

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang paling penting adalah pangan disamping papan, sandang, pendidikan, dan kesehatan. Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan berkembang serta mampu beraktivitas dan memelihara kondisi tubuhnya. Untuk itu bahan pangan atau biasa kita sebut dengan “makanan” perlu diperhatikan jenis dan mutunya agar aman dikonsumsi (Marsanti dan Widiarini, 2018).

Dewasa ini seringkali ditemukan kejadian keracunan makanan. Keracunan makanan ini biasa disebabkan karena mengonsumsi makanan/minuman yang terkontaminasi zat kimia beracun. Namun tidak sedikit keracunan makanan diakibatkan dari cara pembuatan dan penyajian makanan yang tidak baik, higiene yang kurang baik, kontaminasi silang, binatang vektor seperti serangga dan binatang pengerat yang hinggap di bahan makanan maupun setelah penyajian (Ilmi dkk, 2013).

Kasus kematian akibat keracunan makanan terus meningkat. Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014 menemukan sekitar 200 laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan terjadi di Indonesia tiap tahunnya. Pada tahun 2010, tercatat terdapat 429 laporan kasus keracunan pangan dan diyakini angkanya jauh lebih besar karena jumlah provinsi yang melaporkan baru 63%. Data Kementerian Kesehatan dan BPOM empat tahun terakhir menunjukkan bahwa agen penyebab keracunan makanan sulit ditentukan. Sebanyak 53% penyebab KLB tahun 2009 tidak diketahui dan terjadi penurunan menjadi 13% pada tahun 2013. Berdasarkan laporan dari Kabupaten/Kota di Provinsi Bali, kejadian keracunan makanan pada tahun 2018 mencapai 14 kasus. Enam puluh persen penyebab KLB keracunan pangan diduga disebabkan oleh bakteri, tanpa ada bukti

konfirmasi laboratorium bahwa betul penyebabnya adalah bakteri. Jenis bakteri yang menyebabkan KLB tidak dapat diketahui pasti.

Dari penjelasan di atas, dapat diketahui bahwa penyebab keracunan terbesar yaitu dari produksi masakan rumah tangga kemudian disusul oleh industri jasa boga. Makanan yang kita makan dapat terkontaminasi kapan saja, bisa pada saat pembuatan makanan, saat penyimpanan makanan, atau pada saat pembuatan makanan yang tidak benar. Oleh karena itu perlu dilakukan penyelenggaraan makanan yang baik untuk menghindari kejadian tersebut.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengolahan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Ilmi dkk, 2013)

Keamanan pangan menempati posisi yang penting bagi kesehatan dan pembangunan. Sesuai dengan UU No 18 Tahun 2012 Pasal 71(2) tentang keamanan pangan yang berbunyi bahwa setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan wajib memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia. Dengan demikian, setiap produk makanan yang beredar di masyarakat harus terjamin mutu dan keamanannya agar tidak merugikan konsumen.

Faktor higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan memiliki peran penting dalam menunjang segala aktivitas manusia. Proses penyelenggaraan makanan tidak dapat dipisahkan dari peran tenaga penjamah makanan atau tenaga pengolah. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung menangani makanan dan juga peralatan makan. Pengetahuan tenaga penjamah makanan yang kurang dapat memberikan kontribusi pada kondisi berbahaya dan menyebabkan

penyakit bila melalui penanganan makanan yang buruk (Carpenter *et al*, 2013 dalam Rindjani, 2016).

Penelitian lain yang dilakukan oleh Miranti dan Adi (2016) menyatakan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi pada Asrama Putri Al Izzah Kota Batu dan Ar Rohmah Malang adalah 55% atau 11 orang penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik, 20% atau 4 orang penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan sedang, dan terdapat 25% atau 5 orang penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan kurang. Begitu juga dengan praktik penjamah makanan, didapat data dengan penggolongan kategori sedang sebanyak 85% atau 17 orang penjamah makanan dan 15% atau 3 orang penjamah makanan memiliki praktik higiene dengan kategori kurang. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan kesimpulan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dan perilaku higiene perorangan.

UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra (RSBN) Janti, Malang merupakan suatu Organisasi Perangkat Daerah Dinas Sosial Provinsi Jawa Timur. Tugas pokok RSBN adalah melaksanakan sebagian tugas Dinas Sosial Provinsi Jawa Timur di bidang pelayanan, rehabilitasi, bantuan, bimbingan, pengembangan dan resosialisasi penyandang disabilitas netra, dengan pemberian bimbingan fisik, mental dan sosial serta pelatihan keterampilan, untuk mengembangkan kemampuan sosial penyandang disabilitas netra. Dalam kegiatan rehabilitasi dan pemberian bimbingan pihak UPT RSBN melakukan penyelenggaraan makanan bagi 105 penghuni asrama. Tujuan penyelenggaraan makanan di institusi ini adalah agar penghuni Rehabilitasi Sosial Bina Netra ini dapat terkontrol jadwal makannya sehingga kebutuhan gizi setiap individu terpenuhi dan klien memiliki tenaga untuk mengikuti setiap pembelajaran yang ada hingga siang hari.

Penyelenggaraan makanan yang disediakan UPT RSBN dilaksanakan oleh pihak UPT atau tanpa menggunakan jasa katering, penyelenggaraan makanan dilaksanakan di dapur UPT RSBN dengan mempekerjakan petugas dapur. Berdasarkan studi pendahuluan dengan cara meninjau lokasi secara langsung, didapatkan hasil bahwa penerapan higiene sanitasi penjamah makanan masih kurang. Penerapan Higiene Sanitasi yang kurang ditandai dengan kebiasaan mencuci tangan yang

belum menggunakan sabun pada sebelum dan sesudah menangani makanan atau menangani sampah dan bahan makanan mentah. Selama proses penyelenggaraan makanan juga masih ditemukan penjamah makanan yang tidak menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan siap saji. Berdasarkan hasil studi pendahuluan terkait uji kelayakan fisik higiene sanitasi jasaboga menurut Permenkes RI no 1096/Menkes/PER/IV/2011 telah diperoleh hasil 57%, lalu setelah dilakukan wawancara singkat oleh penulis kepada tenaga penjamah makanan mengenai riwayat mengikuti penyuluhan atau pelatihan higiene penjamah makanan, penjamah makanan menyatakan belum pernah mengikuti penyuluhan higiene penjamah makanan.

Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Penjamah Sebelum dan Setelah Penyuluhan pada Penyelenggaraan Makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Janti Kota Malang”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, dapat di rumuskan masalah penelitian sebagai berikut : Bagaimana Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah Sebelum dan Setelah Penyuluhan pada Penyelenggaraan Makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah sebelum dan setelah penyuluhan pada penyelenggaraan makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang.
- b. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang

- c. Mengidentifikasi perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang.
- d. Mengidentifikasi kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Janti, Kota Malang menggunakan PMK no1096/Menkes/PER/IV/2011

D. Manfaat Penelitian

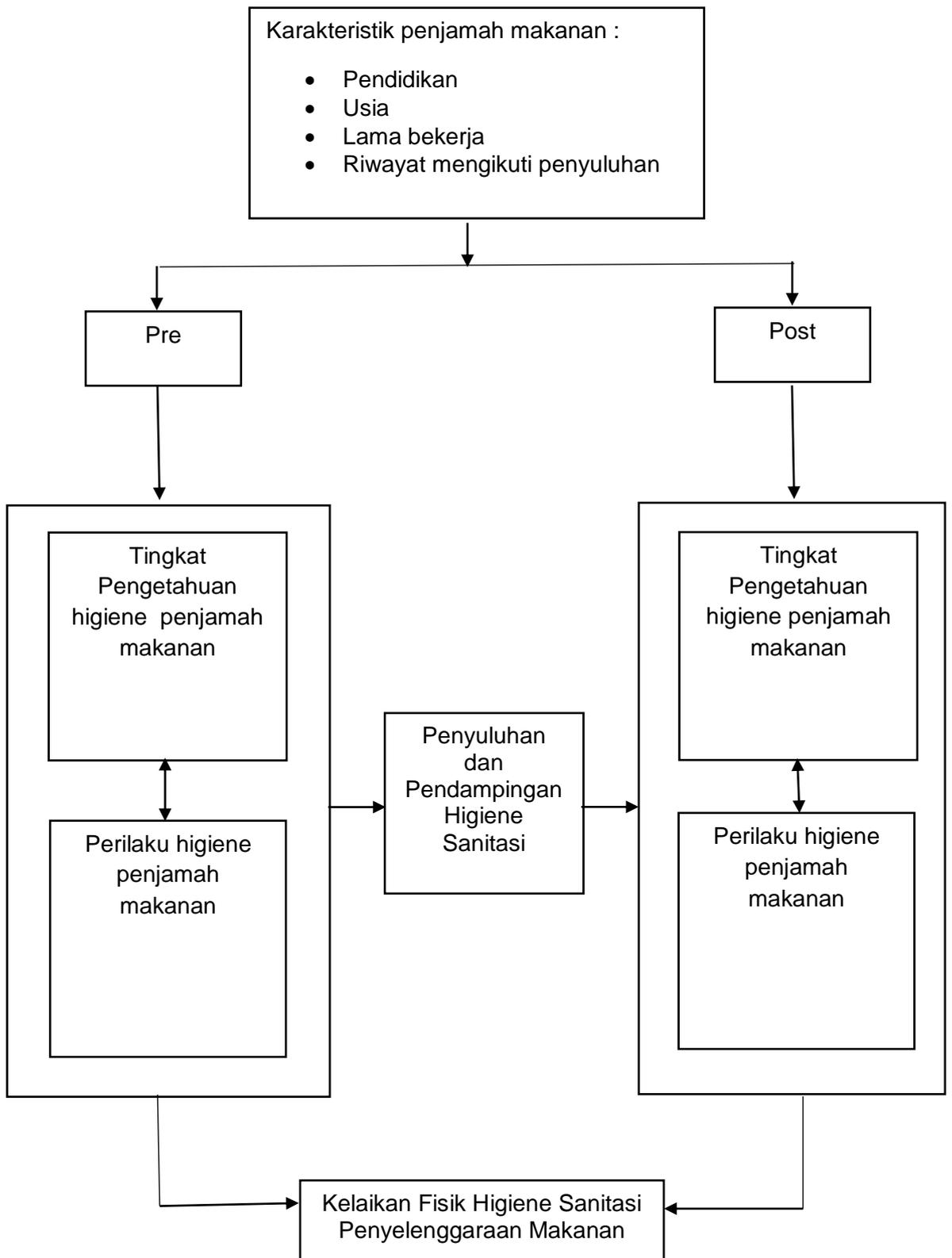
1. Bagi Institusi

Meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah makanan dan sebagai evaluasi bagi institusi untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan

2. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu bentuk penerapan dari ilmu yang telah didapatkan selama kuliah di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang dan sebagai sarana untuk mengajak masyarakat untuk semakin meningkatkan pengetahuan dan menerapkan higiene penjamah makanan.

E. Kerangka Konsep



Kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan serta karakteristik penjamah makanan meliputi riwayat pendidikan, usia, lama bekerja, dan riwayat mengikuti penyuluhan ditunjang dengan penyuluhan higiene penjamah makanan berpengaruh terhadap pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan

Hipotesis :

1. Ada perbedaan tingkat pengetahuan tenaga penjamah terkait higiene sanitasi sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan.
2. Ada perbedaan perilaku higiene penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan