

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Pendahuluan

1.1.1. Latar Belakang

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Dimana rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini perlu didukung dengan pengolahan makanan yang higiene dan kondisi sanitasi yang baik.

Higiene dan sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Pasal 9 Ayat 1 diantaranya persyaratan lokasi dan bangunan, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan dapur dan ruang makan serta gudang makanan, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan penyajian makanan jadi, persyaratan peralatan yang digunakan.

Namun kondisi yang terjadi pada pengusaha rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. (Mukono, 2004:43).

Sama halnya dengan kondisi higiene sanitasi di rumah makan terminal bus Pematangsiantar yang mengkhawatirkan belum memenuhi syarat. Berdasarkan survei awal yang telah penulis lakukan di beberapa rumah makan di terminal bus masih dijumpai proses pengolahan

makanan yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan, juga masih ditemukan adanya lalat.

1.1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang yang disebutkan diatas adalah penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan, tidak mencuci tangan pada saat sebelum dan sesudah mengolah makanan dan menyajikan makanan. Terlihat belum menerapkan higiene sanitasi dan belum diketahui angka kepadatan lalat pada makanan di rumah makan terminal bus Pematangsiantar.

1.1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan sanitasi dasar rumah makan dengan kepadatan lalat yang ditemukan pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar tahun 2022.

1.1.4. Manfaat Penelitian

1. Sebagai tambahan informasi dan edukasi bagi pengelola rumah makan bahwa pentingnya higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.
2. Sebagai tambahan informasi bagi Dinas Kesehatan terkait bahwa perlunya pengawasan higiene sanitasi pada segala bentuk usaha pengolahan makanan dari masyarakat.
3. Sebagai bahan referensi tentang higiene sanitasi dan kepadatan lalat yang dapat dijadikan sebagai bahan informasi bagi peneliti lain sebagai penelitian lebih lanjut.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan upaya kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit pada manusia dan melakukan pengendalian faktor-faktor lingkungan. Dengan kata lain, higiene sebagai objeknya dan sanitasi sebagai subjeknya (Depkes, RI 2004).

1.2.2. Rumah Makan

Fasilitas minimal yang ada di rumah makan diantaranya jamban (kakus), kamar mandi, dapur, dan tempat cuci tangan atau peralatan lainnya.

1.2.3. Prinsip dalam Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Makan

1. Pemilihan bahan makanan.
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Pengolahan Makanan
4. Penyimpanan Makanan Jadi
5. Pengangkutan Makanan
6. Penyajian Makanan

1.2.4. Lalat

Lalat merupakan salah satu insekta (serangga) yang termasuk ordo *Diptera* yang bersifat fototropik, yaitu insekta yang menyukai cahaya dan mempunyai sepasang sayap berbentuk membran. Sifat fototropik tersebut dapat aktif dengan adanya sinar buatan, namun pada malam hari tidak dapat aktif. Efek sinar pada lalat tergantung sepenuhnya pada temperatur dan kelembaban jumlah lalat akan meningkat pada temperatur 20°C - 25°C dan akan berkurang jumlahnya pada temperatur <10°C atau >49°C serta kelembaban yang optimum 90%.

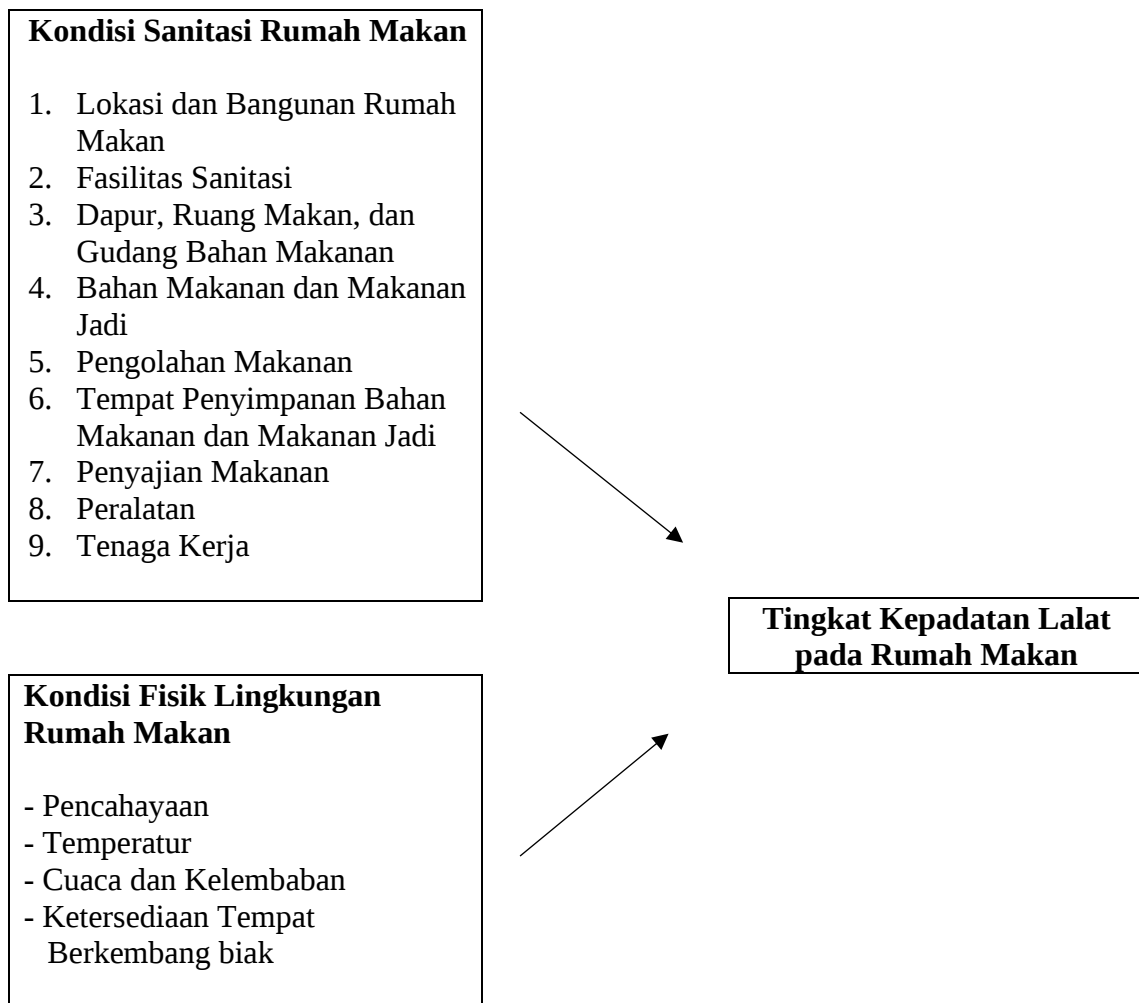
Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepadatan lalat pada rumah makan dibedakan atas dua, yaitu kondisi fisik lingkungan dan kondisi sanitasi rumah makan.

1. Kondisi fisik lingkungan rumah makan yang mempengaruhi tingkat kepadatan lalat antara lain : pencahayaan, temperatur, kelembaban, cuaca, ketersediaan tempat berkembang biak.
2. Kondisi sanitasi rumah makan. Pada rumah makan terdapat berbagai makanan. Lalat mendapat makanan dari segala macam makanan manusia, selain itu karena lalat tertarik pada pangan berkarbohidrat seperti halnya protein. Protein ini diperlukan untuk produksi telur. Di rumah makan biasanya lalat mengerumuni tempat sampah, saluran pembuangan limbah, hinggap pada lantai kotor, tempat pencucian peralatan dan mengerumuni bahan makanan yang akan dimasak (Depkes RI, 2001).

Alat untuk menghitung kepadatan lalat disebut *fly-grill*. *Fly-grill* dipakai untuk mengukur kepadatan lalat dengan cara meletakkan *fly-grill* ditempat yang akan diukur kepadatan lalatnya, lalu dihitung jumlah lalat yang hinggap diatas *fly-grill* dihitung selama 10 detik, dari 5 kali hasil perhitungan lalat yang tertinggi dibuat rata-ratanya dan dicatat dalam kartu hasil perhitungan.

1.3. Kerangka Konsep

Berdasarkan uraian teori diatas, maka disusun kerangka konsep mengenai hubungan antar kondisi higiene dan sanitasi rumah makan dengan tingkat kepadatan lalat sebagai berikut :



Gambar 1. Kerangka Berpikir