BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kesehatan yang kompleks dan saling berkaitan banyak ditemukan di Era globalisasi saat ini, hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang harus terjamin kesehatan dan keselamatannya, salah satu permasalahan terkait adalah hygiene sanitasi dan makanan.

Hygiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Permenkes, 2011). Salah satu permasalahan yang sering terjadi masalah pada kesehatan akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Kasus keracunan makanan diperkirakan terjadi setiap tahunnya yang diakibatkan oleh kontaminasi bakteri yang menyebabkan 60 juta anak mengalami sakit termasuk 50 ribu anak mati di Asia Selatan. Selanjutnya, insiden keracunan makanan mengalami peningkatan 2 kali lipat dari 61 menjadi 135 wabah di 34 provinsi selama tahun 2015-2016 di Indonesia (Nuraisyah, 2019). Terjadinya keracunan pada makanan dipengaruhi oleh pengetahuan *hygiene* sanitasi, sikap dan praktik kebersihan makanan yang dilakukan penjamah makanan. Oleh karena itu, penjamah makanan perlu diberikan edukasi untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan memperbaiki praktik *hygiene* sanitasi yang benar.

Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian disebut penjamah makanan. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya dkk, 2009). Penjamah makanan wajib menerapkan *hygiene* sanitasi dengan baik karena penjamah makanan merupakan salah satu sumber kontaminasi yang menyebabkan terjadinya penyakit.

Penyelenggara makanan (katering) memiliki tanggung jawab yang besar dalam menyediakan makanan yang sehat, aman dan berkualitas bagi konsumennya. Sikap, pengetahuan dan perilaku penjamah makanan serta *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan merupakan hal yang

penting yang harus diperhatikan oleh penyelenggara makanan (catering)

Menurut peneltian yang dilakukan oleh Ali Wijaya (2018) menemukan bahwa 50% tenaga penjamah tidak memperhatikan kesehatan umum. Sebanyak 20-100% tenaga penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan diri seperti kebersihan tangan, kuku jari tangan dan kaki, hidung, mulut, gigi, dan kaki. Sebanyak 70% tenaga penjamah tidak memperhatikan kebersihan dari celemek, 60% tenaga penjamah tidak memperhatikan kebersihan dari tutup kepala dan 100% pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari sepatu. Hal ini sering menunjukan bahwa tenaga penjamah makanan ditemukan tidak menggunakan alat pelindung diri, tidak menjaga kebersihan diri sebagai tenaga penjamah makanan. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang sedang dipersiapkan dan sedang diolah oleh tenaga penjamah makanan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/menkes/PER/VI/2011 tentang *hygiene* dan sanitasi jasaboga menyebutkan bahwa setiap tenaga penjamah makanan yang berkerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Upaya *Hygiene* sanitasi makanan pada dasarnya meliputi tenaga kerja, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan (Hiasinta, 2001).

Studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti di Bitha Katering Kediri pada tanggal 10 November 2022 diperoleh data bahwa catering ini dikelola oleh 1 pemilik dan 5 karyawan. Setiap karyawan memiliki tugas berbeda, karyawan pertama dan kedua melakukan pencucian dan memotong bahan makanan sebelum dimasak, lalu karyawan yang lain bertugas sebagai yang memasak makanan. Proses pemesanan di Bitha Katering Kediri ini sendiri bisa langsung menghubungi pemilik katering, Tenaga penjamah makanan di Bitha Katering Kediri kurang menerapkan *hygiene* sanitasi pada saat proses pengolahan makanan tenaga penjamah makanan tidak mengenakan alat pelindung diri seperti penutup kepala dan celemek, pada proses pengemasan permasalahannya hampir sama yaitu ada yang tidak

mengenakan celemek dan penutup kepala yang memungkinkan terjadinya kontaminasi silang antara penjamah makanan dengan makanan yang diolah

Berdasarkan data diatas peneliti tertarik untuk meneliti pengetahuan dan penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Bitha Katering Kediri.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengaruh Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di Bitha Katering Kediri?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

