

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanitasi merupakan upaya preventif yang memberikan prioritas pada langkah-langkah dan tindakan untuk mencegah potensi risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Hal ini mencakup pemantauan terhadap berbagai aspek lingkungan, mulai dari ketersediaan air bersih hingga pengelolaan limbah (Kemenkes RI, 2011).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, pengusaha atau penanggungjawab rumah makan dan restoran diwajibkan untuk mengoperasikan tempat tersebut dengan memenuhi standar *hygiene* sanitasi yang telah ditetapkan, termasuk dalam pemenuhan syarat fasilitas sanitasi.

Pengetahuan memiliki keterkaitan dengan implementasi pada fasilitas sanitasi di rumah makan. Pengetahuan seseorang terdiri dari dua unsur yaitu mengetahui dan diketahui. Seseorang yang memiliki pengetahuan diharapkan mengetahui bagaimana untuk melakukan penerapan akan hal yang diketahuinya. Pengetahuan pengelola usaha dapat menjadi dasar terwujudnya penerapan fasilitas sanitasi di rumah makan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Ahmad Husaini, Subakir dan Rika Aprianti (2022) terkait Faktor yang Berhubungan dengan *Hygiene*

Sanitasi di rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi menyebutkan adanya hubungan antara pengetahuan terhadap *hygiene* sanitasi rumah makan dengan nilai $p = 0,025$ (Husaini et al., 2022).

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda, diare menjadi salah satu penyakit yang memiliki jumlah kasus terbanyak. Diare disebabkan oleh faktor lingkungannya yang tidak terjaga serta perilaku manusia itu sendiri. Pada tahun 2018, terdapat 10.988 kasus diare, dan terjadi peningkatan pada tahun 2019 menjadi 11.105 kasus, pada tahun 2020 terjadi penurunan mencapai 1.983 kasus dan kembali meningkat pada tahun 2021 mencapai 3.595 kasus dan pada tahun 2022 kasus diare mencapai 3.627 kasus.

Puskesmas Sempaja adalah fasilitas pelayanan kesehatan yang terletak di Jalan Wahid Hasyim I, Kecamatan Samarinda Utara, Kalimantan Timur dan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja tercatat proporsi kasus diare sebesar 161 kasus pada tahun 2022. Di wilayah tersebut terdapat rumah makan yang merupakan salah satu tempat yang ramai berbagai kalangan masyarakat kunjungi. Sebagai konsekuensi dari perkembangan rumah makan diperlukan upaya pemenuhan persyaratan *hygiene* dan sanitasi yang dikelola oleh pengelola rumah makan agar tidak menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan bagi orang yang mengonsumsi makanan di rumah makan tersebut.

Di era saat ini usaha rumah makan semakin marak berkembang di kalangan masyarakat, baik di kalangan pekerja hingga di kalangan pelajar. Pemeliharaan sanitasi merupakan salah satu kunci sebagai pemenuhan

persyaratan *hygiene* sanitasi pada rumah makan. Dalam konsep segitiga epidemiologi, dijelaskan bahwa penyakit pada manusia dapat terjadi karena adanya kemungkinan kontaminasi mikroorganisme penyakit yang dipengaruhi oleh kondisi lingkungan (Rahmah, S., & Rahayu, 2017).

B. Rumusan Masalah

Dengan mengacu pada konteks yang telah dipaparkan, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan di Kota Samarinda?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan di Kota Samarinda

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik pengelola usaha rumah makan di Kota Samarinda.
- b. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan pengelola usaha terhadap kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di Kota Samarinda.
- c. Untuk mengetahui gambaran kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di Kota Samarinda.

- d. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan pengelola usaha dengan gambaran kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di Kota Samarinda.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi bagi masyarakat untuk memperhatikan kualitas pada fasilitas sanitasi pada suatu usaha jasa boga rumah makan.

2. Manfaat Bagi Instansi

Sebagai referensi bagi dosen serta peneliti berikutnya dalam mendapatkan informasi.

3. Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman berharga yang dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi pada industri rumah makan.

E. Urgensi Penelitian

Keberadaan usaha rumah makan tidak dapat lepas dari kehidupan masyarakat. Rumah makan menjadi salah satu tempat sebagai pemenuhan kebutuhan masyarakat. Melalui pengamatan di beberapa rumah makan, ditemukan bahwa beberapa di antaranya tidak menyediakan sabun untuk mencuci tangan dan tidak tersedianya air yang mengalir.

Pengetahuan pengelola usaha menjadi salah satu kunci keberhasilan dalam penerapan fasilitas sanitasi pada rumah makan. Minimnya pengetahuan dapat menjadi faktor penyebab rendahnya akan kesadaran dalam penerapan fasilitas sanitasi tersebut. Pada hal ini, pengetahuan pengelola rumah makan

perlu diukur pengetahuannya terhadap pemenuhan persyaratan fasilitas sanitasi pada rumah makan tersebut. Hal ini sangat perlu dilakukannya penelitian untuk mengetahui apakah ada hubungan antara pengetahuan pengelola usaha dengan penerapan persyaratan fasilitas sanitasi rumah makan di Kota Samarinda.

F. Luaran

Berdasarkan rencana penelitian yang telah disusun maka target iuran dari rencana kegiatan penelitian ini adalah:

Tabel 1.1 Target Luaran Penelitian

Target	Jenis Iuran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2024	Publikasi Jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi di Sinta 4	Terbit