

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah semua 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 (Depkes, 2013). Penyelenggaraan makanan baik yang bersifat komersial maupun yang non komersial harus menjaga keamanan makanan, hal ini merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap produsen penyelenggara makanan sehingga makanan yang dikonsumsi oleh konsumen tidak membahayakan kesehatan. Penyelenggara makanan juga harus yakin bahwa setiap makanan yang disajikan sudah benar-benar terbebas dari unsur-unsur yang dapat mengganggu kesehatan konsumennya (Moehyi, 1994).

Restoran atau warung makan sebagai salah satu penyelenggaraan makanan komersial yang tidak pernah sepi pengunjung. Transaksi makanan atau minuman selalu berlangsung sepanjang hari. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Marissa (2014), menyatakan bahwa kualitas higienis dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Menurut Bakri (2018), personal higienis dan perilaku sehat penjamah makanan perlu diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan sebagai pandangan hidup serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higienis perorangan dan perilaku sehat. Oleh karena itu kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan, karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang persyaratan higienis sanitasi rumah makan dan restoran. Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan

makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, maka perlu memperhatikan hal hal berikut: Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban dll.

UB Coffee Malang merupakan sebuah coffee house yang mengenalkan produk-produk kopi asli Indonesia dan produk kopi yang diproduksi oleh Universitas Brawijaya dari perkebunan di kaki gunung Arjuna. Terletak di pinggir Jl. MT Haryono dan dekat dengan gerbang masuk KPRI UB, lokasi UB Coffee Malang terjangkau oleh mahasiswa dan masyarakat umum yang ingin berkumpul atau bersantai. Selain kopi, UB Coffee Malang juga menyajikan makanan dengan masakan Barat dan Indonesia serta minuman jus. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada 10 September 2019 menunjukkan bahwa beberapa petugas penjamah makanan tidak memakai seragam, tidak menggunakan masker dan tutup kepala, menggunakan alat tidak sesuai fungsinya, memotong daging yang sudah makan tidak menggunakan sarung tangan, dan juga keadaan dapur yang kurang bersih. Hal tersebut tampak dari lantai yang kurang bersih dan penataan ruang kurang tertata dengan baik serta penyimpanan bahan makanan menjadi satu tempat tanpa ada pemisah antara bahan makanan. *Desain open kitchen* (desain dapur terbuka), namun dapurnya terpisah dengan tempat makan dan dekat dengan jalan raya. Hal tersebut rawan sekali untuk terkontaminasi polusi udara (debu, asap kendaraan bermotor dan manusia). Selain itu penjamah makanan menyajikan makanan dari dapur ke tempat makan tidak di tutupi dengan tudung saji.

Berdasarkan data tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelaikan Higiene Sanitasi di UB Coffee Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelaikan Higiene Sanitasi di UB Coffee Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelaikan Higiene Sanitasi di UB Coffee Malang

2. Tujuan Khusus

- a) Menganalisis karakteristik tenaga penjamaah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja) di UB Coffee Malang.
- b) Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di UB Coffee Malang.
- c) Menganalisis perilaku tenaga penjamah makanan di UB Coffee Malang.
- d) Menganalisis penerapan higiene sanitasi di UB Coffee Malang.

D. Manfaat Penelitian

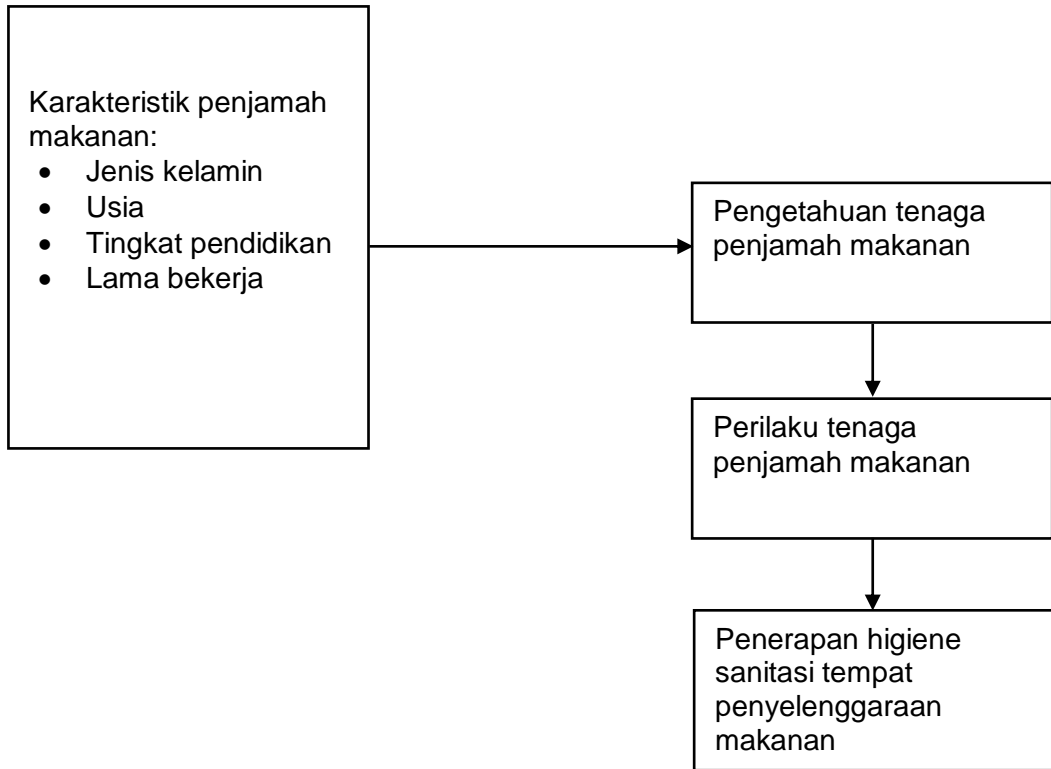
1. Bagi Institusi

- a) Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk upaya peningkatan penerapan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di UB Coffee Malang.
- b) Dapat digunakan sebagai evaluasi sarana fisik diperlengkap untuk menunjang sanitasi bagi kenyamanan pembeli maupun tenaga penjamah makanan di UB Coffee Malang.

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti khususnya tentang struktur pengelola rumah makan, jenis menu makanan yang dijual, karakteristik tenaga penjamaah makanan, higiene sanitasi, keamanan makanan, tingkat pengetahuan tenaga penjamaah makanan, dan perilaku tenaga penjamaah makanan.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep