

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan paling dasar yang harus dimiliki oleh setiap manusia. Setiap manusia mengonsumsi pangan guna mendapatkan zat gizi karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, serta komponen lain yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan kesehatan (Indriani, 2015). Pangan yang aman merupakan pangan yang terbebas dari cemaran biologis, fisik maupun kimia yang dapat mengganggu serta membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, terpenuhinya pangan di masyarakat bukan hanya sebatas cukup dan mengenyangkan melainkan harus memperhatikan aspek keamanan pangan.

Keamanan pangan menurut UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan pasal 1 yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan beda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Dasar dari keamanan pangan ialah upaya *hygiene* dan sanitasi makanan, gizi, dan *safety*. Pengelolaan makanan dari proses produksi, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian harus diperhatikan demi menghasilkan makanan yang aman untuk kesehatan.

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh pada keamanan pangan. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan ialah untuk mengawetkan dan menyediakan persediaan bahan makanan. Hal ini dianggap lebih praktis dari pada harus berkali-kali berbelanja untuk sekali pengolahan makanan. Menurut jenis bahan makanan diklasifikasikan menjadi 3 jenis, yaitu *perishable* (bahan makanan yang mudah rusak), *semi perishable* ((bahan makanan yang agak mudah rusak), dan *non perishable* (bahan makanan yang tidak mudah rusak). Tiap bahan makanan memiliki perlakuan penyimpanan yang berbeda-beda agar terhindar dari cemaran mikroorganisme.

Penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan keracunan. Keracunan makanan terjadi karena adanya kontaminan yang mencemari makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yunus (2005) menyebutkan bahwa penyimpanan makanan yang tidak baik mempunyai peluang 14,250 kali untuk terjadinya kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan. Sifat bakteri *Escherichia coli* dapat menyebabkan infeksi primer pada usus besar sehingga menyebabkan penyakit diare (Gillespie et al. 2010). Pada tahun 2015, *World Health Organization* (WHO) telah melaporkan bahwa kontaminasi pangan disebabkan oleh 31 agen makanan (virus, bakteri, parasite, racun, dan kimia). Mikroba tersebut dapat bersifat toksis dan

infeksius sehingga mengakibatkan penyakit infeksi. Gejala tersebut diantaranya sakit perut, mual, muntah, dan diare.

World Health Organization (WHO) mengungkapkan, tiap tahunnya diare menjadi penyebab kematian dua juta anak di dunia. Indonesia memiliki prevalensi diare dengan kasus yang cukup tinggi mencapai 37,88% atau 1.516.438 kasus pada balita (Kemenkes RI, 2018). Berdasarkan Profil Kesehatan Jawa Timur Tahun 2021 prevalensi diare pada balita di Jawa Timur mencapai 42,06% dan Kota Malang merupakan salah satu daerah yang memiliki kejadian diare pada balita cukup tinggi yaitu 9.959 kasus. Oleh sebab itu perlu adanya pencegahan permasalahan diare pada balita guna meningkatkan status gizi balita.

Purnama (2017) menyebutkan bahwa penyebab dari keracunan pangan dan penyakit infeksi jika ditinjau dari sumber pangannya berasal dari masakan rumah tangga (47,1%), industri jasa boga (22,2%), makanan olahan (15,0%), makanan jajanan (14,4%) . Berdasarkan data tersebut, penyebab keracunan pangan dan kejadian infeksi tertinggi dikarenakan masakan rumah tangga. Hal ini dapat disimpulkan bahwa kesadaran masyarakat khususnya ibu rumah tangga mengenai *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan dalam rumah tangga masih cukup rendah. Aspek kurangnya pengetahuan ibu mengenai informasi tentang penyimpanan bahan makanan yang tepat menjadi faktor utama yang menjadikan pengolahan makanan menjadi tidak aman karena pengetahuan ibu berpengaruh terhadap keterampilan ibu.

Kader posyandu sebagai *agent of change* seharusnya mampu membawa perubahan dalam menumbuhkan kesadaran perilaku hidup sehat di masyarakat. Kader posyandu memiliki peran serta fungsi dalam melaksanakan sistem lima meja yang meliputi: pendaftaran, penimbangan berat badan, pengukuran tinggi badan, pencatatan, penyuluhan, serta pelayanan kesehatan oleh petugas kesehatan. Namun, berdasarkan evaluasi sistem lima meja tidak seluruhnya berjalan baik. Meja satu sampai dengan tiga (100%) sedangkan meja empat (26,7%) dikategorikan tidak baik (Didah, 2020). Berdasarkan hasil wawancara kepada kader Posyandu Mekar Sari Kelurahan Klojen, pelaksanaan meja empat pada belum terlaksana dengan baik sebab antusias ibu balita rendah dalam mengikuti penyuluhan. Hal ini disebabkan ibu balita yang terburu-buru untuk bekerja, terdapat acara lain, kondisi anak yang rewel sehingga malas mengikuti penyuluhan. Hal ini mengakibatkan informasi kesehatan dari kader dan bidan desa tidak tersampaikan.

Pelaksanaan edukasi dapat dilaksanakan dengan memanfaatkan kecanggihan teknologi, misalnya teknologi informasi yang memberikan kemudahan dan keefektifan dalam penggunaan waktu, misalnya penggunaan *platform online*. Berbagai *platform online* dapat mendukung pelaksanaan edukasi, salah satunya ialah *WhatsApp*. *WhatsApp* memiliki banyak fitur, salah satunya ialah *WhatsApp Group* yang memudahkan banyak orang untuk tetap terhubung. Adekoya

dan Fasae (2022) mengungkapkan bahwa WhatsApp merupakan media sosial yang lebih sederhana dan mudah digunakan oleh hampir setiap orang.

Pelaksanaan edukasi perlu menggunakan media, agar informasi dapat tersampaikan dengan mudah ke pendengarnya. Media video ialah suatu media yang menjadikan penyuluhan lebih menarik dan terkesan tidak monoton karena terdapat perpaduan warna, gerak, dan suara. Penyuluhan dengan media video dilakukan sebagai upaya untuk merangsang masyarakat terutama ibu rumah tangga agar mampu menjadi inovator di rumah tangga nya sendiri (Rahmawati, et.al, 2007).

Berdasarkan penelitian Rahmawati, et. al (2007) penyuluhan dengan media video terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku ibu balita gizi kurang dibandingkan dengan ibu yang mengikuti penyuluhan menggunakan media modul. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Kapti, et. al (2013) didapatkan hasil bahwa penyuluhan dengan media video meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu balita mengenai penatalaksanaan diare.

Pengukuran tingkat pengetahuan dan ketrampilan menggunakan kuisisioner yang diberikan sebelum penyuluhan (*pre-test*) dan setelah penyuluhan (*post-test*) yang kemudian dikategorikan sesuai perhitungan standar deviasi dari hasil *pre-test*. Sehingga dapat dibandingkan antara hasil skor pengetahuan dan ketrampilan ibu balita sebelum dan sesudah penyuluhan.

Berdasarkan latar belakang, penelitian ini ditujukan kepada ibu balita guna mengetahui pengaruh penyuluhan sebelum dan sesudah dengan memanfaatkan platform *WhatsApp Group* dan media video terhadap tingkat pengetahuan serta keterampilan mengenai penyimpanan bahan makanan di Posyandu Mekar Sari, Kecamatan Klojen, Kelurahan Klojen, Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka permasalahan yang diangkat peneliti yaitu “Apakah ada pengaruh sebelum dan sesudah penyuluhan berbasis *whatsapp group* dengan media video terhadap tingkat pengetahuan dan keterampilan tentang penyimpanan bahan makanan pada ibu balita di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang?”.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mempelajari pengaruh sebelum dan sesudah penyuluhan berbasis *whatsapp group* dengan media video terhadap tingkat pengetahuan dan keterampilan tentang penyimpanan bahan makanan pada ibu balita di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang.

2. Tujuan khusus

1. Mempelajari tingkat pengetahuan ibu balita setelah dilakukan penyuluhan berbasis *whatsapp group* dengan media video tentang penyimpanan bahan makanan di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang
2. Mempelajari tingkat keterampilan ibu balita setelah dilakukan penyuluhan berbasis *whatsapp group* dengan media video tentang penyimpanan bahan makanan di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang
3. Membandingkan tingkat pengetahuan dan ketrampilan ibu balita setelah dilaksanakan penyuluhan berbasis *whatsapp group* dengan media video tentang penyimpanan bahan makanan di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi institusi

Penelitian ini dapat digunakan untuk nilai tambah kepastakaan institusi dan sumbangsih kepada ilmu pengetahuan dalam bidang pengetahuan di bidang gizi

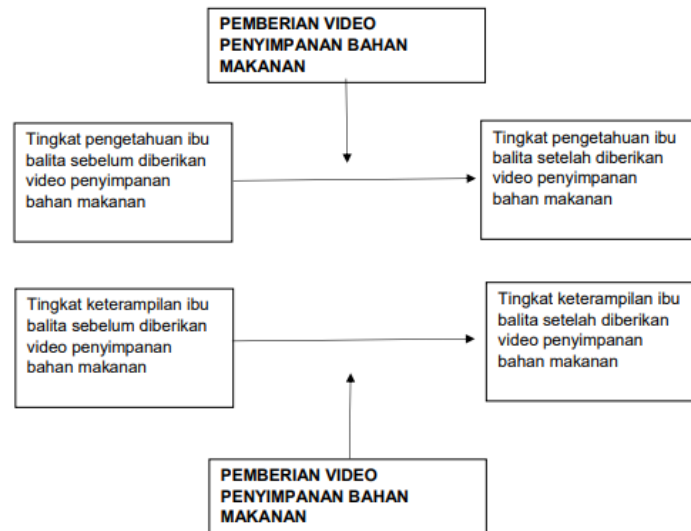
2. Bagi penulis

- a. Memperoleh pengetahuan mengenai pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan dan keterampilan ibu balita mengenai penyimpanan bahan makanan
- b. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman belajar dalam membuat penelitian
- c. Mengaplikasikan ilmu-ilmu gizi yang telah dipelajari kedalam sebuah penelitian yang berguna bagi masyarakat.

3. Bagi masyarakat

- a. Meningkatkan pengetahuan serta keterampilan ibu balita dalam memahami pentingnya penyimpanan bahan makanan yang tepat.
- b. Membantu mengevaluasi media video sebagai alternatif untuk mengedukasi dengan lebih mudah tentang penyimpanan bahan makanan
- c. Membantu mencegah dan mengurangi masalah kesehatan terkait kejadian infeksi.\

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep

F. Hipotesis

1. Ada perubahan tingkat pengetahuan ibu balita mengenai penyimpanan bahan makanan berbasis *whatsapp group* dengan media video di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang.
2. Ada perubahan tingkat keterampilan ibu balita mengenai penyimpanan bahan makanan berbasis *whatsapp group* dengan media video di Posyandu Mekar Sari, Kelurahan Klojen, Kota Malang
3. Media video dapat lebih merubah ketrampilan daripada pengetahuan.

