

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok bagi manusia atau hewan yang berfungsi untuk mengatur metabolisme, memperoleh energi, dan mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Hidayati *et al.*, 2022). Maka dari itu, penyediaan makanan harus diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kesehatan konsumennya. Apabila makanan yang disediakan sehat dan aman, maka akan bisa meningkatkan derajat kesehatan konsumennya. Namun sebaliknya, apabila makanan yang disediakan telah terkontaminasi atau mengandung zat berbahaya, maka akan bisa menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan (Rukmansyah S *et al.*, 2022).

Selain makanan yang dikonsumsi harus memenuhi zat-zat gizi, makanan tersebut harus aman dari hazard yang membahayakan tubuh. Faktor yang perlu diperhatikan bukan hanya bahan yang digunakan tetapi perlu juga diperhatikan higiene penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan tersebut. Hal ini sering luput dari perhatian padahal higiene penjamah makanan merupakan hal penting untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi (Nasution, 2020).

Kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah bakteri *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan salah satu bakteri yang digunakan sebagai indikator adanya cemaran kotoran dan kondisi sanitasi yang tidak baik terhadap air, makanan, susu, dan produk olahan susu lainnya (Istiani dan Agustiani, 2021). Kadar maksimum untuk kandungan bakteri *Escherichia coli* pada makanan yaitu $<3,46$ MPN/gr atau $<1,1$ CFU/gr. Sedangkan untuk kadar maksimum bakteri *Escherichia coli* pada air minum yaitu 0 CFU/100ml (Kementerian Kesehatan, 2023).

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan berbasis asrama yang menjadi tempat tinggal dan belajar bagi ribuan santri di Indonesia. Dalam sistem kehidupan komunal seperti di pesantren, aspek kesehatan lingkungan terutama higiene dan sanitasi makanan memegang peranan penting dalam menjaga kualitas hidup dan kesehatan para santri. Namun, kenyataannya, hingga saat ini banyak pesantren yang masih menghadapi tantangan serius dalam pengelolaan higiene dan sanitasi makanan. Fasilitas dapur yang kurang memadai, penyimpanan bahan makanan yang tidak higienis, minimnya pengetahuan pengelola makanan terhadap standar keamanan pangan, serta keterbatasan air bersih dan sarana cuci tangan menjadi masalah yang kerap ditemui di berbagai pesantren (Lestari dan Winarningsih, 2022).

Kondisi ini diperburuk dengan kurangnya perhatian dan pengawasan dari pihak pengelola maupun instansi terkait terhadap penerapan praktik sanitasi yang layak. Akibatnya, para santri menjadi rentan terhadap berbagai

penyakit yang ditularkan melalui makanan, seperti diare, keracunan makanan, hepatitis A, hingga infeksi cacing usus. Penyakit-penyakit tersebut tidak hanya berdampak pada kesehatan fisik santri, tetapi juga mengganggu proses belajar dan aktivitas harian mereka. Padahal, penerapan higiene dan sanitasi makanan yang baik tidak hanya mencegah penularan penyakit, tetapi juga merupakan bagian dari upaya promotif dan preventif dalam pembangunan kesehatan masyarakat pesantren (Fauziah dan Suparmi, 2022).

Berdasarkan data Kementerian Agama Republik Indonesia, saat ini di Indonesia terdapat 41.220 pondok pesantren dengan jumlah santri sebanyak 4,9 juta santri dan 80% diantaranya masih rawan dalam higiene makanan, penyediaan air bersih dan sanitasi lingkungan. Kurangnya higiene makanan ini dipengaruhi oleh faktor kebersihan penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur, sanitasi penyimpanan pangan matang, sanitasi tempat sampah atau pembuangan limbah, sanitasi pengendalian vektor pembawa penyakit dan sanitasi air bersih. Hal itu tentunya berpotensi besar mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan (Marfu'ah *et al.*, 2022).

Berdasarkan data Kementerian Agama Provinsi Jawa Barat, Jawa Barat merupakan provinsi dengan jumlah pesantren terbanyak di Indonesia dengan total 8.728 pesantren. Data ini menunjukkan bahwa Provinsi Jawa Barat memiliki persentase jumlah pesantren yang signifikan, yaitu sekitar 30,92 persen dari total pesantren nasional. Selain itu berdasarkan data hasil survey oleh Serikat Ekonomi Pesantren (SEP) pada tahun 2024 menunjukkan bahwa

sebanyak 62% pondok pesantren di Provinsi Jawa Barat masih belum memiliki akses sanitasi yang layak.

Kota Tasikmalaya merupakan daerah dengan jumlah pesantren terbanyak di provinsi Jawa Barat, hal ini dapat dilihat dimana Kota Tasikmalaya dikenal sebagai kota santri. Berdasarkan data Kementerian Agama Kota Tasikmalaya tahun 2024 menunjukkan bahwa saat ini di Kota Tasikmalaya tercatat ada 230 pondok pesantren dengan jumlah santri sebanyak 39.698 santri yang tersebar di 10 kecamatan. Kecamatan Cibeureum tercatat sebagai wilayah dengan jumlah pondok pesantren terbanyak di Kota Tasikmalaya, selain itu berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya tahun 2024 mengenai Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang dilakukan di pondok pesantren menunjukkan bahwa sebanyak 83,3% pondok pesantren di Kecamatan Cibeureum masih belum memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

Penelitian ini memilih 4 Pondok Pesantren di Kecamatan Cibeureum sebagai lokasi studi dikarenakan karakteristik dari keempat institusi tersebut yaitu adanya penyelenggaraan kegiatan makan dalam skala besar untuk para santri. Pemilihan ini didasarkan pada hasil survey bahwa pondok pesantren ini melakukan seluruh tahapan proses pengolahan makanan, mulai dari penanganan bahan mentah hingga menghasilkan pangan matang yang dilakukan di dapur milik masing-masing pesantren dan tidak mengandalkan jasa katering dari pihak luar. Setiap harinya, pondok pesantren ini menyediakan makanan sebanyak dua kali sehari bagi para santri mereka dengan rata-rata

jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses pengolahan pangan adalah sebanyak empat orang.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Damayanti, Syafii, dan Fathimah (2021), melalui pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli* pada sampel makanan 3 Pondok Pesantren di wilayah Gontor menunjukkan bahwa 66,7% dari 6 sampel makanan di pondok pesantren terkontaminasi positif bakteri *Escherichia coli*. Penyebab kontaminasi bakteri *Escherichia coli* ini disebabkan oleh kurangnya higiene penjamah makanan di pesantren tersebut.

Berdasarkan penelitian Azzahro *et al.* (2024), pemeriksaan terhadap bakteri *Escherichia coli* pada lima sampel makanan di Pondok Pesantren Baitul Burhan dan Pondok Pesantren Darul Ikhlas menunjukkan bahwa kelima sampel tersebut tidak terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*. Salah satu faktor yang mendukung hasil ini adalah penerapan higiene penjamah yang baik. Para penjamah makanan berada dalam kondisi sehat dan tidak mengidap penyakit menular seperti HIV, TBC, atau penyakit lainnya. Selain itu, mereka juga tidak merokok, selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, tidak mengobrol saat mengolah pangan, menghindari mencicipi makanan secara langsung, tidak menyisir rambut, dan memakai pakaian bersih saat menyiapkan makanan. Pada penelitian ini menyebutkan bahwa penjamah makanan memegang peran penting dalam mengolah makanan agar makanan tidak terkontaminasi atau mengandung zat berbahaya.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di dua pondok pesantren di Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya, masih ditemukan permasalahan terkait dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang memadai. Permasalahan ini terlihat dari masih adanya potensi risiko kontaminasi dan pencemaran makanan yang cukup tinggi. Beberapa faktor yang menjadi indikator antara lain adalah rendahnya tingkat higiene penjamah makanan, kurangnya sanitasi pada peralatan masak, kondisi dapur yang tidak memenuhi standar kebersihan, sanitasi penyimpanan makanan matang yang tidak optimal, serta masih ditemukannya keberadaan vektor dan hewan pembawa penyakit di lingkungan sekitar. Selain itu berdasarkan hasil pengujian sampel makanan pada 2 makanan di 2 pondok pesantren menunjukkan 1 sampel positif bakteri *Escherichia coli* yaitu pada makanan sayur asam dengan hasil pengujian 24 MPN/100ML.

Dari latar belakang tersebut, penulis bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai gambaran penerapan higiene sanitasi pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui gambaran penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di pesantren, sehingga dapat terwujud pengolahan makanan yang memenuhi standar yang baik serta terhindar dari risiko kontaminasi zat pencemar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “bagaimana gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran penerapan higiene penjamah makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- b. Mengetahui gambaran sanitasi peralatan pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- c. Mengetahui gambaran sanitasi dapur di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- d. Mengetahui gambaran sanitasi penyimpanan pangan matang di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

- e. Mengetahui gambaran sanitasi tempat sampah dan pembuangan limbah di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- f. Mengetahui gambaran sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- g. Mengetahui gambaran keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.

2. Lingkup Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif observasional melalui pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini merupakan bagian dari Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam lingkup bidang Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di 4 Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah 4 Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk memperluas wawasan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.

2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat

Sebagai referensi dan penerapan ilmu selama proses belajar mengajar di bangku kuliah serta dapat mengembangkan ilmu pengetahuan kesehatan lingkungan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.

3. Bagi Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan dan informasi tambahan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.

4. Bagi Pondok Pesantren

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan masukan dan informasi kepada pihak pesantren terkait gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya Tahun 2025.