BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lanjut usia (lansia) merupakan kelompok penduduk yang telah memasuki usia 60 tahun ke atas. Kelompok usia ini berada pada tahap akhir dari siklus kehidupan manusia yang ditandai dengan berbagai perubahan fisik, psikologis, sosial, dan ekonomi. Seiring bertambahnya usia, lansia mengalami penurunan fungsi tubuh secara alami, seperti penurunan kekuatan otot, daya tahan tubuh, fungsi indera, serta meningkatnya risiko terhadap berbagai penyakit kronis atau penyakit tidak menular.

Secara demografis, jumlah penduduk lansia di Indonesia terus mengalami peningkatan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, sekitar 12% atau sekitar 29–32 juta penduduk Indonesia merupakan lansia. Kondisi ini menunjukkan bahwa Indonesia telah memasuki fase *ageing population*, yaitu meningkatnya proporsi penduduk usia lanjut dalam struktur penduduk. Diperkirakan pada tahun 2045 jumlah lansia di Indonesia akan mencapai sekitar 20% dari total populasi atau sekitar 65 juta jiwa. Peningkatan jumlah lansia membawa berbagai tantangan dalam bidang kesehatan, sosial, dan ekonomi. Lansia rentan mengalami penyakit tidak menular seperti hipertensi, diabetes, dan stroke yang dapat mempengaruhi tingkat kemandirian dalam melakukan aktivitas

Dipindai dengan CamScanner

sehari-hari. Selain itu, sebagian lansia juga mengalami masalah psikososial seperti kesepian, keterbatasan aktivitas, serta ketergantungan terhadap keluarga atau lingkungan sekitar. Meskipun demikian, lansia tetap memiliki peran penting dalam keluarga dan masyarakat. Banyak lansia yang masih aktif berkontribusi sebagai sumber pengalaman, pengetahuan, dan dukungan emosional bagi generasi yang lebih muda. Oleh karena itu, diperlukan berbagai upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif untuk menjaga kesehatan, kemandirian, serta meningkatkan kualitas hidup lansia agar tetap sehat, aktif, dan produktif di masa tua.

Higiene adalah cara manusia dalam memelihara dan melindungi kesehatan. Higiene adalah kegiatan memelihara dan melindungi subjek. Kegiatan higiene meliputi keadaan, pola hidup, kondisi tempat yang berakitan dengan proses penyelenggaraan makanan (Widyastuti & Almira, 2019).

Sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan, Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan Tindakan untuk menghindari segala bahaya yang dapat mengganggu Kesehatan, mulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman

Dipindai dengan CamScanner

tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat (Widyastuti & Almira, 2019).

Higiene dan sanitasi memegang peranan penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan baik itu dari produsen makanan, penjamah makanan dan pelayan yang mempunyai kesempatan untuk mencemari makanan melalui proses pengolahan, penyajian dan sebagainya (Fazriyanti, 2022).

Masalah higiene sanitasi makanan merupakan masalah yang penting, terutama di tempat-tempat umum yang sangat erat kaitannya dengan pelayananuntuk masyarakat, agar makanan tetap sehat dan bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (foodborne disease). Perlu dilakukancara agar makanan tetap aman dan sehat meliputi penyimpanan,pencegahan kontaminasi, dan pembasmian organisme(Hasanah, 2020).

Pentingnya Higiene Sanitasi bagi lansia Higiene dan sanitasi merupakan upaya menjaga kebersihan individu, makanan, peralatan, serta lingkungan untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit. Dalam penyelenggaraan makanan, higiene dan sanitasi mencakup berbagai aspek seperti kebersihan bahan makanan, kebersihan peralatan, kebersihan tempat pengolahan makanan, serta perilaku higienis penjamah makanan selama proses pengolahan hingga penyajian makanan. Penerapan higiene dan

Dipindai dengan CamScanner

sanitasi yang baik bertujuan untuk menjamin keamanan pangan sehingga makanan yang dikonsumsi aman dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Penerapan higiene dan sanitasi sangat penting terutama bagi kelompok lanjut usia (lansia). Lansia merupakan kelompok yang rentan terhadap penyakit karena mengalami penurunan fungsi fisiologis tubuh, termasuk penurunan sistem kekebalan tubuh, fungsi pencernaan, serta kemampuan tubuh dalam melawan infeksi. Kondisi ini menyebabkan lansia lebih mudah mengalami gangguan kesehatan apabila mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme atau bahan berbahaya (*World Health Organization,* 2023).

Selain itu, kurangnya penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan dapat menyebabkan kontaminasi mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus* yang dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Penyakit tersebut dapat berdampak lebih serius pada lansia karena daya tahan tubuh yang lebih rendah dibandingkan kelompok usia lainnya (*Food and Agriculture Organization*, 2022). Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik dalam penyelenggaraan makanan sangat diperlukan untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi oleh lansia. Dengan penerapan higiene dan sanitasi yang tepat, risiko terjadinya

Dipindai dengan CamScanner

kontaminasi makanan dapat diminimalkan sehingga kesehatan dan kualitas hidup lansia dapat tetap terjaga.

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam pencegahan pangan guna meminimalisir kontaminasi secara fisik, kimia dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia (peraturan pemerintah, 2019). Menjaga kebersihan diri menjadi salah satu yang mendukung terlaksananya higiene sanitasi dan higiene perorangan oleh penjamah makanan (Assidiq *et al., 2019).*

Kesehatan masyarakat merupakan aspek fundamental dalam pembangunan nasional, di mana perilaku hidup bersih dan sehat menjadi salah satu indikator keberhasilannya. Dua komponen penting dalam menjaga kesehatan individu dan lingkungan adalah higiene dan sanitasi.Higiene merujuk pada upaya menjaga kebersihan diri untuk mencegah penyakit, sedangkan sanitasi berkaitan dengan pengelolaan lingkungan agar tidak menjadi sumber penularan penyakit (Kemenkes RI, 2020).

Kementerian Kesehatan melalui berbagai program seperti Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) telah berupaya meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya sanitasi dan higiene. Namun, tantangan seperti keterbatasan akses air bersih, perilaku masyarakat yang belum berubah, serta kurangnya edukasi masih menjadi hambatan utama (Kemenkes RI, 2021).

Dipindai dengan CamScanner

Peraturan Badan Pangan Nasional (Bapanas) No. 2 Tahun 2024 adalah kebijakan strategis yang memperkuat pengawasan pangan segar di tingkat daerah, dengan fokus pada standar keamanan, mutu, gizi, label, dan iklan terpadu untuk melindungi konsumen, meningkatkan kesadaran pelaku usaha,dan mencegah informasi menyesatkan. Peraturan ini mengamanatkan pengawasan melalui inspeksi, pengambilan sampel, dan edukasi oleh pemerintah daerah secara lintas sektor, demi memastikan pangan segar yang beredar aman dan memenuhi standar yang ditetapkan.

Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan (Ena Juhaina,2020). Perilaku penjamah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat resiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan. Perilaku yang kurang baik ini berkaitan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai personal higiene. Secara teori, memiliki pengetahuan yang baik cenderung disertai dengan perilaku yang baik. Pendekatan terpadu dalam upaya mencegah risiko

Dipindai dengan CamScanner

penyakit bawaan makanan adalah melalui pendidikan dan pelatihan bagi para penjamah makanan tentang penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan. perilaku oleh penjamah makanan yang bekerja dirumah sakit dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien baik secara langsung maupun tidak langsung (Indryani *et al*., 2019).

Panti Sosial Tresna Werdha Inakaka Ambon menyediakan berbagai pelayanan bagi para lansia, antara lain tempat tinggal, pelayanan kesehatan dasar, kegiatan sosial dan keagamaan, serta penyediaan makanan sehari-hari bagi seluruh penghuni panti. Penyelenggaraan makanan di panti dilakukan secara terpusat oleh petugas dapur yang bertugas dalam proses perencanaan menu, pengolahan makanan, hingga pendistribusian makanan kepada para lansia. Berdasarkan hasil pengambilan data awal yang dilakukan observasi langsung, diketahui bahwa panti ini memiliki fasilitas dapur yang digunakan untuk menyiapkan makanan bagi para penghuni setiap hari. Proses penyelenggaraan makanan meliputi tahap penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada lansia. Petugas dapur bertanggung jawab dalam menyiapkan makanan sesuai dengan jadwal makan yang telah ditentukan oleh pihak panti. Namun demikian, dalam pelaksanaannya masih perlu diperhatikan aspek higiene dan sanitasi dalam setiap tahapan penyelenggaraan makanan, seperti kebersihan

Dipindai dengan CamScanner

tempat pengolahan makanan, kebersihan peralatan masak, serta kebersihan dan perilaku higienis petugas pengolah makanan. Penerapan higiene sanitasi yang baik sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat berdampak pada kesehatan para lansia, mengingat lansia merupakan kelompok yang rentan terhadap penyakit.

Oleh karena itu, penelitian mengenai Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Sosial Tresna Werdha Inakaka Ambon perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi penerapan higiene sanitasi yang ada, sehingga dapat menjadi dasar dalam upaya peningkatan kualitas pelayanan makanan dan perlindungan kesehatan bagi para lansia yang tinggal di panti tersebut.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) Inakaka Ambon ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) Inakaka Ambon.

Dipindai dengan CamScanner

2. **Tujuan Khusus**

a. Untuk mengetahui higiene penjamah makanan di Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) Inakaka Ambon

b. Untuk mengetahui sanitasi peralatan yang digunakan di Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) Inakaka Ambon

c. Untuk mengetahui sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) Inakaka Ambon

D. Manfaat Penelitian

1. **Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini di harapkan membantu menambahkan pengetahuan dan informasi masyarakat tentang Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Panti Sosial Tresna Werdha Inakak Ambon

2. **Manfaat Praktis**

a. Bagi Institusi

Sebagai bahan masukan bagi pihak untuk mengadakan program-program pelatihan menangani hygiene sanitasi jasa boga khususnya higiene dan sanitasi

b. Bagi Peneliti

Memberikan pengalaman dan tambahan ilmu pengetahuan bagi penulis dalam memperluas wawasan pengetahuan tentang

Dipindai dengan CamScanner

Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Panti Sosial

Dipindai dengan CamScanner