

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi atau massal memiliki tugas dalam penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar. Penyelenggaraan makanan dianggap massal di Indonesia apabila dalam satu kali pengolahan menyediakan 50 porsi. Beberapa tahapan diperlukan dalam penyelenggaraan makanan yaitu mulai dari perencanaan, pengadaan, hingga pengolahan yang menghasilkan makanan layak untuk dikonsumsi. Makanan perlu dilindungi dari suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan aturan, karena tahapan tersebut merupakan salah satu proses yang menghasilkan makanan aman dan bermutu (Bakri et al., 2018).

Makanan yang tidak terjaga keamanannya akan rentan tercemar dari bahaya kimia, biologi, dan fisik. Mengonsumsi makanan yang tercemar dapat mengakibatkan keracunan akibat dari pangan yang telah terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, dan benda asing lainnya. Menurut data WHO tahun 2015, setiap tahun penyakit yang disebabkan oleh keracunan makanan menyebabkan 1 dari 10 orang menderita sakit (Purba, 2017). Menurut data BPOM tahun 2017, penyebab KLB keracunan makanan berdasarkan jenis makanan terdapat 38% keracunan masakan rumah tangga, 11% makanan olahan, dan 13,21% makanan jasa boga (Mustika, 2019). Berdasarkan data distribusi laporan kasus keracunan nasional tahun 2019, terdapat 3 provinsi yang memiliki kejadian keracunan tertinggi yaitu Jawa Barat 2377 kasus, Jawa Timur 1312 kasus, DKI Jakarta 943 kasus. Berdasarkan penyebab keracunan, dilaporkan terdapat lima kelompok penyebab keracunan terbanyak, yaitu binatang (47,34%), minuman (13,29%), obat (9,92%), makanan (7,63%), dan kimia (7,01%) (Yudianto, 2019).

Kejadian keracunan makanan akan terus terulang apabila tidak dikendalikan dengan baik. Cemaran ini berhubungan erat dengan masalah kebersihan atau hygiene sanitasi dari penjamah makanan. Manusia merupakan salah satu sumber yang berpotensi sebagai perantara mikroba atau patogen untuk mengontaminasi makanan (Kurniajati & Apriliani, 2015 dalam Alwi et al.,

2019). Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Meikawati et al., 2010 dalam Alwi et al., 2019).

Pengendalian cemaran pada makanan perlu dilakukan untuk mengurangi bahkan menghilangkan potensi-potensi yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, sebuah upaya pencegahan cemaran biologis, kimia, dan fisik perlu dilakukan agar tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Permenkes RI, 2019). Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan bahwa keracunan pangan dapat dicegah dengan penerapan “Lima Kunci Keamanan Pangan” yang terdiri dari menjaga kebersihan personal, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak dengan benar, menjaga makanan pada suhu aman, dan menggunakan bahan baku serta air yang aman (Purba, 2017). Langkah-langkah tersebut perlu disebarluaskan kepada masyarakat umum terutama pada institusi yang bekerja pada bidang industri makanan, jasa boga, maupun rumah sakit (Khazanah, 2020).

Penjamah makan yang memiliki pengetahuan dan sikap yang rendah terhadap keamanan pangan memiliki risiko 2,167 kali membuat makanan olahannya menjadi tidak aman dan berbahaya (Aspiani & Rustiawan, 2020). Penelitian yang dilakukan Khazanah (2020) pada ibu rumah tangga dan Ratnasari et al (2018) pada pedagang penyetan di Wilayah Tembalang, menunjukkan terdapat pengaruh signifikan terkait pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Edukasi tersebut berguna untuk menambah wawasan bagi penjamah makanan sehingga dapat diaplikasikan dalam pekerjaannya untuk meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen (Rizkaprilisa, 2022).

