

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan sebagai kebutuhan pokok manusia yang perlu diperhatikan keamanannya. Adanya kontaminan fisik, kimia maupun biologi yang dapat masuk ke dalam makanan bisa menyebabkan timbulnya penyakit bawaan atau seringkali disebut dengan foodborne disease. Setiap tahunnya didapatkan jutaan kasus keracunan bahkan hingga kematian akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi zat berbahaya akibat dari sumber yang tidak aman dan kurangnya hygiene sanitasi saat pengolahan makanan (Fitriana, 2018).

Hygiene adalah upaya Kesehatan dengan cara memelihara dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Hygiene merupakan gaya hidup yang mengarah kepada praktek di kehidupan sehari – hari untuk menjamin kebersihan dan Kesehatan. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan hygenis bebas dari cemaran biologis dan benda lain (Pemerintah RI, 2019). Hygiene serta sanitasi memiliki keterikatan dimana dua hal ini tidak dapat dipisahkan karena di antara hygiene dan sanitasi saling memiliki fungsi dan keterkaitan (Rakhmawati, 2015).

Telah dilaporkan oleh World Health Organization (WHO) konsumsi makanan dari jasa boga yang tercemar akibat adanya praktik hygiene dan sanitasi makanan yang buruk menyebabkan meningkatnya kasus diare dimana penyakit diare dapat menurunkan usia harapan hidup manusia sebanyak 1,97 tahun (WHO 2019). Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia juga terbilang cukup tinggi, terlihat dari penyakit infeksi seperti tipus, kolera, tuberkulosis (TBC), dan disentri yang masih tinggi dengan lebih dari 90% kasus keracunan pangan ini disebabkan oleh kontaminasi mikroba. Begitu banyak penyakit yang ditularkan melalui makanan, WHO menyatakan lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau WHO menyebutnya dengan istilah penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh adanya mikroba atau agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang telah dikonsumsi (Kemenkes, 2018).

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan mencatat Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan berjumlah 163 kejadian dengan 7132 kasus. KLB keracunan pangan termasuk urutan ke 2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya (Kemenkes, 2018). Pada tahun 2019 telah tercatat sebanyak 6.192 kasus keracunan makanan di Indonesia dengan kejadian terbanyak ditemukan di Jawa Barat dengan total 2.377 kasus. Tingginya kasus tersebut erat kaitannya dengan proses pengolahan makanan, bagaimana kondisi bangunan, kebersihan dapur, penerapan sanitasi makanan hingga kesehatan dan perilaku penjamah makanan menjadi faktor penting yang dapat mempengaruhi kontaminasi makanan (Rianta, 2021).

Menurut Purwadinata dkk. (2020) salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan keamanan pangan industri jasa boga adalah dengan melakukan penilaian kelaikan fisik dan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan sebagai upaya pengendalian proses produksi. Dengan adanya pengendalian proses produksi maka risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dapat diminimalisir baik dari bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan, dan tenaga pengolah makanan. Selain kelaikan fisik, menurut Insan dan Yulastri (2020) perilaku penjamah makanan juga memiliki peran penting dalam mewujudkan hygiene sanitasi baik di dapur maupun di tempat usaha berjualan. Pengetahuan dan sikap mengenai hygiene sanitasi sangat berperan penting dalam pembentukan perilaku hygiene penjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Miranti dan Adi (2016), pengetahuan adalah salah satu faktor yang dapat memengaruhi hygiene penjamah makanan. Lebih lanjut, hasil penelitian Avrilinda (2016) menyatakan bahwa terdapat pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higienis penjamah makanan, sehingga sebelum mempraktikkan hygiene sanitasi yang baik maka penjamah makanan harus memiliki pengetahuan dan sikap yang cukup terkait hygiene sanitasi. Menurut Rahmawati dkk. (2020) untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap yang benar terhadap hygiene sanitasi maka tenaga penjamah makanan dapat diberikan edukasi berupa penyuluhan.

Berdasarkan survei pendahuluan dengan melakukan wawancara kepada pembina asrama dan observasi kepada penjamah makanan di Asrama

Immanuel Batu, diketahui bahwa 75% tenaga pengolah makanan tidak menerapkan personal hygiene dengan baik dalam mengolah makanan seperti tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup kepala, dan masih menggunakan perhiasan saat mengolah makanan. Serta tenaga penjamah makanan pada asrama tersebut belum pernah mendapatkan penyuluhan hygiene sanitasi sehingga berpengaruh terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Pengetahuan yang kurang pada penjamah makanan, juga memiliki dampak terhadap keadaan lingkungan menjadi kurang terawat. Berdasarkan hasil observasi, Asrama Immanuel Batu memperoleh skor sebesar 75 dalam penilaian kelaikan fisik hygiene sanitasi. Skor ini menunjukkan bahwa asrama tersebut masuk dalam kategori kurang memenuhi standar jasaboga untuk golongan B. Hal ini menciptakan kesan yang kurang menyenangkan dan juga berpotensi mempengaruhi standar hygiene makanan yang disajikan, sehingga dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan membahayakan kesehatan konsumen.

Hal ini yang mendasari peneliti untuk melakukan penelitian pada asrama Immanuel terkait pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan agar dapat memberikan jaminan keamanan makanan bagi konsumen

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Di Asrama Immanuel Batu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Di Asrama Immanuel Batu.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis gambaran umum penyelenggaraan makanan Asrama Immanuel Batu
- b. Menganalisis gambaran umum tenaga penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu
- c. Memberikan penyuluhan dan menganalisis pengetahuan tenaga penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu sebelum dan sesudah penyuluhan.

- d. Memberikan penyuluhan dan menganalisis sikap tenaga penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu sebelum dan sesudah penyuluhan.

D. Manfaat penelitian

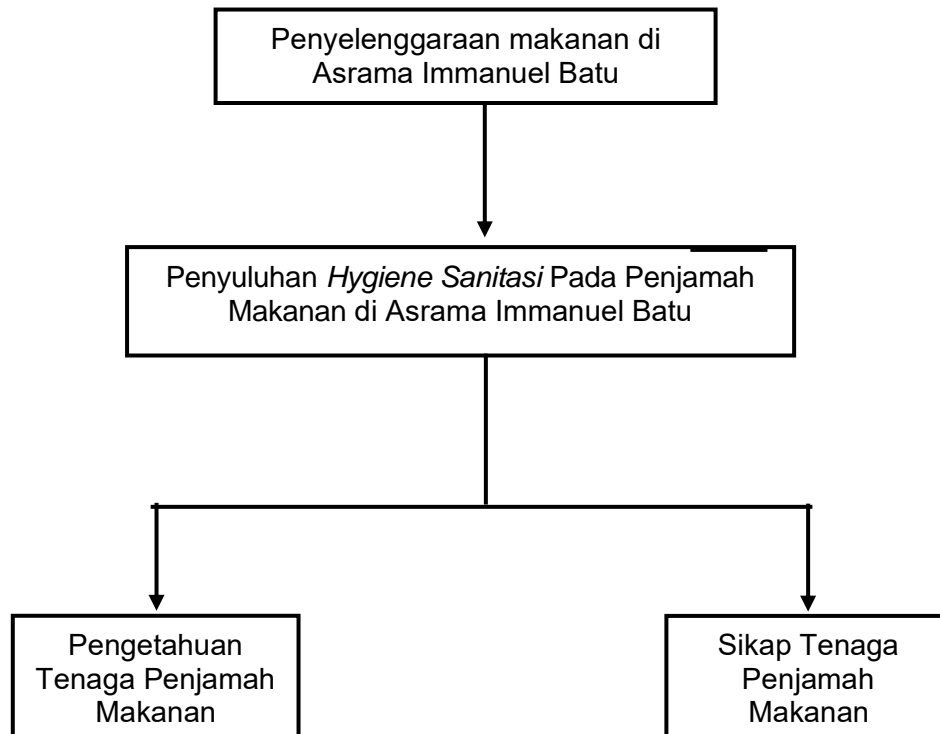
1. Bagi institusi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai saran dan masukan serta evaluasi dalam penerapan *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu.

2. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang penerapan *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan ;

: Variabel yang diteliti

F. Hipotesis

1. Terdapat pengaruh penyuluhan *hygiene* sanitasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Asrama Immanuel Batu

