

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyelenggaraan makanan massal adalah serangkaian kegiatan menyelenggarakan makanan dalam jumlah besar. Penyelenggaraan makanan umumnya diselenggarakan pada berbagai institusi seperti asrama, sekolah, rumah sakit, panti asuhan, restoran, dan lain-lain. Menurut Bakri, Intiyati, dan Widartika (2018) di Indonesia kegiatan penyelenggaraan makanan banyak adalah apabila mencapai 50 porsi dalam satu kali pengolahan. Penyelenggaraan makanan massal bertujuan untuk menyajikan makanan sesuai dengan tipe konsumen yang dilayani.

Hygiene sanitasi rumah makan merupakan serangkaian kegiatan untuk memelihara atau menjaga kesehatan yang bertempat di rumah makan yang bertujuan untuk memelihara kesehatan dan menyajikan makanan yang aman untuk para konsumen. Menurut Ambarwati (2015) ada tujuh faktor yang mempengaruhi hygiene personal, dua diantaranya adalah tingkat pengetahuan atau perkembangan serta kebiasaan dalam hal merawat kebersihan diri sendiri. Pengetahuan dan kebiasaan baik penting dalam menjaga status kesehatan seseorang, dalam hal itu adalah tenaga penjamah makanan. Pengetahuan juga akan mempengaruhi sikap atau tindakan tenaga penjamah makanan di dalam penyelenggaraan makanan. Kegiatan tersebut mulai dari persiapan hingga penyajian makanan kepada konsumen dalam hal menciptakan keamanan makanan maupun peralatan yang kontak langsung dengan makanan.

Sarana fisik yang dimiliki oleh sebuah rumah makan harus memenuhi persyaratan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang makan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi, serta peralatan yang digunakan selama pengolahan

bahan makanan. Namun saat ini rumah makan belum menerapkan syarat-syarat hygiene sanitasi sesuai standar yang telah ditetapkan seperti pada bangunan dan lokasi, serta sarana-sarana yang tersedia kurang mendukung kebersihan. Kemudian tenaga penjamah makanan tidak menerapkan hygiene personal secara baik seperti tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap dan kurang menjaga kebersihan diri sehingga rentan terjadi kontaminasi ketika kontak langsung dengan bahan makanan. Sebagai contoh berdasarkan hasil penelitian oleh Malango pada tahun 2012 di rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo ditemukan sebanyak 63,6% rumah makan yang keadaan dapurnya tidak bersih. Sebanyak 5 dari 11 rumah makan (45,5%) lantai dapurnya berupa tanah dan 6 rumah makan (54,5%) lantai dapurnya berupa cor. Sementara itu hygiene sanitasi di tempat tersebut didapatkan tenaga penjamah makanan memakai celemek sebanyak 36,4% dan tenaga penjamah yang menggunakan penutup kepala 0% dengan alasan responden merasa risih dalam menggunakan celemek dan tutup kepala. Kemudian Fadly, Anwar, dan Natsir pada tahun 2017 mengobservasi kualitas sanitasi rumah makan dan restoran di objek wisata Pantai Losari Kota Makassar ditemukan bahwa dari 12 rumah makan, penggunaan *grease trap* dari ada 6 rumah makan (50%) dan tersedianya sabun dan alat pengering ada 3 rumah makan (25%).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Budiyo, dkk yang dilaksanakan di Warung Makan di Tembalang Kota Semarang pada tahun 2008 mengatakan bahwa tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi rumah makan kurang sebesar 63,9%, sedangkan perilaku penjamah dalam hygiene dan sanitasi makanan kurang sebesar 22,2%. Kemudian Handayani dkk pada tahun 2015 di sebuah Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem, sebanyak 50,30% penjamah makanan memiliki perilaku kurang baik dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB) seperti mencuci tangan, memakai celemek, memakai penutup kepala, dan lain-lain. Hal ini dapat dikatakan bahwa masih banyak kejadian mengenai kurangnya pengetahuan dan perilaku baik tentang hygiene sanitasi di rumah makan.

Menurut hasil studi pendahuluan yang dilakukan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen yang beralamatkan di Jl. Ahmad Yani No. 30 Kepanjen

Kabupaten Malang didapatkan data bahwa jumlah tenaga penjamah makanan sebanyak 15 orang. Tenaga penjamah makanan dalam bekerja tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yaitu masker, sarung tangan, dan penutup kepala, beberapa tidak menggunakan celemek. Selain itu lantai terlihat kotor dan dihindangi banyak lalat, tikus berkeliaran, dapur dan tempat sampah berada berdekatan. Oleh karena itu peneliti ingin meneliti tentang tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat pengetahuan, perilaku tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan, perilaku tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik (usia, tingkat pendidikan, masa kerja) tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.
- c. Menganalisis perilaku hygiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.
- d. Menganalisis kelaikan hygiene sanitasi rumah makan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

D. Manfaat Penelitian

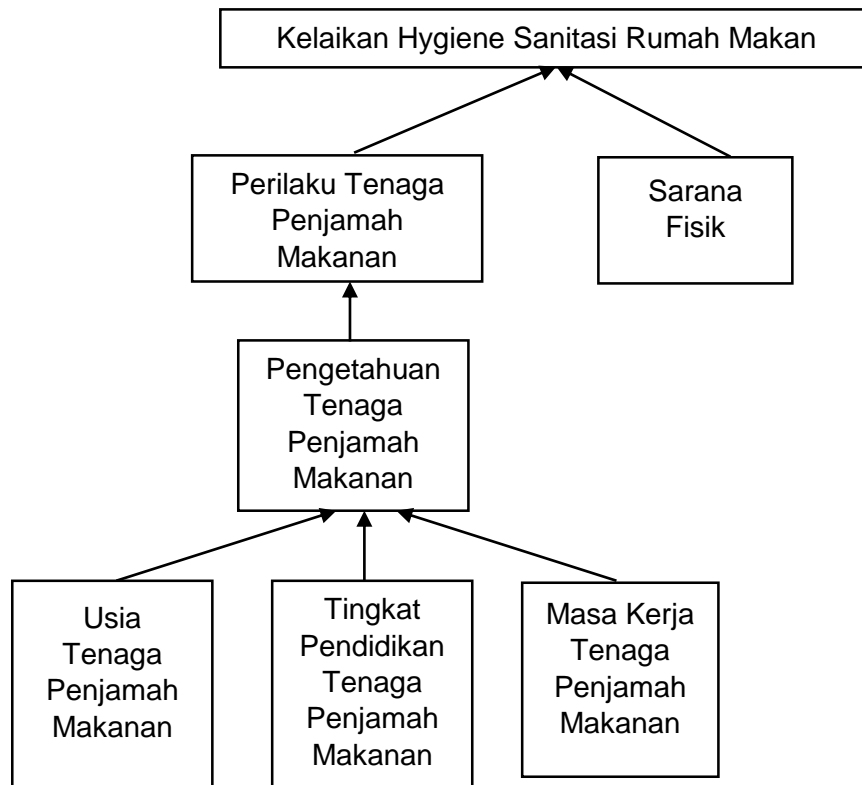
1. Manfaat Teoritis

Menerapkan ilmu yang telah didapat dan menambah pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

2. Manfaat Praktis

Digunakan sebagai evaluasi dan masukan untuk upaya peningkatan penerapan hygiene sanitasi agar sarana fisik diperlengkap untuk menunjang sanitasi bagi kenyamanan para pembeli maupun tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan:

————— = Diteliti
----- = Tidak Diteliti

Keterangan:

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan, perilaku tenaga penjamah makanan serta kelaikan hygiene sanitasi rumah makan. Kelaikan hygiene sanitasi dipengaruhi oleh perilaku tenaga penjamah makanan, perilaku konsumen, serta sarana fisik rumah makan. Pengetahuan akan mempengaruhi perilaku tenaga penjamah makanan. Sedangkan pengetahuan dipengaruhi oleh tingkat pendidikan dan masa kerja tenaga penjamah makanan. Kelaikan hygiene sanitasi rumah makan akan mempengaruhi kualitas makanan yang diolah maupun disajikan kepada konsumennya.