

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan sekolah dimaksudkan untuk memenuhi status gizi anak sekolah dan mengontrol makan siang, sehingga memiliki tenaga untuk melanjutkan pelajaran hingga sore hari. Hal ini dilaksanakan karena sekolah tersebut memberlakukan *full day school*. Oleh karena itu, sekolah bisa menyediakan makanan yang sesuai kecukupan gizi anak sekolah (Sinaga. T, 2012). Kebersihan penjamah makanan salah satu faktor yang penting dalam penyediaan makanan dan minuman karena penjamah yang tidak bersih akan menularkan kuman penyebab penyakit. Kuman ini dapat bersarang pada bagian tubuh manusia seperti tangan, kuku, lubang hidung, dan mulut. Selain itu pakaian yang tidak bersih juga berpotensi menjadi tempat bersarangnya kuman. Kebersihan penjamah atau higiene penjamah merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya, mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Sumantri. A, 2010).

Penyelenggaraan makanan dapat menjadi salah satu penyebab perilaku yang salah mengenai higiene sanitasi. Pengetahuan yang rendah atau ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya diketahui oleh tenaga penjamah makanan dalam upaya menghasilkan makanan yang sehat. Dengan demikian pengetahuan higiene sanitasi pada suatu penyelenggaraan makanan perlu ditingkatkan dalam pelaksanaannya (Mukrie dkk, 1990). Penelitian yang dilakukan Pasanda, A (2016) menyatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan personal higiene di Hotel Patra Jasa Semarang yang dilakukan 2 kali penyuluhan. Hasil penelitian Permatasari, N, P (2017) menyatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi jasaboga sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di

Rumah makan Bakso Mercon Cak Kar Singosari yang dilakukan 2 kali penyuluhan dalam waktu 45 menit.

Salah satu sekolah di Kota Malang yang mengadakan penyelenggaraan makanan adalah SDIT Insan Permata yang berada di Jalan Akordion Utara No.3 RT.12/RW.01, Tunggulwulung, Lowokwaru, Tunjungsekar, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. SDIT Insan Permata menyelenggarakan makan siang bagi siswa dengan jumlah siswa 445 beserta guru dan karyawan yang berjumlah 80 orang. Dalam penyelenggaraan makanan terdapat fasilitas yang disediakan untuk penjamah makanan, seperti: toilet, tempat cuci tangan dan piring menjadi satu, dan tempat pembuangan sampah yang diletakkan didepan dapur. Penyelenggaraan makanan di SDIT Insan Permata hanya menyediakan makan siang yang diupayakan untuk menghilangkan kekhawatiran orang tua mengenai makan siang anaknya selama di sekolah.

Penyelenggaraan makanan yang disediakan oleh SDIT Insan Permata menggunakan metode konvensional dengan mempekerjakan penjamah makanan sebanyak 6 orang. Berdasarkan studi pendahuluan dengan cara meninjau lokasi secara langsung, didapatkan hasil bahwa penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang masih kurang, diantaranya adalah tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap seperti masker, penutup kepala untuk yang laki-laki karena yang perempuan semua berkerudung, dan jarang menggunakan celemek pada proses pengolahan, ada penjamah makanan yang berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan, dan padapengelolaan sampah juga masih kurang bagus, karena sampah organik dan nonorganik belum dipisah-pisahkan, kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani lauk hewani dan nabati. Berdasarkan wawancara singkat yang dilakukan oleh penulis kepada tenaga penjamah makanan mengenai riwayat mengikuti penyuluhan hygiene sanitasi, penjamah makanan menyatakan belum pernah mengikuti penyuluhan hygiene sanitasi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian tentang pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh penyuluhan higiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penyuluhan higiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, dan keikutsertaan pelatihan) di SDIT Insan Permata Kota Malang.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang.
- c. Menganalisis sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang.
- d. Menganalisis perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

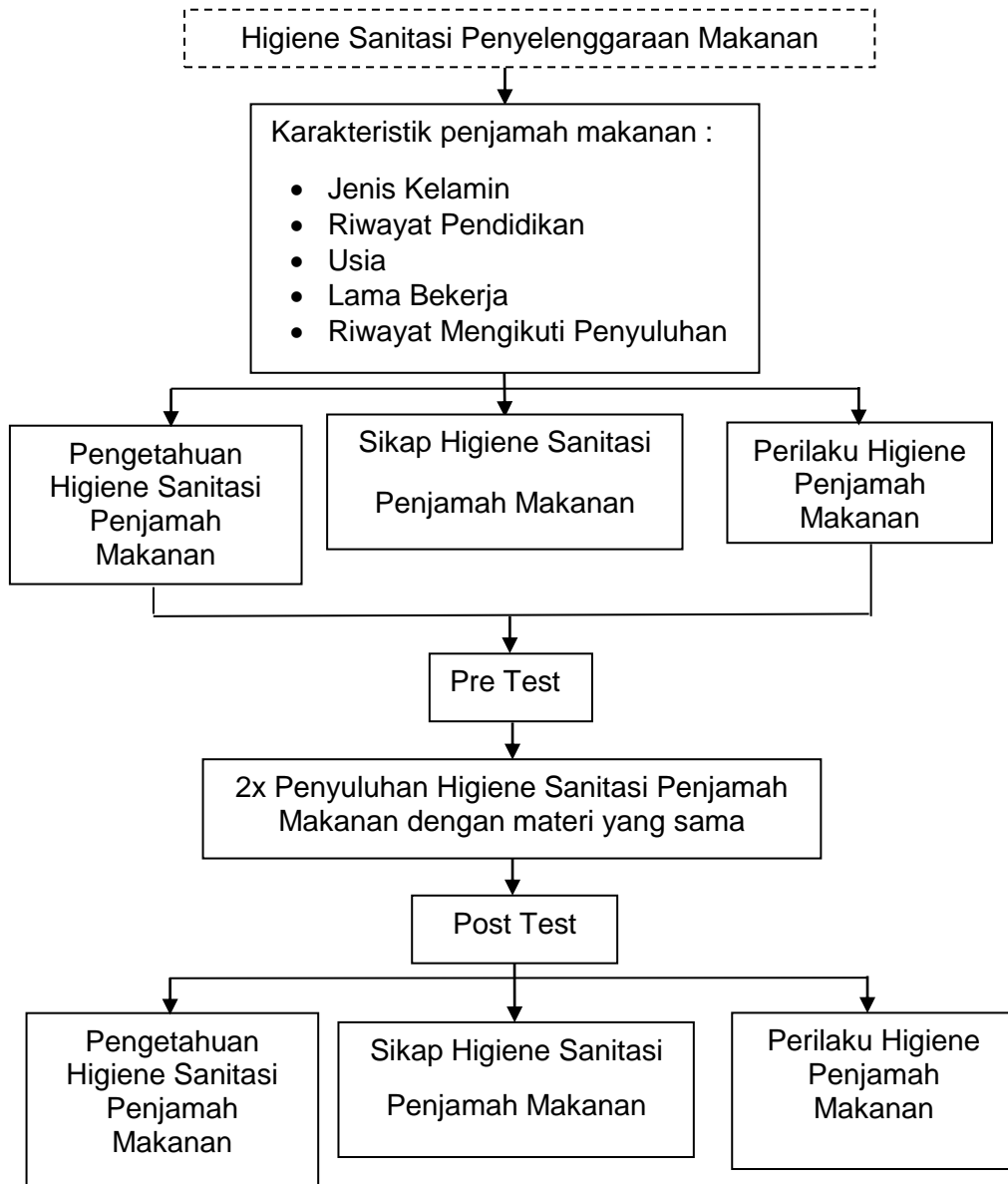
1. Manfaat Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan tambahan wawasan dan penerapan dari ilmu yang telah didapatkan selama kuliah di Jurusan Gizi Poltekkes Malang.

2. Manfaat Lahan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah makanan dan sebagai evaluasi bagi institusi untuk meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi di SDIT Insan Permata Kota Malang.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

————— = variabel yang diteliti

----- = variabel yang tidak diteliti

Higiene sanitasi penyelenggaraan makanan mempunyai karakteristik penjamah makanan (jenis kelamin, riwayat pendidikan, usia, lama bekerja, dan riwayat mengikuti penyuluhan). Peneliti memberikan soal *pre test* sebelum penyuluhan mengenai higiene sanitasi jasaboga untuk mengetahui

tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan, kemudian diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi jasaboga 2x dengan materi yang sama, setelah itu diberikan soal *post test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku sesudah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi jasaboga.

F. Hipotesis :

- 1) Ada perbedaan tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan.
- 2) Ada perbedaan sikap higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan.
- 3) Ada perbedaan perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan.