

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Teknologi dan perekonomian di Indonesia saat ini semakin berkembang dengan pesat, begitu pula dengan institusi komersial yang menyelenggarakan makanan. Faktor yang mempengaruhi perkembangan dari institusi komersial ini dikarenakan faktor ketersediaan waktu. Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi terutama di perkotaan adalah disebabkan oleh karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga (Bakri dkk, 2018). Salah satu macam penyelenggaraan makanan institusi yang akan diteliti oleh penulis yaitu perusahaan catering komersial. Perusahaan catering komersial memiliki tujuan utama yaitu untuk melayani konsumen atau klien sesuai dengan kebutuhan mereka. Perusahaan catering komersial memiliki konsumen yang bermacam – macam sehingga perusahaan catering pun memiliki tanggung jawab yang lebih luas dalam melayani kliennya. Suatu perusahaan catering komersial dapat dikatakan sebagai macam dari institusi komersial apabila melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan, dan kepuasan konsumen (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan memiliki sub sistem, dimana sub sistem ini memiliki salah satu elemen yaitu elemen proses penyelenggaraan makanan tersebut. Elemen proses adalah sistem pengadaan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, produksi atau pengolahan, sistem distribusi makanan, penerapan higiene dan sanitasi, dan keselamatan kerja (Bakri dkk, 2018).

Penyelenggara catering memiliki tanggung jawab yang besar dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas bagi kliennya. Pengetahuan, sikap, dan perilaku dari tenaga penjamah serta kelayakan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan oleh suatu perusahaan catering. Di dalam Peraturan

Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga disebutkan pula bahwa Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Personal higiene dari tenaga penjamah makanan pun penting untuk diperhatikan dikarenakan manusia merupakan penghantar vector penyebab penyakit kedalam makanan (Simanjuntak, 2013). Tenaga kerja yang memiliki kebiasaan personal higiene yang baik dan mengikuti praktek penanganan makanan yang telah direkomendasikan merupakan hal kritis dalam suatu program sanitasi yang efektif. Apabila tenaga kerja tidak memiliki pengetahuan yang baik akan sanitasi, maka waktu, biaya, dan usaha yang ada tidak berguna (Mary B. Gregoire, 2013). Higiene dan Sanitasi dalam penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan aseptik dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan (Hiasinta, 2001). Makanan memiliki resiko pencemaran tinggi terhadap kontak dari mikroorganisme. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene dan sanitasi Jasaboga bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan. Upaya higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi tenaga kerja, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Hiasinta, 2001). Upaya pengendalian faktor resiko diperlukan oleh suatu penyelenggaraan makanan agar makanan yang disajikan kepada konsumen aman dan terkendali.

Penelitian yang dilakukan oleh Juherah dan Hermawati (2017) mengenai Perilaku Penjamah Makanan Katering Anugerah dan Sekar Kota Makassar didapatkan hasil dimana pengetahuan penjamah makanan di katering Anugerah dan Sekar dengan jumlah penjamah 20 orang, yang memiliki pengetahuan kurang yaitu 13 (21,6%), sikap kurang yaitu 16 (26,6%), dan yang memiliki tindakan kurang yaitu 31 (51,6,%). Hal ini menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan yang ada di katering Anugerah dan Sekar sering ditemukan kebiasaan dimana tenaga penjamah berbicara saat

mengolah makanan, tidak memakai alat pelindung diri (APD) dengan lengkap bahkan ada yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) sama sekali, pakaian kerja, kebersihan diri dari seorang penjamah makanan masih kurang serta tempat pengolahan makanan yang masih kotor. Hal ini pun dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang sedang dipersiapkan dan diolah oleh tenaga penjamah makanan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Desember 2019, didapatkan bahwa Katering Omah Sehat melayani klien dengan produksi sebanyak 60 porsi per hari. Tenaga penjamah makanan yang ada yaitu sebanyak 2 orang dibagian pengolahan dan pemasakan, 1 orang dibagian pengemasan, dan 3 orang sebagai pengantar dan pendistribusian makanan kepada klien. Seluruh tenaga penjamah makanan memiliki pendidikan terakhir yaitu SMA. Dari hasil studi pendahuluan tersebut, penulis ingin mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap perilaku, pengetahuan, dan sikap dari tenaga penjamah makanan serta kelayakan higiene dan sanitasi di Katering Omah Sehat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan pada diatas, maka dapat dirumuskan masalah dari penelitian ini yaitu “Bagaimana Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi di Katering Omah Sehat Malang”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan serta penerapan higiene dan sanitasi di Katering Omah Sehat Malang.

### **b. Tujuan Khusus**

- Menganalisis gambaran umum penyelenggaraan makanan di Katering Omah Sehat Malang
- Menganalisis karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, tingkat pendidikan, dan pengalaman kerja).

- Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di Katering Omah Sehat Malang
- Menganalisis sikap tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di Katering Omah Sehat Malang.
- Menganalisis perilaku tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di Katering Omah Sehat Malang.
- Menganalisis kelayakan higiene dan sanitasi jasa boga Katering Omah Sehat.
- Melakukan penyuluhan higiene dan sanitasi kepada tenaga penjamah di Katering Omah Sehat Malang.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **a. Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan di bidang sistem penyelenggaraan makanan institusi komersial sehingga penulis dapat memperoleh informasi mengenai pengetahuan, sikap, dan perilaku dari tenaga penjamah makanan serta analisis kelayakan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan.

##### **b. Bagi Lahan Penelitian**

Sebagai bahan masukan dan evaluasi higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan pihak manajemen penyelenggaraan makanan di Omah Sehat Katering.



## **Penjelasan Kerangka Pikir**

Kualitas makanan merupakan penentu dari baiknya suatu penyelenggaraan makanan katering yang dilakukan. Hal yang diperhatikan dalam kualitas makanan yaitu kelayakan higiene dan sanitasi katering. Kelayakan higiene dan sanitasi katering dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, perilaku tenaga penjamah makanan. Pada pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah yang diteliti pada penelitian ini yaitu pengaruh sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan higiene dan sanitasi bagi tenaga penjamah makanan. Karakteristik tenaga penjamah makanan mempengaruhi pengetahuan, sikap, dan perilaku dari tenaga penjamah makanan. Karakteristik tenaga penjamah makanan yang diamati yaitu usia, tingkat pendidikan, dan pengalaman kerja.