Media yang dapat digunakan untuk menunjang kegiatan edukasi salah satunya yaitu dengan menggunakan poster. Poster memiliki kelebihan dalam pengaplikasiannya yaitu dapat mempermudah dalam pemahaman pesan yang disampaikan, dilengkapi warna yang lebih menarik, berbentuk sederhana, dan pembuatannya tidak memerlukan peralatan khusus serta murah. Menurut

penelitian yang dilakukan oleh Sumartono & Astuti (2018), media poster dapat diterima oleh masyarakat karena ketertarikannya pada desain dan isi pesan dalam poster. Penelitian tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rapiasih et al (2010), bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan kualitas makanan setelah diberikan pelatihan menggunakan media poster. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Harsismanto et al (2019), media poster juga dapat mempengaruhi perubahan sikap. Poster yang baik memiliki ciri-ciri sederhana, menyajikan satu ide untuk mencapai tujuan pokok, berwarna, slogan dan tulisannya jelas, motif dan tulisannya bervariasi.

Berdasarkan uraian latar belakang, peneliti tertarik melakukan penelitian terkait edukasi keamanan pangan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di *Catering Pondok Sawah* Kecamatan Turen. Berdasarkan hasil studi pendahuluan dengan metode wawancara dan observasi pada tanggal 22 – 26 Februari 2023, semua penjamah makan di katering tersebut belum pernah mendapatkan edukasi terkait keamanan pangan. Katering sudah memiliki dapur khusus di area tertutup, namun para penjamah makanan lebih senang memasak di area terbuka yaitu teras depan dapur yang beralaskan tanah. Penyebab dari hal tersebut adalah kondisi ruangan yang panas dan penjamah makanan sedikit enggan untuk membersihkan dapur yang memang harus di sapu dan di pel setelah digunakan. Penjamah makanan masih belum tertib untuk menggunakan APD seperti masker, celemek, sarung tangan, dan penutup kepala saat mengolah atau menyentuh makanan. Penjamah makanan juga belum pernah mendapatkan edukasi terkait keamanan pangan yang mereka kurang memahami bahaya atau cemaran yang dapat timbul akibat memasak di area terbuka dan memasak tanpa menggunakan APD lengkap.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di *Catering Pondok Sawah* Kecamatan Turen sebelum dan sesudah diberikan edukasi keamanan pangan?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap keamanan pangan penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah Kecamatan Turen sebelum dan sesudah diberikan edukasi

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum karakteristik penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah Kecamatan Turen meliputi jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan masa kerja
- b. Menganalisis perubahan pengetahuan penjamah makanan berdasarkan usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin setelah diberikan edukasi keamanan pangan
- c. Menganalisis perubahan sikap penjamah makanan berdasarkan usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin setelah diberikan edukasi keamanan pangan

