

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Makan sebagai kebutuhan primer manusia tidak luput dari masalah yang menyertainya, kebersihan atau sanitasi dari makanan masih kurang dipedulikan bagi sebagian orang, padahal makanan mempunyai peranan penting dalam proses fisiologi, dan merupakan sumber energi utama dari manusia.<sup>1</sup>

Sanitasi yang baik diperlukan agar makanan dapat dicerna dan tidak menimbulkan efek yang tidak diinginkan. Sanitasi yang baik meliputi pemilihan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan yang didasarkan pada prinsip *hygiene*.<sup>2</sup> Makanan yang tidak dikelola dengan sanitasi yang baik bisa mengakibatkan diare.<sup>3</sup>

Diare didefinisikan sebagai pengeluaran tinja cair atau tidak berbentuk dengan frekuensi yang meningkat. Untuk orang dewasa, berat feses lebih dari 200 gram per hari dapat dianggap sebagai diare. Diare akut adalah diare yang terjadi kurang dari 2 minggu, dianggap menetap jika terjadi 2 sampai 4 minggu, dan kronis jika terjadi lebih dari 4 minggu.<sup>5</sup> Gejala yang terjadi antara lain perut sakit, mual, demam, buang air besar 3 kali atau lebih dalam sehari dan feses yang mempunyai konsistensi cair.<sup>4,5</sup> Diare pada dasarnya merupakan penyakit pencernaan yang cukup banyak dialami oleh masyarakat

Indonesia. Menurut Era Trisna, diare merupakan masalah kesehatan yang utama, hal ini disebabkan tingginya angka masalah diare yang menyebabkan kematian.<sup>6</sup> Begitu pula di Fakultas Kedokteran UPH, penting untuk mengetahui apakah sanitasi dalam makanan tersebut sangat berpengaruh bagi kondisi kesehatan pencernaan.<sup>7</sup>

## **1.2. Rumusan Masalah**

Mahasiswa FK UPH, karena kurangnya kepedulian terhadap kebersihan makanan, bisa mendapatkan sumber makanan yang dipersiapkan tanpa mengikuti kaidah sanitasi yang baik. Makanan yang tidak mengikuti kaidah sanitasi yang baik dapat menyebabkan diare.

## **1.3. Pertanyaan Penelitian**

Apakah terdapat hubungan antara sanitasi makanan dengan kejadian diare akut?

## **1.4. Tujuan**

### **1.4.1. Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara sanitasi makanan dengan kejadian diare akut

### **1.4.2. Tujuan Khusus**

- Untuk mengetahui prevalensi diare akut pada mahasiswa FK UPH
- Untuk mengetahui bagaimana perilaku sanitasi dari mahasiswa FK UPH

## **1.5. Manfaat**

### **1.5.1. Manfaat Akademik**

- Manfaat akademik dalam penelitian ini adalah untuk menambah pengetahuan peneliti mengenai seberapa besar pengaruh sanitasi terhadap kejadian diare akut pada mahasiswa FK UPH.
- Untuk menjadi bahan pertimbangan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneruskan penelitian ini.

### **1.5.2. Manfaat Praktis**

- Hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan pembaca mengenai hubungan sanitasi makanan dengan resiko terjadinya diare akut.