

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan (Maru, 2018). Makanan yang sehat ditentukan oleh kondisi hygiene dan sanitasi terutama tahap pengolahannya. Badan POM (2020) menambahkan bahwa sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain, untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan. Menurut Mukono (2015) sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan untuk menjamin kualitas makanan dalam mencegah kontaminasi dan penyakit bawaan makanan.

Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan atau senyawa beracun atau organisme patogen (Kemenkes RI, 2017). Purnawijayanti (2015) mengemukakan 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan penjamah makanan yang terinfeksi dan perilaku hygiene yang buruk. Salah satu yang harus di perhatikan yakni kebersihan dalam bekerja (Kaharuddin, 2017). Perilaku hygiene adalah kebersihan penjamah makanan atau pengelola makanan agar makanan tidak tercemar sehingga dapat menghasilkan makanan yang aman dan sehat (Kaharuddin, 2017).

Penilaian kelaikan fisik hygiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan, dengan adanya pengendalian proses produksi, dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Sawong, 2016). Kelaikan fisik hygiene sanitasi harus benar diperhatikan untuk mendapatkan produk dengan kualitas mutu yang sangat baik, dan layak untuk dikonsumsi (Rakhmawati, 2015). Menurut Prabu (2008), kelaikan fisik hygiene sanitasi makanan yang baik dapat menjamin

keamanan dari suatu makanan. Selain itu higiene sanitasi makanan juga dapat digunakan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Dewi, 2019). Kelaikan fisik higiene sanitasi yang tepat akan menghasilkan makanan yang aman dan bergizi sehingga kebutuhan akan zat gizi akan tercukupi baik secara kualitas maupun kuantitas yang berdampak pada peningkatan imunitas (Aji, 2020).

Kelaikan fisik higiene sanitasi pada katering/jasaboga di Indonesia masih banyak yang belum laik higiene sanitasi (Rahmadiyah, 2018). Didukung oleh hasil penelitian Joseph (2018) menyatakan bahwa kelaikan fisik higiene sanitasi pengelolaan makanan masih belum memenuhi standar karena tingginya jumlah kuman diperalatan makan dikarenakan peralatan makan hanya disimpan di tempat terbuka dan dibiarkan menumpuk, bahkan terdapat sampel yang masih basah dan tidak ditiriskan terlebih dahulu sebelum disimpan.

Hasil laporan tahunan BPOM Kota Samarinda dari 268 kasus keracunan yang disebabkan karena keracunan makanan dan minuman sebanyak 107 kasus (39,92%) (BPOM, 2011). Pada tahun 2014 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 43 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia, disebabkan oleh jajanan sebanyak 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 486 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta 1 insiden keracunan akibat pangan katering dengan jumlah 748 orang. Salah satunya penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan kebersihan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Zulaikah, 2012).

Katering Harum Sidoarjo merupakan salah satu usaha jasa boga yang menyediakan pesan antar makanan dengan berbagai pilihan menu seimbang. Katering ini mampu menghasilkan 100 porsi dalam setiap produksinya, sehingga masuk kedalam penyelenggaraan makanan massal. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Katering Harum Sidoarjo perilaku tenaga penjamah makanan sejauh ini belum pernah dilakukan edukasi mengenai perilaku penjamah makanan akan tetapi setelah pandemi tenaga penjamah makanan mulai dilakukan penggalakan kebiasaan cuci

tangan yang baik, larangan penggunaan perhiasaan, dan penggunaan baju kerja yang berbeda dengan baju semula.

Saat wawancara berlangsung peneliti menjumpai sekilas penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti tidak menggunakan penutup rambut, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan alas kaki, tidak menggunakan masker, dan tidak menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan. Hal ini bertentangan dengan persyaratan teknis hygiene sanitasi pada ketenagaan di Permenkes nomor 1096 tahun 2011 yang mengharuskan tenaga penjamah makanan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air untuk melindungi pencemaran terhadap makanan.

Penilaian perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik hygiene sanitasi yang spesifik di Katering Harum Sidoarjo masih belum pernah dilakukan sehingga perlu adanya penilaian perilaku penjamah makanan dan penilaian kelaikan fisik hygiene sanitasi agar meningkatkan kesadaran masyarakat dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungannya. Untuk menjamin kualitas makanan dalam mencegah kontaminasi dan penyakit bawaan makanan yang berasal dari penjamah makanan maka diperlukan penelitian mengenai perilaku penjamah makanan dan penilaian kelaikan fisik hygiene sanitasi pada Katering Harum Sidoarjo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik hygiene sanitasi pada Katering Harum Sidoarjo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik hygiene sanitasi pada Katering Harum Sidoarjo.
2. Tujuan Khusus
 - a. Menganalisis perilaku penjamah makanan pada Katering Harum Sidoarjo
 - b. Menganalisis kelaikan fisik hygiene sanitasi pada Katering Harum Sidoarjo

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terkait perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik higiene sanitasi pada Katering Harum Sidoarjo.

2. Manfaat Praktis

Sebagai bahan masukan bagi Katering Harum Sidoarjo untuk meningkatkan dan memperhatikan perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik higiene sanitasi guna menjamin kualitas makanan dalam mencegah kontaminasi dan penyakit bawaan makanan.