dan cara pengolahan makanan. Penelitian ini dilaksanakan mulai Februari 2024 hingga April 2025 dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Dengan ruang lingkup ini, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mendalam tentang praktik higiene sanitasi di pondok pesantren dan menjadi dasar untuk perbaikan penyelenggaraan makanan.