

PROPOSAL PENELITIAN

**KONDISI FASILITAS SANITASI DAN BANGUNAN RUMAH MAKAN PADANG
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS TAMAN
KABUPATEN SIDOARJO
TAHUN 2023**



MARZHA AGITA VIOLIA

NIM : P27833121040

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III KESEHATAN LINGKUNGAN SURABAYA
TAHUN 2023**

PROPOSAL PENELITIAN

KARYA TULIS ILMIAH

A. LATAR BELAKANG

Sanitasi merupakan suatu permasalahan yang penting bagi negara berkembang. Permasalahan sanitasi disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah minimnya perilaku kebersihan, minimnya ketersediaan ruang, minimnya ketersediaan air bersih serta sanitasi atau fasilitas sanitasi yang kurang memadai (Nanda *et al.*, 2023). Data WHO (2023) menyatakan populasi global dari 43% sebanyak 3,5 miliar orang tidak memiliki sanitasi yang dikelola secara aman seperti pengolahan atau pembuangan kotoran pada *septic tank* dan populasi global terhadap penunjang fasilitas sanitasi sebanyak 2 miliar orang tidak memiliki akses terhadap fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air di rumah. Di Indonesia, populasi yang memiliki dan mengelola sanitasi dasar secara tidak aman sebanyak 12%, sedangkan populasi yang tidak menggunakan fasilitas sanitasi dengan baik sebanyak 10% (Nation, 2022). Akses sanitasi atau fasilitas sanitasi yang buruk tersebut dapat diperbaiki apabila setiap individu memenuhi syarat yang ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan serta menjaga sanitasi kebersihan baik personal maupun lingkungan sekitar terutama tempat-tempat umum.

Tempat-tempat umum merupakan tempat yang berpotensi menjadi tempat penularan penyakit, pencemaran lingkungan, atau permasalahan kesehatan lainnya. Sanitasi tempat-tempat umum merupakan upaya pengawasan, pencegahan, dan pengendalian kerugian akibat penggunaan tempat dan hasil usaha (produk), khususnya yang berkaitan erat dengan munculnya dan penyebaran penyakit serta kemungkinan terjadinya kecelakaan (Marinda dan Ardillah, 2019). Penyelenggaraan upaya sanitasi tempat-tempat umum merupakan upaya yang dilakukan pada tahapan preventif atau pencegahan penyakit. Perpindahan dan penularan penyakit sering terjadi ketika fasilitas sanitasi umum tidak memenuhi syarat kesehatan, maka pengawasan terhadap tempat-tempat umum sangat diperlukan. Pengawasan terhadap higiene sanitasi merupakan hal yang mendasar, khususnya kebutuhan untuk menangani sanitasi tempat-tempat umum, termasuk rumah makan.

Rumah makan merupakan salah satu tempat-tempat umum yang sangat penting untuk diperhatikan karena digunakan sebagai sarana masyarakat berkumpul untuk membeli dan menjual makanan, sehingga akan meningkatkan hubungan atau interaksi antar manusia satu sama lain yang berada di lingkungan usaha tersebut (Djuhriah *et al.*, 2023). Di Indonesia, mayoritas pemilik rumah makan tidak menyadari tentang persyaratan higiene dan sanitasi terkait kesehatan. Pada hakikatnya para pemilik rumah makan dalam mempertahankan usahanya hanya memikirkan sudut pandang bisnis dan kurang memperhatikan kesejahteraan unsur lingkungannya maupun kesehatan sekitar (Anwar *et al.*, 2020). Penanganan makanan kepada konsumen yang tidak didukung higiene dan fasilitas sanitasi yang baik maka akan menimbulkan penyakit/gangguan kesehatan. Dalam menjalankan usahanya, rumah makan harus memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi dan higiene sanitasi.

Higiene dan sanitasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan yang bersumber dari penjamah, bahan makanan, peralatan, dan tempat sehingga aman dikonsumsi dengan mengendalikan faktor risiko (Kemenkes RI, 2011). Makanan yang diolah tidak memperhatikan higiene dan sanitasinya sehingga menimbulkan efek. Efek yang akan ditimbulkan ialah *food borne disease*. Penyakit yang sering muncul karena makanan atau air minum yang tercemar serta higiene dan sanitasi makanan yang buruk adalah penyakit diare (WHO, 2017). Diare dapat terjadi apabila rumah makan menggunakan air yang telah tercemar baik dari sumber, selama perjalanan sampai kerumah-rumah, dan tercemar pada saat disimpan dalam rumah. Sampah yang tidak dikelola dengan baik dan saluran limbah yang tidak tepat dapat menyebabkan terjadinya diare, hal tersebut disebabkan karena vektor lalat yang hinggap disampah atau dimakanan. Kebiasaan mencuci tangan pada saat memasak makanan dan sesudah Buang Air Kecil (BAK) atau Buang Air Besar (BAB) juga akan memungkinkan terjadinya kontaminasi langsung. Berbagai kuman penyebab diare disebarkan melalui jalan orofekal seperti air, makanan, dan tangan tercemar (Novita *et al.*, 2018).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Indonesia (2021) Angka kejadian diare pada balita di Indonesia sebesar 23,8% dan di Provinsi Jawa Timur kasus diare kalangan semua umur yang ditemukan oleh tenaga kesehatan sebesar 1.084.230. Berdasarkan data dari Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun (2022), diketahui bahwa capaian penderita diare semua umur dan balita yang mendapatkan pelayanan pada tahun 2022

belum mencapai target nasional (100%). Angka kejadian diare di Kabupaten Sidoarjo tahun 2022 semakin bertambah yaitu sebanyak 63.596 dan tahun sebelumnya sebanyak 62.682. Data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo tahun 2022 menyatakan bahwa, jumlah penderita diare semua umur yang ditangani di sarana Kesehatan Kabupaten Sidoarjo sebesar 48.697 kasus dari 63.596 atau 76,57% (Profil Kesehatan Kabupaten Sidoarjo, 2022). Untuk angka kejadian diare yang ditangani oleh puskesmas di Kecamatan Taman sebesar 109 kasus (Puskesmas Taman, 2022). Salah satu penyebab dari peningkatan kasus diare ini adalah sanitasi lingkungan karena terdapat risiko yang cukup tinggi dalam menularkan penyakit dari makanan yang dihasilkannya.

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman, akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh makanan yang tidak layak. Dalam angka untuk mewujudkan keamanan makanan. Setiap jasaboga harus memiliki izin untuk usaha sesuai dengan persyaratan berlaku dan alangkah baiknya memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji. Untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga harus menerapkan pengolahan pangan yang aman dan baik merupakan prasyarat untuk memperoleh izin usaha. Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi digunakan agar melindungi konsumen dan mengurangi kemungkinan tertular penyakit (Kemenkes RI, 2011). Selain memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji juga dilakukan pengawasan terhadap Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di kota Sidoarjo tahun 2022 berjumlah 2.225 yang terdiri dari Jasa boga, Restoran, Rumah makan, Kelompok pangan gerai jajanan, Sentra panganan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot air minum yang diantaranya sebanyak 599 TPM (26,92%) tidak memenuhi syarat sebagai tempat pengelolaan makanan menurut status higiene sanitasi (Profil Kesehatan Kabupaten Sidoarjo, (2022).

Penelitian yang dilakukan oleh Arulampalam Kunaraj *et al.*, (2023) yang berjudul Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan Di Warung Makan Kelurahan Rawa Makmur Tahun 2023, dapat disimpulkan bahwa sebagian warung makan pada saat mencuci peralatan makan tidak dibilas dengan air mengalir, namun menggunakan air yang berada di bak atau ember dan

air yang digunakan tidak rutin diganti setelah digunakan mencuci peralatan. Air digunakan untuk mencuci berkali-kali sehingga menyebabkan kotoran kembali menempel pada peralatan makanan dan dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi *E.coli* pada peralatan yang digunakan.

Penelitian yang dilakukan oleh Hayana *et al.*, (2022) yang berjudul Analisis Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Rumah Makan Midnight Cafe Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Tahun 2022, dapat disimpulkan bahwa penjamah dan fasilitas sanitasi di Rumah makan Midnight cafe cukup buruk. Keadaan saluran limbah yang tersumbat dan tempat sampah yang menumpuk di rumah makan tersebut merupakan fasilitas sanitasi yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia justru akan menimbulkan berbagai dampak negative seperti meningkatnya populasi mikroorganisme dan mengundang vector pembawa penyakit seperti tikus dan kecoa ke sekitar area sampah serta berdampak pula pada kondisi di lingkungan sekitar cafe serta hygiene penjamah makanan di Midnight Cafe juga kurang memperhatikan cara berpakaian dan keadaan sanitasi sekitar.

Penelitian yang dilakukan oleh Fardin *et al.*, (2021) yang berjudul Analisis Kualitas Air Bersih Dan Higiene Sanitasi TPM Di Wilayah Pelabuhan Poso, dapat disimpulkan kondisi higiene sanitasi 18 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Pelabuhan Poso tidak memenuhi syarat antara lain kondisi bangunan, kondisi sarana air bersih, kondisi saluran pembuangan air limbah dan tempat sampah, tempat cuci tangan, kondisi peralatan dan tempat cuci peralatan serta kondisi higiene penjamah makanan/ minuman Pencemaran tersebut dipengaruhi oleh *Escherichia coli* dikarenakan jarak lokasi usaha dekat dengan sumber pencemar. *Escherichia coli* yang terdapat pada makanan atau minuman kemudian masuk ke dalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti kholera, disentri, gastroenteritis, diare dan berbagai penyakit saluran pencernaan.

Penelitian ini berfokus pada Rumah makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo. Hal ini dikarenakan banyaknya rumah makan padang rumahan dari pada rumah makan padang bertenda. Berdasarkan survey peneliti terhadap fasilitas rumah dan bangunan rumah makan padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo menunjukkan bahwa terdapat masalah pada fasilitas sanitasi dan bangunan rumah makan yang belum memenuhi syarat seperti lokasi

rumah makan yang dekat dengan sumber pencemaran debu/ polusi, wastafel atau tempat cuci tangan yang tidak dilengkapi dengan sabun, tempat pencucian peralatan dan bahan makanan masih menjadi satu, keadaan tempat sampah yang disediakan tidak memiliki penutup serta masih kurangnya standar bangunan, lokasi, dan fasilitas sanitasi yang harus dipenuhi oleh Tempat Pengelolaan Pangan agar sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 tahun 2023.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk lebih mengetahui kondisi fasilitas sanitasi dan bangunan rumah makan sudah sesuai dengan persyaratan teknis Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 tahun 2023 pada kondisi fasilitas sanitasi Rumah Makan Padang di wilayah Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo tahun 2023.

B. MAKSUD DAN TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Untuk menggambarkan kondisi fasilitas sanitasi dan bangunan Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo Tahun 2023 berdasarkan Permenkes Nomor 2 tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kondisi bangunan dan lokasi Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.
- b. Menilai kondisi air bersih Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.
- c. Menilai kondisi pembuangan sampah Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo tahun 2023.
- d. Menilai kondisi saluran pembuangan air limbah Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo tahun 2023.
- e. Menilai kondisi tempat cuci tangan Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.
- f. Menilai kondisi tempat cuci peralatan Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.
- g. Menilai kondisi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit Rumah

Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.

- h. Menilai bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi Rumah Makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.

C. RUANG LINGKUP

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo. Fokus penelitian ini yaitu tentang kondisi fasilitas sanitasi Rumah Makan Padang yang menjadi faktor risiko terjadinya penyakit diare.

D. JANGKA WAKTU PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – Juni 2024.

E. PESERTA

Peserta penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa dengan data diri sebagai berikut :

| | |
|---------------|--|
| Nama | : Marzha Agita Viola |
| NIM | : P27833121040 |
| Semester | : V (Lima) |
| Program Studi | : D III Sanitasi Surabaya |
| Jurusan | : Kesehatan Lingkungan |
| Alamat | : Wisma Gilang Permai Blok A-02, RT 28 RW 08 Kelurahan Gilang, Kecamatan Tanman, Kabupaten Sidoarjo |
| Telepon | 085843516694 |
| Email | : mviolia7@gmail.com |

F. SASARAN DAN TARGET PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menargetkan untuk memperoleh data dan informasi mengenai kondisi fasilitas sanitasi dan bangunan Rumah Makan Padang di wilayah kerja Puskesmas Taman. Selain itu sasaran lainnya yaitu untuk memberikan informasi kepada Puskesmas Taman dan pemilik Rumah Makan Padang sebagai pertimbangan untuk perbaikan sarana fasilitas sanitasi Rumah Makan Padang.

G. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif melalui pendekatan *cross sectional*. Penelitian deskriptif yaitu suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu keadaan secara obyektif (Notoatmodjo, 2018). Penelitian ini menggunakan pendekatan cross-sectional dikarenakan hanya melakukan observasi sekali dan pengukuran dilakukan terhadap variabel subjek pada penelitian (Notoatmodjo, 2018). Penelitian ini hanya bertujuan untuk menggambarkan hal yang diamati meliputi kondisi bangunan, tempat cuci tangan, jamban/toilet, sarana pencucian peralatan, tempat sampah/limbah, pengendalian vektor, bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi rumah makan Padang di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo Tahun 2023.

H. LOKASI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan Padang yang berada di Wilayah Kerja Puskesmas Taman Kabupaten Sidoarjo.

I. PENUTUP

Demikian proposal permohonan penelitian karya tulis ilmiah ini saya buat dengan harapan dapat memberikan gambaran singkat mengenai maksud dan tujuan diadakannya penelitian. Demikian atas kerja sama semua pihak yang terkait. Saya ucapkan terimakasih.