

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia, maka dari itu makanan yang dikonsumsi harus terpenuhi zat gizinya yang meliputi karbohidrat, protein, lemak, dan mineral. Selain zat gizi yang terpenuhi, makanan juga harus higienis dan aman agar terhindar dari penyakit. Karena makanan merupakan salah satu komponen lingkungan yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan, selain dapat memenuhi kebutuhan hidup juga dapat menjadi sumber penyakit atau sebagai media pengantar berbagai penyakit. Terjadinya penularan penyakit tersebut disebabkan oleh penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk itu perlu diperbaiki aspek higienis dan sanitasi dalam mengelola makanan yang disajikan aman dikonsumsi (1).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga permasyarakatan, pesantren, dan lain-lain. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi salah satunya yaitu menerapkan higienis dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higienis dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau higienis perorangan.

Higienis perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian

makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (2).

Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah (3).

Selain faktor sumber daya manusia, faktor lingkungan juga dapat mempengaruhi keadaan higiene dan sanitasi. Misalnya adalah dalam lingkungan rumah, apakah dapat menyediakan bahan-bahan yang penting untuk menunjang kebersihan seperti sabun, sampo, pasta gigi, dan lainnya. Selain itu kebudayaan di lingkungan sekitar juga sangat berpengaruh dalam pembentukan pribadi atau sikap seseorang. Penjamah makanan perlu menerapkan personal higiene dan higiene sanitasi di lingkungan kerja karena personal higiene maupun higiene sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah (4).

Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat

membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (5).

Foodborne disease atau penyakit yang berasal dari makanan seperti diare atau keracunan banyak terjadi saat ini di Indonesia bahkan di seluruh dunia. Salah satu penyebabnya adalah kuman atau bakteri patogen seperti *Escherichia coli*. Penyakit yang dibawa oleh makanan ini lebih sering bersifat infeksius dan beracun yang kemudian apabila dikonsumsi oleh manusia dan masuk ke dalam tubuh dapat menyebabkan berbagai penyakit (6). Terdapat dua faktor utama yang menjadi pengaruh besar terhadap kualitas hygiene dan sanitasi makanan. Faktor tersebut antara lain adalah faktor penjamah dan faktor lingkungan. Faktor penjamah dinilai lebih berpengaruh karena manusia dianggap berperan aktif dalam mengubah kebiasaan diri dan kondisi lingkungan ke arah yang lebih baik ataupun sebaliknya. Meskipun terdapat berbagai fasilitas dan peralatan kerja yang mendukung kegiatan pengolahan makanan, namun apabila manusia yang menggunakannya tidak mendukung maka keberhasilan proses hygiene dan sanitasi makanan tidak akan terwujud (7).

Hasil penelitian Fatiziduhu Laia di Rumah Makan yang ada di Tebing Tinggi menunjukkan bahwa tingkat pendidikan penjamah makanan 13% atau 8 orang tamat SD, 29% atau 17 orang tamat SLTP, 63% atau 32 orang tamat SLTA dan 5% atau 3 orang tamat Diploma / Perguruan Tinggi. Tingkat pengetahuan 53% atau 32 orang baik dan 47% atau 28 orang kurang baik, sikap 65% atau 38 orang baik dan 37% atau 22 orang kurang baik sedangkan personal hygiene 70% atau 42 orang baik dan 30% atau 18 orang kurang baik (8).

Hasil penelitian Oetika Rilkiyanti di Dapur Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta terkait Pengaruh Penyuluhan Dengan Media

Poster Personal Higiene Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan menunjukkan bahwa sebelum dan sesudah pemasangan poster sebagai media penyuluhan penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan baik naik dari 42,9% menjadi 92,9% namun sikap responden didapatkan hasil tidak ada peningkatan sikap (100%) (9).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan saat ini terjadi isu utama bagi upaya membangun citra rumah makan/restoran. Oleh karena itu harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan hal ini, higiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan.

Namun upaya-upaya pengamanan yang dilakukan oleh institusi belum dilakukan secara optimal. Masih banyak institusi belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas produk makanan yang dihasilkan. Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah dari personal higiene penjamah/karyawan dari penyelenggaraan makan. Penjamah/karyawan yang tidak mempunyai pengetahuan tentang personal higiene yang baik akan memberikan dampak bagi makanan yang diolah. Selain itu tempat pengolahan makanan juga sangat menentukan higienisnya suatu makanan.

Karena hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Pengaruh Penyuluhan Personal Higiene Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makan di SMPIT Imam Bukhari yang memang tenaga penjamah makanannya belum pernah mengikuti penyuluhan sama sekali.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, masalah yang diangkat dalam penelitian ini yaitu apakah ada pengaruh penyuluhan personal higiene terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makan di SMPIT Imam Bukhari?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisa perbedaan tingkat pengetahuan dan perilaku sebelum dan sesudah penyuluhan pada penjamah makanan serta faktor lingkungan di penyelenggaraan makan SMPIT Imam Bukhari Jatinangor Sumedang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendapatkan data karakteristik sampel meliputi jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan dan juga lama kerja dari penjamah makanan di SMPIT Imam Bukhari
2. Mendapatkan data skor pengetahuan penjamah makanan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah penyuluhan
3. Mendapatkan data perilaku penjamah makanan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah penyuluhan
4. Menganalisis perbedaan skor pengetahuan penjamah makanan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah penyuluhan
5. Menganalisis perbedaan perilaku penjamah makanan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah penyuluhan

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penyuluhan personal higiene terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makan di SMPIT Imam Bukhari.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah wawasan bagi peneliti mengenai personal higiene penyelenggaraan makan di suatu institusi.

1.5.2 Bagi Sekolah

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan masukan atau evaluasi yang bermanfaat untuk pengambilan kebijakan sehingga dapat mengembangkan dan menyempurnakan pelayanan makan di sekolah yang berkaitan dengan kualitas keamanan makanan yang dihasilkan.

1.5.3 Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi bacaan bagi mahasiswa dan memperoleh pengalaman yang sangat berharga dalam penelitian terutama mengenai pengaruh penyuluhan personal higiene terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makan di SMPIT Imam Bukhari.

1.5.4. Bagi Petugas Penjamah Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pembelajaran serta masukan yang positif tentang higiene perorangan untuk mencegah terjadinya pencemaran dalam makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas keamanan makanan yang dihasilkan.