D. Manfaat

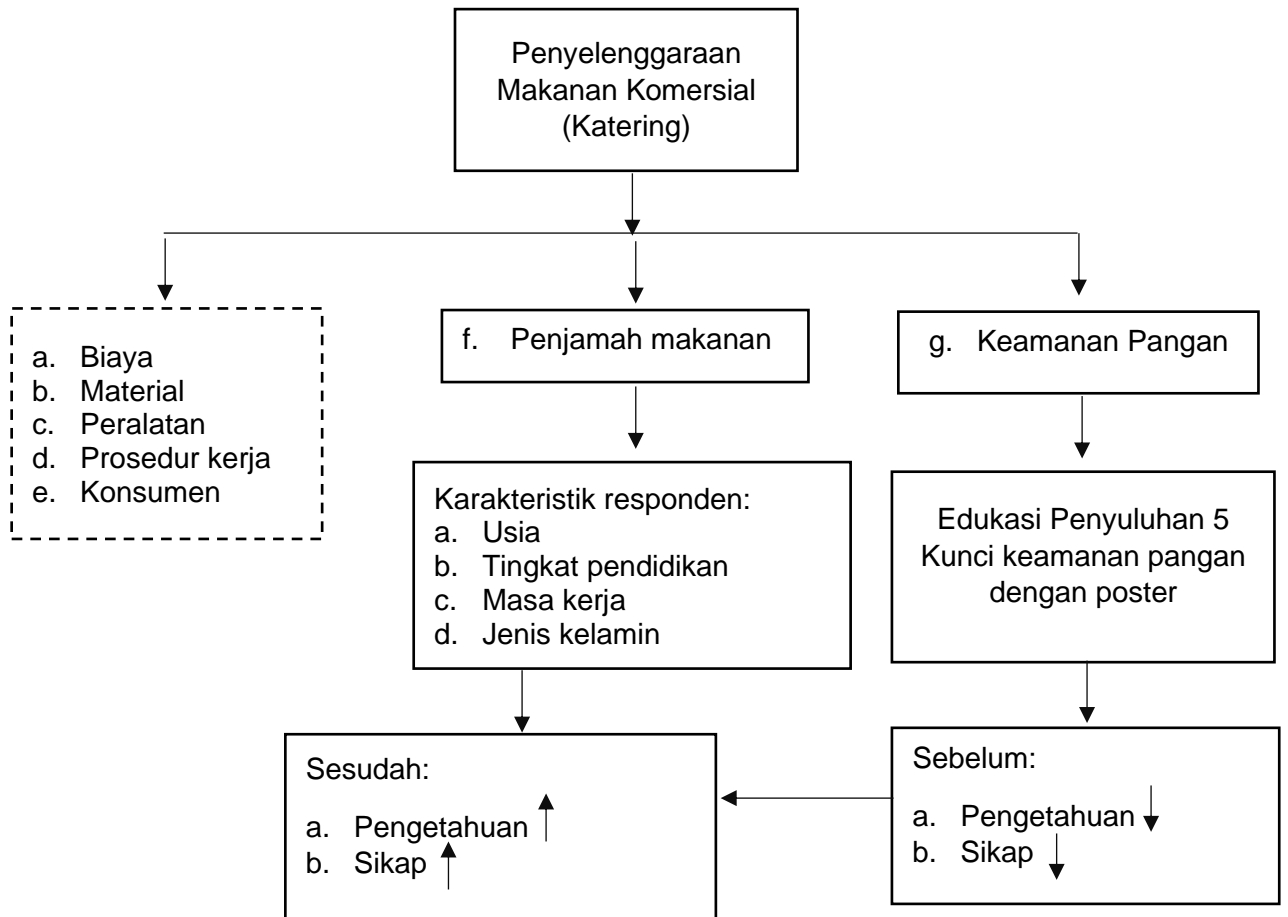
1. Manfaat Keilmuan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, ilmu pengetahuan, dan dapat digunakan sebagai referensi atau pengembangan untuk penelitian selanjutnya.

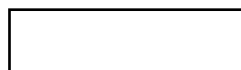
2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada institusi terkait tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah Kecamatan Turen sebelum dan sesudah diberikan edukasi keamanan pangan.

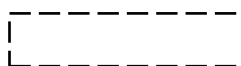
E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep



Variabel diteliti



Variabel tidak diteliti

Katering merupakan salah satu institusi yang bekerja di bidang penyelenggaraan makanan komersial. Komponen penyusun dari penyelenggaraan makanan terdiri dari biaya, material, peralatan, prosedur kerja, konsumen, tenaga kerja, dan keamanan pangan. 5 Kunci keamanan pangan dapat dijadikan sebagai bahan edukasi dengan metode penyuluhan menggunakan media poster untuk mengetahui ada tidaknya perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Selain itu, karakteristik responden yang meliputi usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin perlu dianalisis terkait pengaruhnya terhadap perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

F. Hipotesis

1. Terdapat perubahan pengetahuan penjamah makanan menjadi baik berdasarkan usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin
2. Terdapat perubahan sikap penjamah makanan menjadi baik berdasarkan usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin