

**HUBUNGAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN
KEJADIAN GANGGUAN SALURAN PENCERNAAN
PADALANSIA DI RT. 11 RW. 01 KELURAHAN
TENGAH PADANG KOTA BENGKULU**



SKRIPSI

**OLEH :
PONI MAILANI
NPM :2113201008**

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
TAHUN AJARAN
2025**

HALAMAN PERSETUJUAN
HUBUNGAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN
KEJADIAN GANGGUAN SALURAN PENCERNAAN
PADALANSIA DI RT. 11 RW. 01 KELURAHAN
TENGAH PADANG KOTA BENGKULU



SKRIPSI

OLEH :

PONI MAILANI
NPM :2113201008

DISETUJUI
PEMBIMBING

Dr. Ida Samidah, SKp, M.Kes
NIDN :0010096602

FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
TAHUN AJARAN
2025

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN KEJADIAN GANGGUAN SALURAN PENCERNAAN PADALANSIA DI RT. 11 RW. 01 KELURAHAN TENGAH PADANG KOTA BENGKULU OLEH :

PONI MAILANI
NPM :2113201008

DEWAN PENGUJI

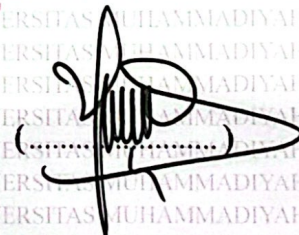
Nama

Tanda Tangan

1. Dr. Ida Samidah, SKp.,M.Kes
(Pembimbing)


(.....)

2. Nopia Wati, S.KM.,M.KM
(Penguji I)


(.....)

3. Afriyanto,S.P.,M.Kes.,DPH
(Penguji II)


(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu


Dr. Eya Oktaviani, M.Si
NIP.196810051994022002

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Poni Mailani
NPM : 2113201008
Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul:

HUBUNGAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN KEJADIAN GANGGUAN SALURAN PENCERNAAN PADA LANSIA DI RT.11 RW.01 KELURAHAN TENGAH PADANG KOTA BENGKULU.

Adalah benar karya saya sendiri, bebas dari plagiat atau penyontekan. Apabila dikemudian hari terdapat permasalahan berkaitan dengan penyusunan skripsi ini, maka semua akibat dari hal ini merupakan tanggung jawab saya sendiri.

Surat pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Atas perhatian Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Bengkulu, 16 Juli 2025


PONI MAILANI
NPM. 2113201008

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Muhammadiyah Bengkulu, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Poni Mailani
NPM : 2113201008
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Hubungan Sanitasi Pengolahan Makanan Dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan Pada Lansia Di RT.11 RW.01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Bengkulu berhak menyimpan, mengalihmedia/formakan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Bengkulu
Pada Tanggal : 2025


PONI MAILANI
NPM. 2113201008

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO :

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.”

(QS. Al-Insyirah: 6)

“Tidak ada mimpi yang terlalu tinggi dan tidak ada mimpi yang patut diremehkan. Lambungkan setinggi yang kau inginkan dan gapailah dengan selayaknya yang kau harapkan”

(Maudy Ayunda)

PERSEMBAHAN :

“Tidak ada lembar paling indah dalam laporan skripsi ini kecuali lembar persembaha. Skripsi ini saya persembahkan sebagai tanda bukti kepada orang tua tercinta Bapak Mailan dan Ibu El Maini, saudara kandung saya Wike Maysella dan Rio Anggara, Patner Terbaik saya ADP, beserta sahabat dan teman-teman yang selalu memberikan support untuk saya menyelesaikan skripsi ini saya ucapkan terimakasih”

RIWAYAT HIDUP PENULIS



1. BIODATA DIRI

Nama : Poni Mailani
Npm : 2113201008
Tempat/Tanggal Lahir : Bengkulu, 23 April 2003
Agama : Islam
Anak Ke- : 3
Email : ponimailani01@gmail.com
No Handphone : 0895616061312
Alamat : Jalan Iskandar 17 RT.11 RW.01 Kelurahan
Tengah Padang Kota Bengkulu

II. IDENTITAS ORANG TUA

Nama Ayah : Mailan
Pekerjaan : Buruh Harian
Nama Ibu : El Maini
Pekerjaan : Buruh Cuci

III. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SDN 26 Kel. Tengah Padang Kota Bengkulu : 2009-2015
2. SMPN 09 Kel. Jitra Kota Bengkulu : 2016-2018
3. SMAN 6 Kel. Bajak Kota Bengkulu : 2018-2021
4. UM Bengkulu, FIKES, Prodi Kesmas : 2021-2025

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**

SKRIPSI, 16 Juli 2025

PONI MAILANI

IDA SAMIDAH

**HUBUNGAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN KEJADIAN
GANGGUAN SALURAN PENCERNAAN PADA LANSIA DI RT.11 RW.01
KELURAHAN TENGAH PADANG
KOTA BENGKULU**

xvii+145 Hlm, 13 Tabel, Lampira

ABSTRAK

Makanan yang aman dan layak konsumsi merupakan syarat utama dalam menjaga kesehatan masyarakat, terutama bagi kelompok rentan seperti lanjut usia (lansia). Sanitasi dalam pengolahan makanan menjadi aspek penting untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme penyebab penyakit, seperti gangguan saluran pencernaan. Lansia memiliki sistem imun dan fungsi tubuh yang menurun, sehingga sangat rentan terhadap gangguan tersebut. Tingginya angka kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia di Kelurahan Tengah Padang menjadi perhatian serius karena diduga berkaitan dengan praktik sanitasi pengolahan makanan yang belum optimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui distribusi frekuensi karakteristik responden, Karakteristik lansia kebersihan bahan makanan, kebersihan peralatan dan tempat, pengolahan makanan dan gangguan saluran pencernaan pada lansia di RT.11 RW.01 kelurahan tengah padang kota bengkulu.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan cross-sectional. Jumlah responden sebanyak 64 lansia yang diambil melalui teknik total sampling. Analisis data dilakukan menggunakan uji chi-square.

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan signifikan antara kebersihan bahan makanan ($p = 0,000$), kebersihan peralatan dan tempat pengolahan ($p = 0,015$), proses pengolahan makanan ($p = 0,003$), serta penyimpanan makanan ($p = 0,011$) dengan kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia.

Kesimpulannya, terdapat hubungan yang signifikan antara sanitasi pengolahan makanan dengan gangguan saluran pencernaan pada lansia. Diperlukan edukasi dan pelatihan guna meningkatkan praktik pengolahan makanan yang aman dan higienis.

Kata kunci: Gangguan Pencernaan, Lansia, Sanitasi Makanan

Daftar Pustaka : 59 (2020-2024)

MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF BENGKULU
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM

THISSIS, 16 July 2025
PONI MAILANI
IDA SAMIDAH

**RELATIONSHIP BETWEEN FOOD PROCESSING SANITATION AND THE
INCIDENCE OF DIGESTIVE TRACT DISORDERS IN THE ELDERLY IN
RT.11 RW.01, TENGAH PADANG VILLAGE
BENGKULU CITY**

xvii+145 Pages, 13 Tables, Appendices

ABSTRACT

Safe and edible food is a primary requirement for maintaining public health, especially for vulnerable groups such as the elderly. Sanitation in food processing is a crucial aspect in preventing contamination by disease-causing microorganisms, such as gastrointestinal disorders. The elderly have a weakened immune system and body function, making them highly susceptible to these disorders. The high incidence of gastrointestinal disorders among the elderly in Tengah Padang Village is a serious concern, as it is suspected to be related to suboptimal food processing sanitation practices.

This study aims to determine the frequency distribution of respondent characteristics, characteristics of elderly people regarding food hygiene, equipment and place hygiene, food processing and digestive tract disorders in elderly people in RT.11 RW.01, Tengah Padang sub-district, Bengkulu city.

This study used a quantitative method with a cross-sectional approach. A total sampling technique was used to select 64 elderly respondents. Data analysis was performed using the chi-square test.

The results showed a significant association between food hygiene ($p = 0.000$), equipment and processing area hygiene ($p = 0.015$), food processing ($p = 0.003$), and food storage ($p = 0.011$) with the incidence of gastrointestinal disorders in the elderly.

In conclusion, there is a significant association between food processing sanitation and gastrointestinal disorders in the elderly. Education and training are needed to improve safe and hygienic food processing practices.

Keywords: *Digestive Disorders, Elderly, food sanitation*

Bibliography: *59 (2020-2024)*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Proposal Skripsi ini yang berjudul "Hubungan Sanitasi Pengolahan Makanan Dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan Pada Lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu".

Penulisan menyadari bahwa dalam penulisan Proposal Skripsi ini banyak bantuan yang telah diberikan kepada penulis, untuk itu dengan rasa tulus dan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr.Eva Oktavidiанти, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan di Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Nopia Wati, SKM.MKM selaku Ketua Prodi Kesehatan Masyarakat di Universitas Muhammadiyah Bengkulu Sekaligus Selaku Dosen Penguji 1 yang telah membimbing, arahan, dan motivasi dalam penyuluhan skripsi ini.
3. Dr.Ida Samidah, SKp.M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Afriyanto, S.P., M.Kes., DPH selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak/Ibu Dosen dan Karyawan di Fakultas Ilmu Kesehatan yang sudah memberikan bantuan dalam penyelesaian Proposal Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati membuka diri terhadap semua kritik dan saran yang bersifat membangun untuk Penulis jadikan bahan perbaikan dalam penulisan Proposal Skripsi ini kedepannya.

Harapan Penulis semoga Proposal Skripsi ini dapat dilanjutkan ketahap Skripsi.

Bengkulu, 2025

Penulis

Poni Mailani

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
MOTO DAN PERSEMBAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	8
1.7 Keaslian Penelitian	10

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Sanitasi Pengolahan Makanan	14
2.1.1 Pengertian Sanitasi Makanan	14
2.1.2 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan	15
2.1.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	22
2.1.4 Aspek dalam Sanitasi Makanan.....	25
2.2 Pengolahan Makanan.....	27
2.2.1 Pengertian Pengolahan Makanan.....	27
2.2.2 Syarat Higiene atau Sanitasi Pengolahan Makanan.....	28
2.2.3 Faktor yang Mempengaruhi Sanitasi Pengolahan Makanan	30
2.2.4 Dampak Sanitasi Pengolahan Makanan.....	31
2.2.5 Standar Kebersihan Makanan	36
2.3 Gangguan Sistem Pencernaan pada Lansia	38
2.3.1 Konsep Lansia	38
2.3.2 Gangguan Sistem Pencernaan pada Lansia	41
2.3.3 Faktor Berhubungan dengan Gangguan Pencernaan Lansia	43
2.4 Kerangka Teori	46
2.5 Kerangka Konsep Penelitian	47
2.6 Hipotesis	48
BAB III METODE PENELITIAN.....	49
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian.....	49
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	50
3.3 Populasi dan Sampel.....	50
3.3.1 Populasi	50
3.3.2 Sampel	50

3.4 Definisi Operasional Variabel	51
3.5 Instrumen Penelitian	55
3.6 Teknik Analisis Data	56
3.7 Etika Penelitian	57
BAB IV HASIL PENELITIAN	60
4.1 Gambaran Lokasi Penelitian	60
4.2 Hasil Analisis Univariat	61
4.2.1 Karakteristik Responden.....	61
4.2.2 Karakteristik Lansia.....	63
4.2.3 Sanitasi Pengolahan Makanan	65
4.3 Hasil Analisis Bivariat.....	69
4.3.1 Hubungan Kebersihan Makanan	70
4.3.2 Hubungan Kebersihan Peralatan dan Tempat Pengolahan	71
4.3.3 Hubungan Proses Pengolahan Makanan.....	72
4.3.4 Hubungan Penyimpanan Makanan	73
BAB V PEMBAHASAN.....	75
5.1 Pembahasan Hasil Analisis Univariat	75
5.1.1 Karakteristik Responden.....	75
5.1.2 Karakteristik Lansia	77
5.1.3 Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan	80
5.1.4 Gangguan Pencernaan	97
5.2 Pembahasan Hasil Analisis Bivariat	98
5.2.1 Hubungan Kebersihan Bahan Makanan	98
5.2.2 Hubungan Kebersihan Peralatan dan Tempat Pengolahan	100
5.2.3 Hubungan Proses Pengolahan Makanan	102

5.2.4 Hubungan Penyimpanan Makanan	105
5.3 Faktor Lain yang Mempengaruhi Gangguan Pencernaan pada Lansia ...	106
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	108
6.1 Kesimpulan.....	108
6.2 Saran	109
DAFTAR PUSTAKA.....	111
LAMPIRAN	114

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Halaman belakang kotor dan dipenuhi sampah berserakan.....	5
Gambar 1.2 Dapur sempit dan peralatan masak tidak tersimpan bersih.....	5
Gambar 1.3 Dapur dengan pencahayaan minim dan sirkulasi udara buruk ..	5
Gambar 2.1 Kerangka Teori	47
Gambar 2.2 Kerangka Konseptual Penelitian	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional	52
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi berdasarkan Karakteristik Responden.....	62
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi berdasarkan Karakteristik Lansia	63
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Kebersihan Bahan Makanan	65
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Proses Pengolahan Makanan	66
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Kebersihan Peralatan dan Tempat	67
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Penyimpanan Makanan	68
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Keluhan Gangguan Pencernaan pada lansia	69
Tabel 4.8 Hubungan Kebersihan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia	70
Tabel 4.9 Hubungan Kebersihan Peralatan dan Tempat Pengolahan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia	71
Tabel 4.10 Hubungan Proses Pengolahan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia	72
Tabel 4.11 Hubungan Penyimpanan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian	115
Lampiran 2 Perhitungan Hasil Penelitian menggunakan Aplikasi SPSS	121
Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian	129
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian	131

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Makanan mencakup semua substansi yang dikonsumsi manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi, baik dalam bentuk alami maupun yang telah diolah atau diproduksi. Definisi ini dengan tegas mengecualikan air, obat-obatan, serta bahan lain yang digunakan untuk keperluan pengobatan. WHO menekankan bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kriteria kelayakan, yakni layak untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan, seperti penyakit atau gangguan kesehatan. Keamanan dan kelayakan makanan memainkan peran krusial dalam menjaga kesehatan manusia (Wicaksono dkk, 2023). Hal ini sejalan dengan pendapat *Food and Agriculture Organization* (FAO) dalam Herlina (2022) menjelaskan bahwa keamanan pangan adalah kondisi yang memastikan bahwa makanan tidak mengandung bahaya fisik, kimia, atau biologis yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Para ahli menyebutkan bahwa makanan yang tidak aman dapat menyebabkan berbagai penyakit bawaan makanan yang memengaruhi jutaan orang setiap tahunnya di seluruh dunia.

