

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan institusi didefinisikan sebagai institusi yang menyediakan makanan untuk konsumen dengan jumlah minimal 50 porsi setiap kali produksi. Penyelenggaraan makanan institusi dapat dibagi menjadi sektor komersil dan non komersil. Pada sektor komersil, tujuan utamanya adalah mencari keuntungan, seperti yang dilakukan oleh kafetaria, kafe, restoran, hotel, dan penyedia makanan pada moda transportasi seperti pesawat dan kereta api. Sebaliknya, sektor non komersil menyediakan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen kelompok khusus, seperti di rumah sakit, panti wreda, panti asuhan, lapas, sekolah militer, dan sekolah dengan program full day (Bakri dkk., 2018).

Salah satu contoh institusi yang melaksanakan penyelenggaraan makanan sector non komersil dalam jumlah besar adalah panti asuhan. Panti Asuhan merupakan organisasi sosial dengan misi utama untuk melindungi dan membina kelompok khusus seperti, anak yatim, piatu, yatim piatu, terlantar, dan fakir miskin guna meningkatkan kesejahteraan anak asuh (Abidin AM, 2019). Pengorganisasian pangan untuk panti asuhan melibatkan pengaturan distribusi pangan kepada orang-orang yang diasuh oleh institusi tersebut, tanpa memperhitungkan keuntungan atau nilai nominal yang diberikan oleh institusi (Bakri dkk, 2018). Tujuan dari penyelenggaraan ini adalah memastikan kualitas dan rasa makanan yang ditawarkan sehingga dapat menarik konsumen, sambil menjaga agar rincian biaya makanan tetap pada taraf yang sesuai tanpa mengorbankan kualitas pelayanan dan kualitas makanan terhadap konsumen (Manuntun Rotua, Rohanta Siregar, 2015).

Menurut Cahyaningsih (2009), perilaku penjamah makanan memiliki peran penting dalam menentukan apakah suatu makanan sehat atau tidak. Perilaku penjamah makanan yang tidak sehat dapat menimbulkan risiko kesehatan, karena dapat mempengaruhi kebersihan makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku penjamah makanan yang sehat dapat mencegah makanan dari kontaminasi, pencemaran, dan keracunan.

Di Indonesia, kejadian keracunan makanan yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi makanan masih sering terjadi, seperti yang terjadi di Panti Asuhan Darur Hadlonah Karangasem Hanifah di Batang. Kejadian tersebut dikarenakan kelalaian penjamah makanan pada saat pengolahan ikan, cumi, dan udang. Kurangnya kebersihan dalam pengolahan seafood menjadi faktor utama terjadinya keracunan makanan. Sebanyak 13 anak panti asuhan dilarikan ke rumah sakit dengan keluhan mual, muntah, dan diare (Kutnadi, 2020)

Oleh karena itu, bukan hanya perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan yang harus diperhatikan akan tetapi, pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi penjamah makanan juga merupakan faktor krusial dalam menjamin keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kondisi sanitasi yang tidak memadai dapat berdampak negatif pada kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen, serta berpotensi memengaruhi tingkat kesehatan mereka yang mengonsumsi makanan tersebut. Kondisi kebersihan makanan yang buruk memiliki potensi untuk menimbulkan masalah kesehatan (Soeryani dan Astuti, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian Budiyo, dkk. (2008), mayoritas penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang dapat dikategorikan sebagai kurang terkait hygiene dan sanitasi. Perilaku hygiene dan sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren sebagian besar dinilai buruk (Purwaningtyas., 2013) dan mayoritas penjamah makanan memiliki sikap yang tidak mendukung terkait dengan hygiene dan sanitasi (Meikawati, dkk. 2010).

Pada panti asuhan Ulin Nuha Sidoarjo terdapat 9 orang penjamah makanan yang melakukan tugasnya secara bergantian sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Berdasarkan hasil dari studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 10 Januari 2024 secara mendadak atau tanpa pemberitahuan, diketahui terdapat 9 dari 9 (100%) penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan menggunakan gelang pada saat akan mengolah bahan makanan. Terdapat tempat makan yang akan dijadikan alat untuk mencuci sayur, ikan, dan daging dalam kondisi sanitasi yang kurang baik. Wawancara yang dilakukan pada saat yang bersamaan juga didapatkan hasil bahwa dari 4 dari 9 (44%) penjamah makanan tidak mampu menjawab dengan benar beberapa pertanyaan mengenai hygiene sanitasi pada saat pengolahan makanan yang diajukan oleh peneliti.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk mengkaji bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi pada seluruh penjamah makanan yang ada di Panti asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengetahuan terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- b. Menganalisis sikap terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- c. Menganalisis perilaku terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

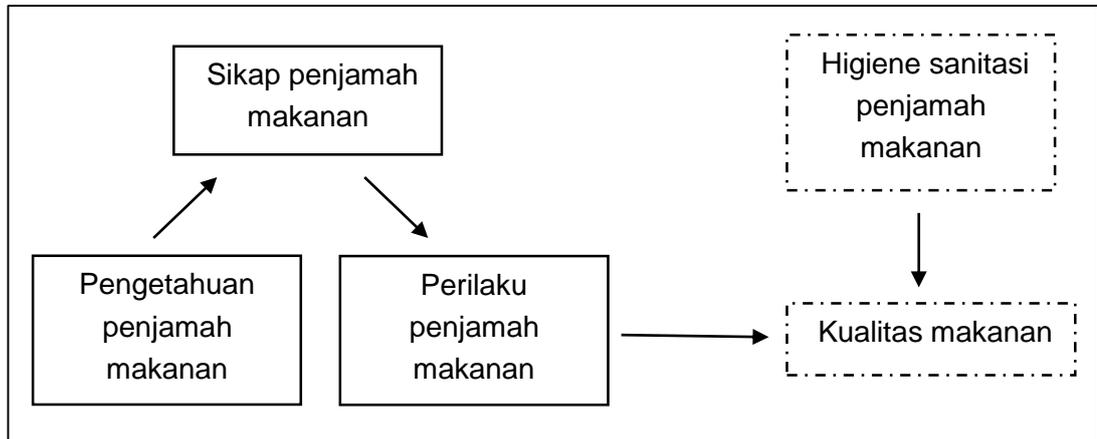
Sebagai pedoman dalam pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang gizi mengenai gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi pembaca dapat dijadikan sebagai salah satu tambahan referensi bacaan yang dapat menambah pengetahuan bagi pembaca terutama pengetahuan mengenai gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- b. Bagi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha dapat dijadikan masukan dalam menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

F. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian merupakan kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur atau diamati melalui penelitian yang akan dilakukan (Masturoh & Anggita, 2018).



Gambar 1. Kerangka Konsep