

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Makanan dan minuman berpotensi untuk terkontaminasi bakteri pathogen. Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman (Fithri, 2016).

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan, minuman dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Tempat pengelolaan makanan (TPM) adalah usaha pengelolaan makanan yang meliputi jasaboga atau catering, rumah makan dan restoran, depot air minum, kantin, dan makanan jajanan. Salah satu tempat yang berhubungan dengan penjamah makanan adalah tempat makan (rumah makan) (Kepmenkes, 2003).

Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Bali pada tahun 2019 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi meliputi persyaratan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, rumah makan, gudang, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan peralatan yang digunakan. TPM dinyatakan sehat sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah

Makan dan Restoran. Setiap rumah makan yang tercatat di Dinas Kesehatan Provinsi Bali wajib memenuhi persyaratan tersebut sehingga bisa dikatakan laik hygiene sanitasi rumah makan dan pihak Dinas Kesehatan dapat menerbitkan sertifikat laik sehat hygiene sanitasi rumah makan. Kasus Keracunan Makanan terbanyak di tahun 2019 sebanyak 365 kasus. Dari kasus KLB di Bali, Kabupaten Jemberana memiliki kasus keracunan makanan sebanyak 72 kasus pada tahun 2019. Dimana kasus keracunan di kabupaten Jemberana termasuk 5 tertinggi pada kasus keracunan makanan di Bali (Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2020).

Kurangnya kepedulian tentang kebersihan pangan oleh pelaku penjamah makanan akan berdampak terhadap kualitas makanan yang disajikannya. Beberapa kejadian penyakit disebabkan karena makanan yang dikonsumsi sudah terkontaminasi oleh bakteri patogen. Selain kurangnya pengetahuan pengolah dalam memperhatikan kesehatan makanan ada beberapa faktor yang juga mempengaruhi masuknya mikroba ke dalam makanan sehingga makanan menjadi tidak aman yaitu adalah cara penanganan makanan yang kurang sehat dan juga minimnya perlengkapan pengolahan makanan yang bersih (Karo, 2016).

Menurut penelitian Unesa pada jurnal pelatihan hygiene sanitasi untuk meningkatkan penjamah makanan di kawasan kampus UNESA warung kopi di Lidah Wetan Surabaya yakni deteksi awal keamanan pangan perlu dilakukan melalui pelatihan dan informasi sampai ke tempat-tempat yang rawan akan konsumsi pangan. Setiap kalangan masyarakat mempunyai latar belakang pengetahuan, pendidikan, dan status sosial yang berbeda-beda. Sumber permasalahan keamanan pangan yang utama terletak pada tiga komponen yaitu pengusaha/produsen, pedagang, masyarakat konsumen yang disebabkan oleh pengetahuan yang kurang,

serta adanya pelanggaran dan belum adanya suatu kejujuran. Oleh sebab itu, tanggung jawab keamanan pangan juga terletak pada tiga komponen tersebut. Keterbatasan pengetahuan para penjamah makanan perlu diperhatikan sebab pada umumnya mereka lebih mengutamakan aspek keuntungan daripada keamanan pangan. Untuk itu, para penjamah makanan warung kopi perlu mendapat pelatihan yang terkait dengan higiene sanitasi makanan (UNESA, 2017).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1998), kedai kopi (*coffee shop*) adalah suatu tempat (kedai) yang menyajikan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring perkembangannya, selain menyediakan kopi sebagai produk utama, kedai ini menyediakan makan kecil dan makanan berat yang dimana bisa langsung dikonsumsi ditempat.

Kabupaten Jember menjadi salah satu kabupaten yang memiliki beberapa *coffee shop*. Aktivitas di *coffee shop* (ngopi) yang menjadi salah satu kebutuhan bagi sebagian masyarakat yang ingin mengisi waktu luang setelah menjalani rutinitas. Pada awalnya, *coffee shop* hanyalah sebagai tempat pengisi waktu luang, tempat melepas lelah baik secara individu maupun komunal atau berkelompok (Igiyasi, 2017). Oleh karena itu saat ini banyak masyarakat lebih sering mengunjungi kedai kopi untuk mengonsumsi makanan maupun minuman.

Berdasarkan data di Dinas Kesehatan Kabupaten Jember belum ada *Coffee shop* yang memiliki izin laik hygiene sanitasi dan belum ada pelatihan hygiene sanitasi terhadap penjamah makanan dan minuman di *coffee Shop* dan berdasarkan data Dinas Perizinan Kabupaten Jember *coffee shop* yang memiliki izin hanya berjumlah 2 *coffee shop* sedangkan hasil pengamatan saya terdapat kurang lebih 14 *coffee shop* yang terdapat di kecamatan negara kabupaten Jember. Hasil observasi

dan wawancara saya kepada beberapa penjamah makanan di *coffee shop* kecamatan negara, mereka mengatakan tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai hygiene sanitasi makanan serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan observasi yang saya lakukan dilapangan, dimana terlihat bahwa kurangnya pemahaman mengenai hygiene sanitasi penjamah makanan di *Coffee Shop* yang dapat menimbulkan beberapa penyebab penyakit seperti sarana pencucian alat dan bahan yang kurang tertata dengan baik.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin mengetahui apakah ada Perbedaan Pengetahuan Penjamah Makanan dan Minuman *Coffee Shop* Sebelum dan Sesudah Diberikan Pelatihan Tentang Higiene Sanitasi di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada Perbedaan Pengetahuan Penjamah Makanan dan Minuman *Coffee Shop* Sebelum dan Sesudah Diberikan Pelatihan Tentang Higiene Sanitasi di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Perbedaan Pengetahuan Penjamah Makanan dan Minuman *Coffee Shop* Sebelum dan Sesudah Diberikan Pelatihan Tentang Higiene Sanitasi di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana

2. Tujuan khusus

- a. Menilai pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dan minuman sebelum pelatihan di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana
- b. Menilai pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dan minuman sesudah pelatihan di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana
- c. Menganalisis perbedaan pengetahuan penjamah makanan dan minuman *coffee shop* sebelum dan sesudah pelatihan di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan mengenai hygiene sanitasi terkait dengan menjelaskan perbedaan pengetahuan penjamah makanan dan minuman *coffee shop* sebelum dan sesudah pelatihan di Kecamatan Negara Kabupaten Jembrana.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi Penjamah Makanan dan Minuman

Hasil penelitian ini memberikan informasi apa itu hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan dan minuman

- b. Bagi *Coffee Shop*

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan untuk selalu memperhatikan hygiene sanitasi di *coffee shop*.

c. Bagi institusi pendidikan Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Gizi

Sebagai bahan tambahan dan informasi kepada mahasiswa tentang perbedaan pengetahuan penjamah makanan dan minuman *coffee shop* sebelum dan sesudah pelatihan, serta sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya.

d. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya tentang perbedaan pengetahuan penjamah makanan dan minuman *coffee shop* sebelum dan sesudah pelatihan.