Makanan yang aman dan bergizi adalah dasar bagi kesehatan masyarakat. Selain itu juga pengawasan terhadap proses produksi, penyimpanan, dan distribusi makanan sangat penting untuk memastikan kelayakan dan keamanan pangan. Tanpa langkah-langkah ini, makanan dapat terkontaminasi oleh patogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, atau bahan kimia berbahaya yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan serius. Oleh karena

itu, penting bagi setiap individu, produsen, dan pemerintah untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya bergizi tetapi juga aman (Kurniawati dkk, 2023). Langkah-langkah seperti menerapkan standar kebersihan, mematuhi regulasi keamanan pangan, dan meningkatkan kesadaran konsumen mengenai pentingnya makanan yang layak dikonsumsi dapat membantu mencegah risiko kesehatan dan mendukung kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan juga menyoroti pentingnya pengamanan makanan dan minuman sebagai salah satu dari lima belas kegiatan utama dalam upaya peningkatan kesehatan masyarakat. Pengamanan makanan dan minuman dilakukan untuk melindungi masyarakat dari risiko kesehatan yang timbul akibat konsumsi makanan yang tidak aman (Subiyakto dkk, 2023). Proses pengamanan makanan dan minuman ini mencakup pengawasan terhadap bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian makanan dan minuman, dengan tujuan agar makanan bisa di olah dengan baik.

Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh kondisi dan proses pengelolaannya. Jika salah satu tahap, mulai dari penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian, dilakukan dengan buruk, maka kualitas makanan akan menurun, bahkan dapat berpotensi menimbulkan risiko kesehatan. Pengelolaan makanan yang bersih dan higienis adalah kunci utama dalam menjamin keamanan pangan. Menurut WHO mencatat bahwa sekitar 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahun akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi (Wulandari dkk, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa pengamanan makanan dan minuman tidak hanya menjadi tanggung jawab pemerintah melalui regulasi, tetapi juga memerlukan kesadaran dan

partisipasi aktif dari masyarakat, produsen, hingga penyedia layanan makanan untuk menciptakan sistem pangan yang aman, sehat, dan berkelanjutan.

Kesehatan lingkungan, terutama dalam aspek sanitasi pengolahan makanan, memiliki peran krusial dalam pencegahan berbagai penyakit, khususnya gangguan saluran pencernaan. Gangguan ini umumnya disebabkan oleh kontaminasi mikroba patogen seperti bakteri, virus, atau parasit dalam makanan yang tidak diolah atau disajikan secara higienis. Lansia menjadi kelompok yang sangat rentan terhadap gangguan saluran pencernaan karena penurunan fungsi tubuh seiring bertambahnya usia. Penurunan fungsi sistem pencernaan, melemahnya daya tahan tubuh, serta melambatnya metabolisme membuat lansia lebih mudah terpapar dan mengalami komplikasi dari gangguan tersebut. Posyandu lansia, sebagai bagian dari pelayanan kesehatan masyarakat, berperan penting dalam upaya meningkatkan kualitas hidup lansia melalui edukasi kesehatan, pemantauan kondisi kesehatan, dan deteksi dini berbagai masalah kesehatan. Namun, meskipun posyandu telah memberikan berbagai intervensi kesehatan, kasus gangguan saluran pencernaan pada lansia masih sering ditemukan.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa sebagian besar kasus ini disebabkan oleh konsumsi makanan yang diolah dengan cara yang kurang higienis, baik dalam proses penyimpanan, penyiapan, maupun penyajiannya. Selain itu juga dengan adanya ketidaksesuaian dalam praktik pengolahan makanan, seperti penggunaan air yang tidak bersih atau peralatan masak yang terkontaminasi, dapat meningkatkan risiko infeksi saluran cerna pada lansia (Wulandari dkk, 2022). Selain itu juga, terdapat penelitian sebelumnya juga, yakni penelitian dari Hasanah dan Cahyaningrum (2023) yang menjelaskan

bahwa upaya pencegahan yang terintegrasi sangat diperlukan, termasuk edukasi intensif mengenai pentingnya sanitasi makanan, pelatihan bagi keluarga dan pengasuh lansia, serta penguatan program monitoring kualitas makanan di posyandu lansia. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan angka kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia dapat diminimalkan, sehingga kualitas hidup kita pun meningkat secara signifikan.

Sanitasi dalam pengolahan makanan merupakan elemen penting yang mencakup berbagai aspek, mulai dari kebersihan bahan makanan, peralatan memasak, air yang digunakan, hingga kebiasaan higienis dari para pengolah makanan. Setiap tahap dalam proses pengolahan makanan memiliki potensi risiko jika tidak dikelola dengan baik. Mikroorganisme ini sering kali menjadi penyebab utama gangguan kesehatan, termasuk diare, gastritis, dan keracunan makanan. Menurut menyatakan Zaenab dkk (2024) bahwa penggunaan air yang terkontaminasi, alat masak yang tidak steril, dan penanganan bahan makanan yang buruk berkontribusi signifikan terhadap penyebaran penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, penting bagi setiap pihak yang terlibat dalam industri makanan untuk menerapkan prinsip-prinsip sanitasi secara konsisten guna mencegah risiko kontaminasi dan melindungi kesehatan konsumen.

Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu, merupakan wilayah dengan tingkat kepadatan penduduk yang cukup tinggi, di mana sebagian besar penduduknya bekerja di sektor informal. Hal ini memberikan pengaruh besar terhadap pola kehidupan masyarakat, termasuk dalam cara kita mengolah dan menyajikan makanan. Namun, kebiasaan dalam pengolahan makanan di wilayah ini sering kali belum memenuhi standar sanitasi yang

baik, yang dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan, khususnya gangguan saluran pencernaan. Kondisi ini menjadi perhatian khusus, terutama bagi kelompok lansia yang cenderung memiliki sistem kekebalan tubuh yang lebih rentan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam hubungan antara sanitasi pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.

Penelitian ini dirancang untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi tingkat sanitasi dalam pengolahan makanan serta dampaknya terhadap kesehatan lansia. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat, baik dalam bentuk edukasi kepada masyarakat maupun upaya peningkatan fasilitas dan kebijakan sanitasi, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup lansia di wilayah tersebut.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya dan dari hasil observasi di lingkungan RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu, ditemukan sejumlah permasalahan dalam sanitasi pengolahan makanan bagi lansia. Temuan ini diperkuat dengan dokumentasi foto yang diambil langsung di lokasi, sebagai berikut:



Gambar 1.1
Halaman belakang kotor
dan dipenuhi sampah
berserakan



Gambar 1.2
Dapur sempit dan
peralatan masak tidak
tersimpan bersih



Gambar 1.3
Dapur dengan
pencahayaan minim dan
sirkulasi udara buruk

- a) Dapur sempit dan ventilasi tidak memadai.

Pada gambar 2 dan 3 menunjukkan bahwa ruang dapur terlihat kecil dan kurang memiliki ventilasi yang baik, sehingga udara tidak mengalir dengan lancar. Akibatnya, dapur menjadi lembap dan gelap, yang bisa menjadi tempat berkembangnya kuman dan bakteri.

- b) Peralatan dapur disimpan tanpa memperhatikan kebersihan.

Pada gambar 2 dan 3 terlihat bahwa ada beberapa peralatan masak seperti wajan, panci, dan alat makan digantung atau diletakkan tanpa penutup, sehingga mudah terkena debu dan kotoran. Alat-alat tersebut juga tidak dipisahkan antara yang bersih dan kotor.

- c) Tidak tersedia tempat mencuci tangan di dapur.

Pada gambar 2 dan 3 menunjukkan bahwa di dapur tidak ditemukan atau fasilitas mencuci tangan yang layak. Hal ini dapat menyebabkan kebersihan tangan tidak terjaga sebelum mengolah makanan.

- d) Lingkungan belakang rumah tidak bersih dan tidak tertata.

Pada gambar 2 dan 3 memperlihatkan bahwa bagian belakang rumah terlihat kotor dan penuh dengan sampah plastik dan organik yang berserakan. Kondisi ini dapat mengundang hewan pembawa penyakit seperti lalat dan tikus.

- e) Sampah tidak dibuang pada tempat yang tertutup.

Pada gambar 1 menunjukkan bahwa sampah rumah tangga dibiarkan menumpuk tanpa tempat sampah yang tertutup, sehingga menimbulkan bau tidak sedap dan berisiko mencemari makanan.

- f) Kurangnya pengetahuan tentang sanitasi makanan.

Dari cara menyimpan dan mengolah makanan, terlihat bahwa lansia dan keluarganya belum memahami pentingnya memisahkan makanan mentah dan matang, menjaga kebersihan alat masak, serta menciptakan lingkungan dapur yang sehat.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian sangat penting untuk mencegah adanya penyimpangan atau perluasan yang tidak relevan terhadap pokok permasalahan. Hal ini bertujuan agar fokus penelitian tetap terarah, serta mempermudah dalam pembahasan, sehingga tujuan penelitian dapat tercapai dengan optimal. Penelitian ini memfokuskan pada beberapa variabel utama, yaitu Sanitasi pengolahan makanan dan gangguan saluran pencernaan pada lansia. Metode statistik diterapkan dalam penelitian ini untuk menganalisis hubungan antara sanitasi pengolahan makanan dan kejadian gangguan saluran pencernaan pada lansia di Kelurahan Tengah, Kota Padang, Bengkulu.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana hubungan sanitasi pengolahan makanan dengan kejadian gangguan pencernaan pada lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu?

1.5. Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Diketahui hubungan antara sanitasi pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.

1.5.2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diketahui distribusi frekuensi karakteristik responden,
Karakteristik lansia kebersihan bahan makanan ,kebersihan peralatan dan tempat,pengolahan makanan dan gangguan saluran pencernaan pada lansia.
2. Diketahui Hubungan kebersihan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.
3. Diketahui Hubungan kebersihan peralatan dan tempat pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.
4. Diketahui Hubungan proses pengolahan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.
5. Diketahui Hubungan penyimpanan makanan dengan kejadian gangguan saluran pencernaan lansia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu.

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.6.1. Manfaat Praktis

Penelitian ini sangat penting dalam meningkatkan kualitas hidup orang tua lanjut usia di RT.11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang, Kota Bengkulu. Studi ini dapat memberikan rekomendasi konkret bagi masyarakat, khususnya bagi para lansia dan pengelola posyandu lansia,

tentang pentingnya menjaga sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan. Temuan ini menunjukkan hubungan antara sanitasi pengolahan makanan dan gangguan saluran pencernaan, sehingga diperlukan perbaikan sanitasi seperti kebersihan dalam penyimpanan dan pengolahan makanan serta pengawasan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh orang tua. Dengan demikian, penelitian ini memiliki dampak praktis yang signifikan untuk perbaikan kesehatan lansia di wilayah tersebut.

1.6.2. Manfaat Teoritis

Berikut adalah manfaat teoritis dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.6.2.1. Bagi peneliti selanjutnya

- a) Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi untuk mengembangkan penelitian lebih lanjut mengenai hubungan sanitasi pengolahan makanan dengan penyakit saluran cerna pada lansia, serta faktor lain yang mempengaruhi kesehatan lansia yang bersifat gender.
- b) Para peneliti juga dapat menggunakan hasil ini untuk mengembangkan metode penelitian yang lebih komprehensif untuk penelitian kesehatan masyarakat yang berfokus pada pencegahan penyakit gastrointestinal.

1.6.2.2. Bagi masyarakat lansia di Kelurahan Tengah Padang

- a) Penelitian ini akan memberikan manfaat berupa pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan

dalam pengolahan makanan agar terhindar dari penyakit saluran cerna.

- b) Diharapkan dengan melakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat berdasarkan hasil penelitian tersebut, masyarakat setempat dapat menerapkan pola hidup sehat dan meningkatkan kualitas higienitas dalam pengolahan makanan.

1.6.2.3. Bagi peneliti

Penelitian ini memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai penyakit saluran cerna pada lansia dan memberikan kontribusi terhadap pengembangan pengetahuan dan keterampilan kesehatan masyarakat dalam melakukan penelitian yang membantu meningkatkan kesehatan di tingkat masyarakat.

1.7. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian (*originality of research*) diartikan sebagai kontribusi baru atau berbeda yang diberikan oleh penelitian tersebut terhadap pengetahuan yang sudah ada. Penelitian dianggap asli apabila memberikan sudut pandang baru, metode baru, atau menyelidiki fenomena yang belum diteliti sebelumnya. Berikut adalah keaslian penelitian dalam penelitian ini:

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama (Tahun)	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Dion Pardameia n Hutasoit (2020)	Pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri Escherichia coli terhadap penyakit diare.	Sanitasi makanan berkaitan erat dengan higiene, dimana seseorang yang memiliki higiene yang baik harus didukung dengan sanitasi yang memadai. Pada manusia bakteri E. coli yang sering menyebabkan diare dikelompokkan menjadi empat, yaitu enterotoksigenik E. coli (ETEC), enteroinvasif E. coli (ETEC), enteropatogenik E. coli (EPEC), dan enterohemoragik E. coli (EHEC).	Kedua penelitian sama-sama berfokus pada sanitasi makanan dan dampaknya terhadap kesehatan, khususnya terkait dengan gangguan sistem pencernaan.	Perbedaan dengan penelitian yang akan diteliti oleh peneliti adalah penelitian yang dilakukan oleh Dion Pardameian Hutasoit menyoroti masyarakat secara umum dengan fokus pada penyakit diare, sedangkan penelitian kedua menargetkan lansia di Posyandu di kelurahan Tengah Padang sebagai populasi spesifik.

No	Nama (Tahun)	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
2.	Kinanti Dwi Widiarti, Aplina Kartika Sari dan Yusmidiarti (2023)	Hubungan Sanitasi Lingkungan Dan Personal Hygiene Makanan Jajanan Dengan Keluhan Penyakit Gangguan Pencernaan (Gastrointestinal) Pada Pedagang Di Simpang Kandis Kota Bengkulu.	Terdapat hubungan sanitasi lingkungan dengan keluhan gangguan pencernaan (gastrointestinal) pada pedagang makanan jajanan di Simpang Kandis Kota Bengkulu. Namun tidak ada hubungan personal hygiene dengan keluhan gangguan pencernaan (gastrointestinal).	Kedua penelitian menyoroti pentingnya sanitasi dalam mencegah gangguan saluran pencernaan, namun subjek dan fokus praktik sanitasi berbeda.	Penelitian yang dilakukan oleh Kinanti Dwi Widiarti, Aplina Kartika Sari dan Yusmidiarti berfokus pada lingkungan tempat berjualan pedagang makanan jajanan, sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti ini lebih menitikberatkan pada pengolahan makanan untuk lansia sebagai konsumen yang rentan.
3.	Elvira dkk (2022)	Penyuluhan Prinsip Hygiene Sanitasi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya peningkatan	Kedua penelitian ini membahas pentingnya	Penelitian yang dilakukan oleh peneliti berorientasi

No	Nama (Tahun)	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
		Makanan dan Pengolahan Makanan yang Sehat dan Tepat di Desa Handil Bakti Kecamatan Palaran Kota Samarinda	pengetahuan para peserta melalui tanya jawab dan diskusi bersama. Terlihat dari pantauan sesi tanya jawab, ibu-ibu sangat antusias mengikuti acara tersebut. Kegiatan ini memungkinkan ibu rumah tangga untuk memahami cara menangani makanan dan sayuran dengan benar.	sanitasi pengolahan makanan sebagai faktor untuk mencegah gangguan kesehatan, dengan pendekatan pada kelompok rentan.	pada pengukuran hubungan sanitasi dengan kesehatan lansia secara empiris, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Elvira dkk lebih bersifat edukatif untuk meningkatkan pemahaman masyarakat.