

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekarang ini bisnis kuliner banyak di minati pelaku bisnis di Indonesia, karena bisnis yang bergerak di bidang kuliner ini termasuk bisnis dengan profit yang besar dan juga banyak diminati masyarakat di era globalisasi. Selain itu perkembangan teknologi dan bertambahnya aktivitas pada masyarakat di masa sekarang membuat sebagian besar masyarakat lebih memilih cara praktis dalam penyelenggaraan makanan baik untuk individu, kelompok, dan pada kegiatan-kegiatan tertentu. Hal ini mendorong berkembangnya industri penyelenggaraan makanan jasaboga seperti catering, rumah makan maupun restoran (Sawong dkk., 2016).

Penyelenggaraan makanan adalah semua rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status Kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Depkes, 2013). Penyelenggaraan makanan baik yang bersifat komersial maupun yang non komersial harus menjaga keamanan makanan, hal ini merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap produsen penyelenggara makanan sehingga makanan yang dikonsumsi oleh konsumen tidak membahayakan kesehatan (Bakri dkk, 2018).

Restoran atau warung makan sebagai salah satu penyelenggaraan makanan komersial yang tidak pernah sepi pengunjung. Transaksi makanan atau minuman selalu berlangsung sepanjang hari. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Marissa (2014), menyatakan bahwa kualitas higienis dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Menurut Bakri (2018), personal higienis dan perilaku sehat penjamah makanan perlu diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus bertanggung jawab bahwa sanitasi makanan sebagai pandangan hidup serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan,

higiene perorangan dan perilaku sehat. Oleh karena itu kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan, karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang persyaratan higien sanitas rumah makan dan restoran. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

Menurut Insan dan Yulastri (2020) perilaku penjamah makanan sangat penting baik di dapur maupun di tempat usaha berjualan. Hal ini karena penjamah makanan berhubungan langsung dengan makanan yang diolah. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, maka perlu memperhatikan hal hal berikut: Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban dll.

Pendekatan terpadu dalam upaya mencegah risiko penyakit bawan makanan adalah melalui Pendidikan dan pelatihan bagi para penjamah makanan tentang dua aspek keamanan yaitu *HACCP* dalam penyelenggaraan (Widyastuti, 2006). Salah satu kegiatan pokok pelaksanaan higiene makanan adalah mengadakan penyuluhan menyangkut pengetahuan dan kesadaran cara pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan secara higienis (Suklan,1990). Hal tersebut sangat beralasan karena penyuluhan dan atau pelatihan penyehatan makanan merupakan tahap tingkat Pendidikan non formal yang apabila direncanakan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang, termasuk sikap dan praktek yang baik (Ravianto,1990).

Rumah makan mewah mengusung tema menyatu dengan alam dengan menu utama yaitu ikan Gurame yang diolah dengan dibakar dan digoreng. Selain itu tempat yang menarik jadi daya Tarik tersendiri, dengan

menyajikan suasana persawahan yang indah. Selain itu lokasi tersebut tidak jauh dengan wisata terkenal yang ada di Nganjuk.

Menurut Lovelock & Wright (2005) kualitas layanan adalah evaluasi kognitif jangka panjang pelanggan terhadap penyerahan jasa suatu perusahaan. Kualitas adalah totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang bergantung pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan atau tersirat (Kotler & Keller, 2009).

Rumah makan mewah merupakan rumah makan yang bernuansa persawahan. Mewah sendiri merupakan singkatan dari Mepet Sawah atau berarti rumah makan dekat sawah. Rumah makan mewah berdiri sejak 2019. Lokasi rumah makan mewah berada di Jl. Cerme puthuk no 7, Nglirang, cerme, kecamatan pace, kabupaten Nganjuk. Jumlah karyawan di rumah makan mewah yaitu 4 orang. Kegiatan karyawan dalam bekerja setiap harinya yaitu 12 jam, dimulai jam 09.00 pagi sampai dengan 21.00 WIB.

Suwarman (2004) "lokasi merupakan tempat usaha yang mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan membeli". Tjiptono (2012) menjelaskan bahwa di dalam pemilihan lokasi diperlukan pertimbangan- pertimbangan yang cermat meliputi kemudahan (Akses) atau kemudahan untuk dijangkau dengan sarana transportasi umum (Visibilitas) yang baik yaitu keberadaan lokasi yang dapat dilihat dengan jelas, lokasi berada pada lalu lintas (Traffic) atau berada pada daerah yang banyak orang berlalu lalang yang dapat memberikan peluang terjadinya impulse buying, lingkungan sekitar mendukung barang dan jasa yang di tawar kadang jauh dari lokasi pesaing.

Berdasarkan survei pendahuluan, pemilik Rumah makan MEWAH menyatakan bahwa tenaga penjamah makanan pada Rumah makan tersebut belum pernah mendapatkan penyuluhan. Hal ini mendasari peneliti untuk melakukan penelitian pada rumah makan MEWAH terkait pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan dan praktik kelaikan higiene sanitasi pada tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan dan praktik kelaikan higiene sanitasi pada tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk?

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik tenaga penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja) di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan.
- c. Menganalisis praktik tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Mewah Nganjuk sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat dalam pendidikan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Secara Teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu :

Menambah wawasan khususnya tentang struktur pengelola rumah makan, jenis menu makanan yang dijual, karakteristik tenaga penjamah makanan, higiene sanitasi, keamanan makanan, tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a) Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang tingkat pengetahuan dan penerapan praktik tenaga penjamahan tentang kelaikan higiene sanitasi.

b) Bagi institusi

- 1) Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk upaya peningkatan penerapan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Mewah Nganjuk.
- 2) Dapat digunakan sebagai evaluasi sarana fisik diperlengkap untuk menunjang sanitasi bagi kenyamanan pembeli maupun tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Mewah Kabupaten Nganjuk.