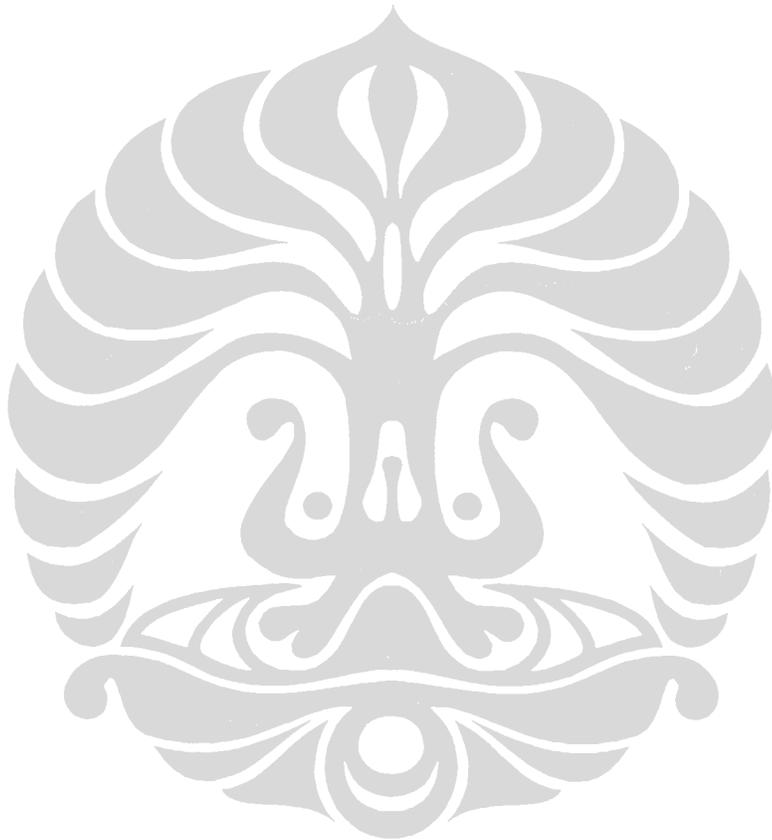


DAFTAR TABEL

Tabel 5.1	Persentase Analisis Univariat Masing-masing Variabel Berdasarkan Kepmenkes No.715 Tahun 2008 Penelitian di Universitas "X" (n=100).....	38
Tabel 5.2.1	Hubungan Sanitasi Kantin Dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	39
Tabel 5.2.2	Hubungan Konstruksi Bangunan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	40
Tabel 5.2.3	Hubungan Dinding dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	41
Tabel 5.2.4	Hubungan Langit-langit dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	41
Tabel 5.2.5	Hubungan Ventilasi dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	42
Tabel 5.2.6	Hubungan Penerangan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	43
Tabel 5.2.7	Hubungan Kualitas Fisik Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	43
Tabel 5.2.8	Hubungan Sumber Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	44
Tabel 5.2.9	Hubungan Saluran Air Kotor dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	45
Tabel 5.2.10	Hubungan Toilet dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	46
Tabel 5.2.11	Hubungan Tempat Sampah dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	46
Tabel 5.2.12	Hubungan Pencucian Peralatan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	47
Tabel 5.2.13	Hubungan Pelatihan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.7 Kerangka Teori.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	24



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Kepmenkes No. 715 Tahun 2003
- Lampiran 2 : Penilaian Bobot Skoring
- Lampiran 3 : Berita Acara Kelaikan Fisik
- Lampiran 4 : Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Lampiran 5 : Sertifikat Pelatihan Penjamah Makanan
- Lampiran 6 : Surat Permohonan Izin Penggunaan Data
- Lampiran 7 : Surat Jawaban Izin Penggunaan Data
- Lampiran 8 : Kuesioner
- Lampiran 9 : Hasil Uji Statistik



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama dan paling mendasar bagi manusia. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas makanan semakin besar. Tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekedar untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Masyarakat semakin sadar bahwa makanan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh (Purnawijayanti, 2001). Selain itu, dewasa ini masyarakat juga menjadi lebih selektif dalam menentukan jenis makanan yang akan dikonsumsi. Salah satu pertimbangan yang digunakan sebagai dasar pemilihan adalah faktor keamanan makanan.

Sampai saat ini masih sering dijumpai kasus-kasus keracunan atau timbulnya penyakit karena konsumsi makanan yang keamanannya tidak terjamin. Hal ini selain merugikan bagi yang mengkonsumsinya, dapat juga menjadi status yang kurang baik bagi penyelenggara atau penyedia makanan siap saji.

Institusi pendidikan memiliki sarana tempat penjualan makanan yang khusus disediakan untuk murid atau mahasiswa, guru atau dosen, dan staf administrasi. Keberadaan tempat pengolahan makanan di tingkat universitas bertujuan untuk memudahkan hal tersebut sehingga dapat terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya sehingga tercipta tenaga kerja yang produktif.

Bagi tingkat universitas peranan tempat pengolahan makanan sangat penting dan besar sekali pengaruhnya dalam menunjang gizi para mahasiswanya. Dengan menawarkan harga yang relatif terjangkau para penjaja makanan tetap harus memperhatikan kebersihan perseorangan dan lingkungan tempat penjualan makanannya atau lebih dikenal dengan istilah hygiene sanitasi makanan. (Utami, 1996)

Kualitas keamanan makanan tergantung dari kualitas kebersihan tempat pengolahan makanan, oleh karena itu tempat pengolahan makanan harus memenuhi standar kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan tempat pengolahan makanan. Lokasi dan bangunan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus, dan parasit, serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan (Depkes RI, 2006).

Peraturan yang terkait dengan perlindungan masyarakat sebagai konsumen dari makanan siap saji yang dapat membahayakan kesehatan selain Keputusan Menteri Kesehatan adalah UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan pada pasal 1 butir b, “Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.”

Data WHO tahun 1998 KLB keracunan makanan di Amerika Latin dan Karibia yang disebabkan oleh jamur (83,03%), virus (3,7%), parasit (2,9%), toksin laut (8,0%). Negara-negara berkembang mengalami kasus diare karena keamanan makanan yang tidak memenuhi syarat masih merupakan masalah kesehatan masyarakat. (Adams, 2003)

Di Indonesia berdasarkan data Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan kejadian keracunan makanan ada 63 kasus dari tahun 1997 – 2002 dengan 7.067 penderita dan 15 orang meninggal (CFR 0,21%) dengan proporsi jasaboga atau *catering* sebesar 22 kasus (33,8%), makanan keluarga ada 19 kasus (29,2%), makanan jajanan 12 kasus (18,5%), makanan pabrik 3 kasus (4,6%), dan tidak diketahui sebesar 9 kasus (13,9%). Hal ini berarti lebih dari 60% diantaranya berasal dari usaha jasaboga. (Sub Direktorat HSMM Depkes RI, 2002)

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Susanna,dkk tentang Kontaminasi Bakteri Pada Makanan dan Minuman yang Dijajakan di Kantin Universitas “X” Tahun 2008, melaporkan bahwa semua kelompok makanan (tidak berkuah, berkuah, bersambal, dan sambal) semuanya positif *Escherichia coli* dan terkontaminasi *Salmonella*. Makanan bersambal 37,5% positif *E. coli*. Begitu juga dengan kontaminasi *Salmonella*, terjadi pada semua kelompok makanan dan sambal dengan kadar terbanyak pada makanan bersambal (33,33%). Hal ini tidak memenuhi persyaratan keputusan menteri kesehatan nomor 715/MENKES/SK/V/2003, yakni angka *E. coli* harus 0/gram contoh makanan dan minuman.

Escherichia coli adalah bakteri dari kelompok *coliform* sebagai indikator terkontaminasinya makanan oleh tinja manusia maupun binatang, *E. coli* juga merupakan organisme yang terdapat dalam saluran pencernaan manusia dan hewan. Makanan yang tercemar bakteri *E. coli* masuk dalam golongan makanan yang tercemar sehingga tidak layak dikonsumsi karena mengandung bakteri patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Sesuai dengan Kepmenkes No. 715 Tahun 2003 bahwa dinas kesehatan diwajibkan untuk menginformasikan tentang keharusan pengusaha jasaboga untuk

mendaftarkan usaha jasaboga yang dikelolanya dan pendaftaran tersebut dilakukan secara aktif oleh pengusaha. Dan apabila usaha jasaboganya sudah terdaftar maka diberikan plakat atau sertifikat tanda bahwa sudah terdaftar kemudian dilakukan pembinaan. Pembinaan dilakukan dengan materi hygiene dan sanitasi lingkungan seperti keadaan fisik bangunan, fasilitas, ventilasi, pencahayaan, dan lain sebagainya yang dapat menyebabkan makanan dan minuman tersebut tercemar.

Menurut Kepmenkes No. 715 tahun 2003 laik fisik tempat pengolahan makanan tidak dengan mudah diperoleh tetapi melalui beberapa tahapan penilaian. Permohonan sertifikat laik fisik jasaboga dilengkapi dengan surat-surat seperti bukti pernah mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi makanan minimal satu orang penjamah makanan, surat penanggung jawab jasaboga, dan rekomendasi dari asosiasi jasaboga. Laik fisik dalam ketentuan tersebut yakni dengan skoring penilaian laik sebesar 65 – 70 untuk golongan A1. Jasaboga golongan A adalah yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Dilihat dari segi fasilitas, teknologi, dan penjamahnya golongan A ini dibagi menjadi tiga golongan, yakni A1, A2, A3.

Universitas “X” memiliki tempat pengolahan makanan yang masuk kedalam golongan A1, karena jangkauan penyajiannya terbatas yakni hanya kepada mahasiswa, dosen, dan staff akademik. Dan dari keseluruhan kantin yang ada di Universitas “X” tidak memiliki karyawan tetap yang membantu.

Penelitian yang dilakukan Sachriani yang berjudul “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Perorangan Penjamah Makanan Jasaboga A3 di Jakarta Selatan tahun 2001” menghasilkan nilai $p = 0,05$ berarti dengan tersedianya fasilitas yang memenuhi syarat akan mengurangi risiko penularan penyakit secara

langsung yang disebabkan adanya bakteri patogen dari penjamah makanan. (Sachriani, 2001)

Kantin universitas selain dikunjungi oleh mahasiswa juga dikunjungi oleh dosen dan staff akademik. Hal ini dikarenakan harga yang terjangkau yang dikenal dengan harga mahasiswa, juga dikarenakan beragamnya makanan yang disajikan. Makanan yang dijual di area kampus harus bebas dari kontaminasi bakteriologis sehingga makanan yang dikonsumsi aman.

Banyak penelitian tentang kualitas makanan berdasarkan kualitas bakteriologis, tetapi tidak ada yang meneliti tentang laik fisik tempat pengolahan makanan di sebuah kantin. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melihat hubungan sanitasi kantin dengan kondisi lingkungan fisik tempat pengolahan makanan apakah laik atau tidak laik dengan menggunakan data sekunder dari penelitian Sussana, dkk di 10 TPM di lingkungan kampus Universitas "X" Depok tahun 2008.

1.2 Perumusan Masalah

Sanitasi kantin yang baik dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas "X" Depok tahun 2008 belum dilakukan secara analisis bivariat pada penelitian Susanna, dkk. Penelitian yang telah dilakukan oleh Susanna, dkk menunjukkan kualitas *E. Coli* yang masih belum memenuhi syarat kesehatan Kepmenkes No. 715 tahun 2003 yakni harus 0/gram contoh makanan dan minuman. Survey sanitasi kantin telah dilakukan tetapi belum memperoleh sertifikat laik fisik.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Bagaimana hubungan sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas “X” Depok tahun 2008 ?.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran hubungan sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas “X” Depok tahun 2008.

1.4.2 Tujuan Khusus

- Untuk mengetahui gambaran laik fisik tempat pengolahan makanan apakah memenuhi syarat hygiene sanitasi untuk golongan A1.
- Untuk mengetahui gambaran sanitasi kantin di Universitas “X” Depok tahun 2008.
- Mengetahui hubungan antara sanitasi kantin dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas “X” Depok tahun 2008.
- Mengetahui hubungan antara pelatihan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas “X” Depok tahun 2008.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah agar para pengelola makanan mengetahui bahwa laik fisik tempat pengolahan makanan dapat dilihat dari upaya sanitasi kantin

yang dilakukan sehingga para pengelola wajib memenuhi persyaratan hygiene sanitasi jasaboga.

1.5.1 Akademis

Sebagai masukan yang positif dalam merencanakan dan melaksanakan program kerja bagian rumah tangga kampus dan unit pelaksana teknik pengamanan lingkungan kampus (UPT PLK) Universitas “X” Depok.

1.5.2 Metodologis

Penelitian diharapkan mampu menjadi referensi bagi peneliti lain yang meneliti tentang laik fisik tempat pengolahan makanan atau hal lainnya yang berkaitan dengan makanan dan dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai dokumentasi data tentang makanan.

1.5.3 Aplikatif

Sebagai bahan referensi untuk mengetahui kondisi kualitas fisik tempat pengolahan makanan ditinjau dari upaya sanitasi kantin yang dilakukan selain dilihat dari sertifikasi yang diperoleh bahwa tempat pengolahan makanan tersebut laik untuk menjual makanan siap saji.

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian ini menggunakan data sekunder dari penelitian yang dilakukan oleh Susanna, dkk yang berjudul Kontaminasi Bakteri Pada Makanan dan Minuman yang Dijajakan di Kantin Universitas “X” tahun 2008 yang masih dianalisis secara

deskriptif. Dalam penelitian ini yang akan dilakukan hanya terbatas pada pengukuran kualitas fisik tempat pengolahan makanan dan pelatihan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan dilingkungan kampus Universitas “X” Depok dengan 100 sampel di 10 tempat pengolahan makanan, dengan melakukan observasi dan wawancara terhadap pengolah makanan. Desain yang digunakan adalah *cross sectional* dengan menggunakan analisis *chi square*. Variabel yang diteliti meliputi sanitasi kantin yang terdiri dari variabel-variabel seperti konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan, serta pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan yang dapat mempengaruhi kualitas fisik tempat pengolahan makanan dengan mengacu pada Kepmenkes No. 715 Tahun 2003 untuk golongan A1.