   Mengetahui Pengaruh Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di Bitha Katering Kediri
2. Tujuan Khusus
   a. Menganalisis gambaran umum tenaga penjamah makanan di Bitha Katering Kediri
   b. Menganalisis pengetahuan penyuluhan tenaga penjamah makanan di Bitha Katering Kediri sebelum dan sesudah penyuluhan.
   c. Menganalisis sikap penjamah makanan di Bitha Katering Kediri sebelum dan sesudah penyuluhan.
   d. Menganalisis perilaku penjamah makanan di Bitha Katering Kediri sebelum dan sesudah penyuluhan.

D. Manfaat penelitian .

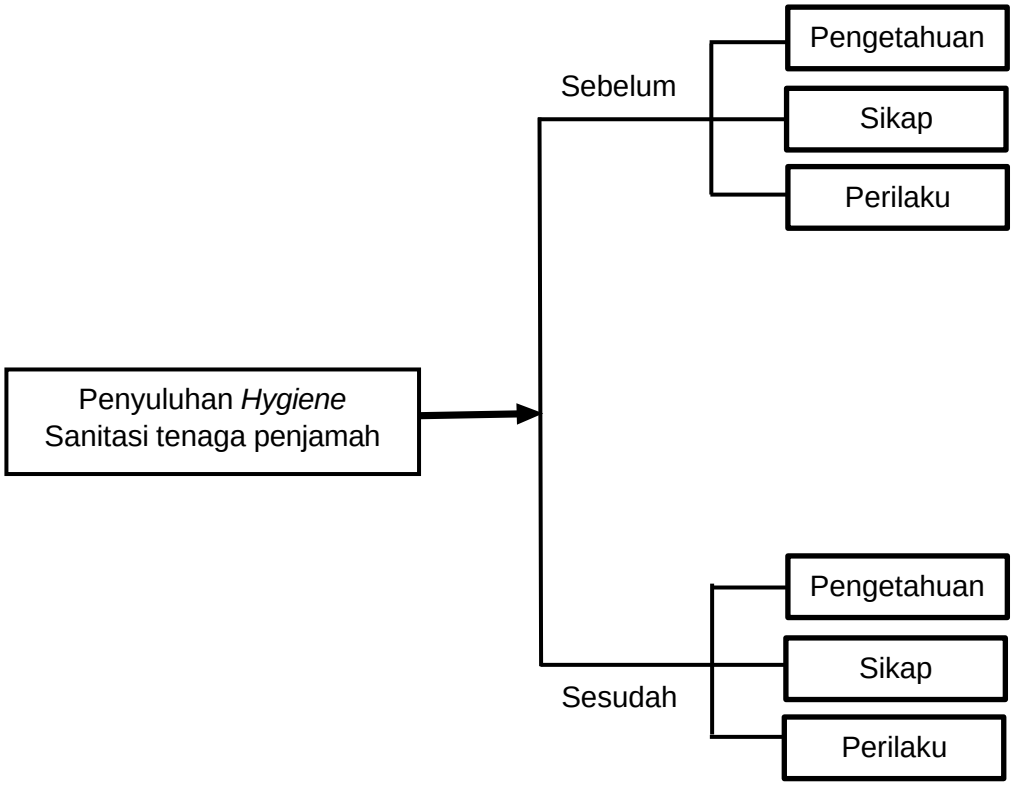
1. Bagi institusi

   Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai saran dan masukan serta evaluasi dan bagi pihak katering dalam penerapan *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan di Bitha Katering Kediri.
2. Bagi peneliti

   Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Bitha Katering Kediri.

E. Kerangka Konsep

Gambar 1. Kerangka Konsep



Keterangan ;

: Variabel yang diteliti

F. Hipotesis Penelitian

1. H0 : Tidak ada Pengaruh Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di Bitha Katering Kediri.
2. H1 : Ada Pengaruh Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di Bitha Katering Kediri