

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Personal hygiene (kebersihan perorangan) adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Pemeliharaan hygiene perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Seperti pada orang sehat mampu memenuhi kebutuhan kesehatannya sendiri, pada orang sakit atau kelainan fisik memerlukan bantuan perawat untuk melakukan praktik kesehatan yang rutin. Menurut Departemen Kesehatan RI (2017) personal hygiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan. Contohnya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, dan membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Keamanan pangan berkaitan erat dengan kesehatan. WHO (2015) menunjukkan bahwa saat ini masih terdapat sekitar 2 juta korban meninggal dunia setiap tahunnya akibat makanan dan minuman yang tidak aman. Korban pangan tidak aman ini terutama adalah anak-anak, yang mencapai angka 1,5 juta anak meninggal setiap tahunnya yang sebagian besar karena makanan dan minuman yang tercemar (WHO, 2015). Di Indonesia, menurut laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI, 2016) pada tahun 2016, kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan telah menyebabkan 5.673 terpapar, 3.351 orang sakit dan 7 orang meninggal dunia. Karena keamanan sebagai prasyarat dasar produk pangan, maka penjaminan keamanan pangan harus selalu melekat pada upaya pemenuhan kebutuhan pangan.

Terjadinya kontaminasi makanan merupakan resiko besar yang ada pada penjamah makanan, dikarenakan organisme yang ada pada tubuh penjamah makanan dapat berkembang biak menjadi dosis infeksius dan akan mencemari makanan yang akan disajikan. Fakta juga menunjukkan bahwa penjamah makanan akan dapat menularkan melalui makanan yang

diolah sehingga dapat terjadi arus kontaminasi dua arah antara penjamah makanan dengan makanan yang mereka olah. Arah manapun yang terjadi, kerugian akibat kontaminasi makanan akibat penjamah makanan yang terkena infeksi cukup besar, karena itu harus dicegah (Assidiq et al., 2019). Berkaitan dengan industri makanan atau pihak penyelenggaraan makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang di produksinya aman di konsumsi oleh konsumen. Industri jasa boga atau catering ini merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.

Penjamah makanan ini merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Sumantri, 2017). Menurut Handayani (2010) Penanganan sanitasi dan hygiene yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (food poisoning) maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (food borne disease).

Menurut Irianto (dalam Karo, 2016) manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan atau zat biologis, kimia atau fisika yang menjadi berbahaya bagi manusia apabila sengaja atau tidak sengaja masuk kedalam makanan. Kurangnya hygiene personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang di sajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya masuk kedalam makanan. Penerapan personal hygiene yang tinggi dapat menentukan hasil akhir dari makanan yang diolah, menentukan makanan tersebut aman atau layak di konsumsi (bebas dari hal-hal yang dapat membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan).

Keberadaan mikroorganisme dalam makanan berkaitan dengan penanganan yang tidak higienis pada waktu pengolahan, penyimpanan dan distribusi, atau dapat pula berkaitan dengan daya tahan

mikroorganisme selama proses pengolahan dan penyimpanan. Pada makanan matang kontaminasi mikroorganisme dapat berasal dari tangan penjamah, wadah penyimpanan, udara, kemasan pembungkus dan sebagainya (Windayani, 2010). Individu (pelaku) terutama yang bekerja langsung dengan pangan dapat mencemari bahan pangan tersebut, baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Oleh karena itu, kebersihan individu atau pelaku merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan wawancara studi pendahuluan yang telah dilakukan pada 24 Juni 2024 di Catering Adith Kitchen Lawang, didapatkan data bahwa catering ini berdiri sejak tahun 2018 yang berawal dari sang pemilik berhenti bekerja dan memutuskan membuka usaha catering kecil-kecilan, pemilik catering mengatakan tidak memiliki pengalaman atau pernah bersekolah di bidang tata boga melainkan semua dilakukan secara otodidak dan belum pernah sama sekali mendapatkan edukasi atau penyuluhan tentang personal hygiene. Seiring berjalannya waktu catering ini semakin berkembang hingga memproduksi makanan paling banyak mencapai 2.500 porsi dalam sehari, catering ini menerima berbagai macam masakan untuk berbagai acara, jika tidak ada pesanan untuk acara tertentu pemilik catering membuka sistem Pre Order (PO) untuk masakan matang yang di promosikan di sosial media seperti Instagram dan WhatsApp. Ditemukan juga pada saat observasi saat studi pendahuluan bahwa penjamah makanan ada yang tidak menggunakan celemek, tidak memakai sarung tangan plastik pada saat pemorsian makanan, tidak memakai penutup kepala bagi yang tidak menggunakan hijab dan setelah memegang alat masak penjamah makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu. Selain itu terdapat juga penjamah makanan mengambil makanan matang seperti kerupuk menggunakan tangan kosong tanpa sarung tangan makanan.

Berdasarkan dari permasalahan di atas, untuk melakukan edukasi diperlukan suatu media yang dapat meningkatkan kedisiplinan penjamah makanan. media sendiri juga dapat dijadikan sebagai penyalur pesan atau informasi, salah satu media yang dapat digunakan yaitu poster. Poster sendiri selain sebagai sarana penyalur informasi atau pesan, juga memiliki

peranan dalam mengajak, memperkenalkan sesuatu, atau memberi saran kepada orang lain (Ramli, 2018). Menurut Fatimah (2015) publikasi dengan media poster juga sangat mudah dan menurut penelitian para ahli, indera yang paling banyak menyalurkan pengetahuan ke otak adalah indera pandang. Kurang lebih 75% sampai 87% dari pengetahuan manusia diperoleh atau disalurkan melalui indera pandang.

Media poster dipilih karena terdapat gambar yang dapat menarik perhatian orang yang melihatnya dan poster juga mampu menjangkau pembaca yang luas dan tidak mengganggu waktu beraktivitas. Perbedaan mendasar poster dengan media promosi lainnya adalah poster dibaca orang yang sedang bergerak, mungkin sedang berkendara atau berjalan kaki. Sedangkan brosur, booklet, flyer dirancang untuk dibaca secara khusus, mungkin duduk atau sesaat sambil berdiri (Sandra et al., 2016). Hasil penelitian Vivi Veronica (2016) pengaruh penyuluhan menggunakan media poster mengenai keamanan makanan yaitu terdapat perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media poster yaitu meningkat dari 61% menjadi 86% yang berarti terdapat peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah pelatihan ditambah poster. Hasil penelitian Khairina,dkk (2018) menyatakan terdapat peningkatan nilai praktik penjamah makanan setelah mendapat edukasi dengan media visual.

Dari uraian latar belakang diatas, maka penulis ingin meneliti lebih lanjut tentang pengaruh edukasi terhadap pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian edukasi menggunakan media poster terhadap pengetahuan dan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian edukasi media poster terhadap pengetahuan dan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik penjamah makanan meliputi :
usia, jenis kelamin, masa kerja, dan tingkat pendidikan pada penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang.
- b. Menganalisis pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sebelum edukasi dengan media poster tentang personal hygiene di Catering Adith Kitchen Lawang.
- c. Menganalisis pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sesudah edukasi dengan media poster tentang personal hygiene di Catering Adith Kitchen Lawang.

D. Manfaat

1. Manfaat Keilmuan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam menambah wawasan terkait pengaruh pemberian edukasi media poster terhadap pengetahuan dan perilaku personal hygiene di Catering Adith Kitchen Lawang.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pertimbangan dan masukan untuk upaya peningkatan penerapan personal hygiene penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang.