

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan dalam jumlah besar pada institusi misalnya asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran atau rumah makan (Aisah dkk, 2021)

Penyelenggaraan makanan di asrama salah satunya yaitu pesantren. Pesantren merupakan suatu rangkaian dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada santri dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan. Penyelenggaraan makanan untuk santri yang diselenggarakan di Pesantren, dapat dilakukan oleh pesantren itu sendiri atau pihak jasa dan mampu mengadakan penyelenggaraan makanan institusi yang berlaku (Jayapura, 2014 dalam Aisah dkk, 2021)

Penyelenggaraan makanan yang hygiene menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Fatmawati dan Rosidi 2013, dalam Kurnia 2021)

Berdasarkan penelitian (Syahlan, 2018) ditemukan kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh mikrobiologi dengan persentase 24,45% yang terjadi di seluruh provinsi di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh kurangnya hygiene sanitasi pada pengolah makanan dan minuman serta peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi standar yang sudah ditentukan

Perilaku hygiene dan sanitasi harus dimiliki oleh seorang penjamah makanan. Apalagi untuk penyelenggaraan makanan di pondok pesantren yang berisi santriwan santriwati yang bertujuan untuk menempuh pendidikan berbasis islam. Penjamah makanan sangat penting karena merupakan suatu kunci awal penerapan perilaku hygiene seperti pengolahan makanan yang

sehat dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit.

Di pondok pesantren, seorang tenaga penjamah makanan harus mempunyai pengetahuan mengenai personal hygiene dan pentingnya kebersihan saat mengelola makanan. Taqhi (2014) menyatakan bahwa pondok pesantren merupakan sekolah islam yang mendidik murid untuk menjadi orang berakhlak mulia serta cerdas. Santri-santri di pesantren pada dasarnya sama dengan murid di sekolah umum yang harus berkembang dan menjadi generasi penerus pembangunan negeri yang perlu mendapatkan perhatian khusus yaitu kesehatan dan pertumbuhannya.

Berdasarkan studi terdahulu yang dilakukan oleh Meikawati Wulandari tahun 2010 pada unit gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang terdiri dari 20 orang pegawai, diperoleh tenaga penjamah makanan yang berlaku tidak higienis, diantaranya tidak memakai penutup mulut 100%, tidak memakai penutup kepala 70%, menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan 35%, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan 35% dan merokok 15%, tidak pakai celemek 50%.

Hubungan pengetahuan dan praktek hygiene sanitasi makanan berdasarkan penelitian dari Wulandari Meikawati tahun 2010 menunjukkan bahwa semakin tinggi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan belum tentu diikuti semakin baik prakteknya dalam hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan penelitian (Fatmawati, 2013) menunjukkan bahwa sebagian besar pengolah makanan termasuk dalam kategori baik dan sedang, dengan pengetahuan yang baik diharapkan pengolah makanan dapat menerapkan dalam perilaku saat mengolah makanan. Dan didukung Penelitian (Rahmayani, 2018) juga mendukung bahwa dengan semakin baik tingkat pengetahuan seorang penjamah makanan maka berpengaruh besar terhadap perilaku penjamah makanan.

Berdasarkan hasil observasi awal di dapur umum pengelolaan makanan Pondok Pesantren Al-Amanah, ditemukan proses pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat. Beberapa hal yang ditemukan yang tidak sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan meliputi penjamah makanan dalam mengolah makanan tidak menggunakan APD secara lengkap seperti celemek, sarung tangan, penutup rambut, dan sepatu bekerja, tidak

terdapat tempat khusus penyimpanan bahan makanan, ruang persiapan bahan makanan belum memenuhi layak higiene dan sanitasi

Berdasarkan hal tersebut, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengetahuan penjamah makanan dan kelayakan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : “ Bagaimana pengetahuan penjamah makanan dan kelayakan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo ? “

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

- Menganalisis pengetahuan penjamah makanan dan kelayakan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo

2. Tujuan Khusus

- Menganalisis karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja) di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo
- Menganalisis pengetahuan mengenai higiene sanitasi penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo
- Menganalisis kelayakan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo
- Menganalisis sarana dan prasarana di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo

D. Manfaat Penelitian

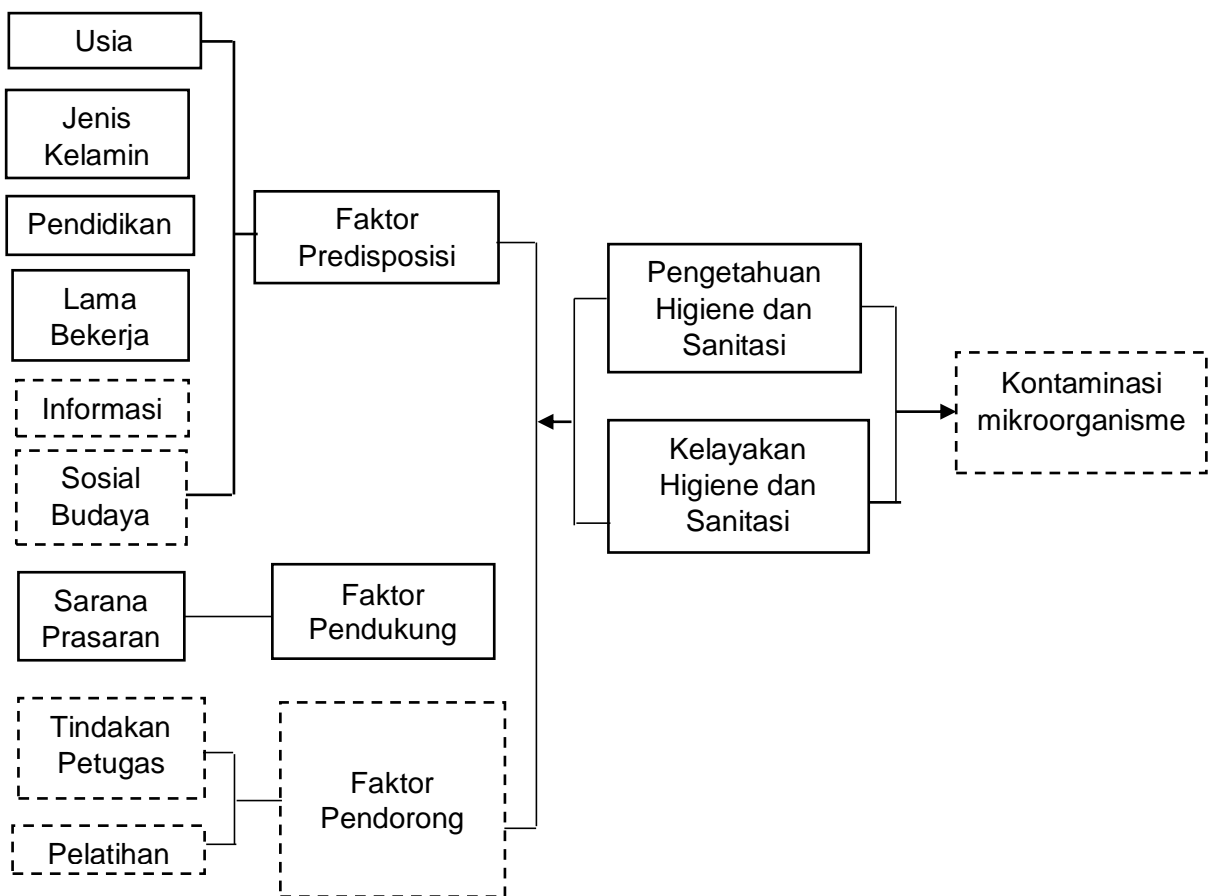
Manfaat teoritis, yaitu sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dibidang higiene dan sanitasi di Pondok Pesantren. Selain itu, bagi peneliti menambah wawasan dan pengetahuan dan sebagai syarat menyelesaikan tugas akhir

Secara praktis, manfaat dari penelitian ini yaitu menjadikan penelitian ini sebagai bahan masukan untuk pihak Pondok Pesantren Modern Al-Amanah

Junwangi Sidoarjo untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik hygiene dan sanitasi lingkungan produksi.

E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini berjudul Pengetahuan Penjamah Makanan dan Kelayakan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo



Gambar 1. Kerangka Konsep