

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia merupakan salah satu host masuknya kontaminan atau zat biologis, kimia atau fisika yang menjadi berbahaya bagi manusia apabila sengaja atau tidak sengaja masuk ke dalam makanan. Kurangnya *personal hygiene* dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang disajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung, organ tubuh lainnya, dan 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 yaitu bebas dari hal-hal yang dapat membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan (Nurhayati, 2020).

Personal hygiene merupakan prosedur menjaga kebersihan makanan sehat agar tidak terkontaminasi saat menangani suatu makanan. *Personal hygiene* makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena pengolahan yang buruk dapat menularkan penyakit (Nadia, 2020). Berkaitan dengan industri makanan atau pihak penyelenggaraan makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi aman dikonsumsi oleh konsumen. Industri Jasa Boga atau katering ini merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Pengelolaan makanan di industri jasa boga ini

juga harus diperhatikan, dari mulai bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan makanan dan juga orang yang mengolah makanan atau penjamah makanan (Nurhayati, 2020).

Penjamah makanan ini merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Menurut Werdiningsih (2010) dalam jurnal Nurhayati (2020) yang dimana 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*).

Permasalahan kesehatan khususnya masalah *personal hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Kondisi *personal hygiene* penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* dapat menularkan berbagai macam penyakit. Ditambah pula dengan buruknya kondisi *personal hygiene* penjamah makanan tersebut dapat menimbulkan peningkatan penyakit khususnya pada anak sekolah yang meliputi diare, infeksi saluran pernapasan akut (ISPA), cacingan, infeksi tangan, infeksi mulut, campak, cacar air, infeksi mata dan infeksi telinga. Sebagian besar dari total beban penyakit menular di seluruh dunia berkaitan dengan *personal hygiene* yaitu penyebaran patogen dari orang ke orang di dalam rumah tangga, sekolah maupun lingkungan lainnya.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, Persyaratan kesehatan untuk pangan Olahan siap saji terdapat beberapa aspek yang diatur yaitu tempat, peralatan, penjamah makanan, dan pangan itu sendiri. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan yang akan dihasilkan.

Berdasarkan data yang dihimpun dari UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Timur dari data jumlah TPP (Tempat Pengelolaan Pangan) dimana pada tahun 2021-2023 terdapat 1100 TPP yang dimana terdiri dari jasa boga dengan jumlah 17 tempat, Restoran dengan jumlah 112 tempat, rumah makan dengan jumlah 108 tempat, depot air minum sebanyak 69 tempat, gerai pangan makanan jananan dengan jumlah 689 tempat, dan gerai pangan jananan kantin sebanyak 105 tempat.

Melihat data TPP yang didapatkan dari pemegang program kesehatan lingkungan di UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Timur, didapatkan hasil survey pendahuluan yang dimana masih banyak penjamah makanan yang belum memahami penerapan *personal hygiene* untuk diri sendiri dimana masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan APD secara lengkap seperti pakaian dinas kerja, celemek, tutup kepala, dan masker. Selain itu dalam pengamatan masih banyak penjamah makanan yang menggunakan aksesoris dalam bekerja yaitu cincin, jam tangan dan gelang selama melakukan proses pengolahan makanan. Penjamah mengobrol dengan rekan kerja saat melakukan proses pengolahan makanan yang dapat memicu terjadi cipratan air liur yang jatuh ke dalam makanan. Kurangnya penjamah makanan dalam merawat

diri seperti melakukan potong kuku jika sudah panjang karena dapat terjadi kontaminasi saat melakukan pengolahan. Serta penjamah makanan tidak melakukan cek kesehatan secara rutin.

Mengacu pada pengamatan yang dilakukan bahwasanya guna menangani permasalahan *personal hygiene* penjamah makanan terhadap makanan yang diolah sudah pernah dilakukan penyuluhan atau promosi kesehatan tentang *personal hygiene* penjamah makanan guna meminimalisir kemungkinan penularan penyakit kepada konsumen melalui media yang hanya mengandalkan suara atau audio penyuluh saja tanpa menggunakan media visual pendukung yang menarik pendengar sekaligus membaca. Karena tidak menggunakan media pendukung visual lainnya, pendengar dirasa kurang dapat memperhatikan atau fokus terhadap apa yang disampaikan komunikator. Dapat dikatakan penyuluhan promosi kesehatan tanpa media pendukung visual dirasa belum efektif.

Melihat permasalahan tersebut bentuk penyuluhan promosi melalui media pendukung visual dapat dilakukan guna mengubah metode penyuluhan yang kurang efektif tersebut. Media pendukung visual yang dapat digunakan adalah media *leaflet* dan poster, karena kedua media ini dirasa dapat lebih membantu menstimulasi indera penglihatan, aspek visual pada gambar-gambar poster dan *leaflet* lebih memudahkan penerimaan informasi yang erat hubungannya dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terkait *personal hygiene*.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas peneliti sangat ingin mengambil judul penelitian yaitu " Pemberian Penyuluhan Menggunakan Media *Leaflet* Dan Poster Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Personal

Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2024” yang selanjutnya akan dilakukan perumusan masalah terkait dengan variabel yang diteliti.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah ”Apakah pemberian penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pemberian penyuluhan dengan menggunakan media *leaflet* dan poster untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* sebelum diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster.
- b. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene* sebelum diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster.
- c. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster.
- d. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene* sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster.

- e. Untuk menganalisis peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster *personal hygiene* penjamah makanan
- f. Untuk menganalisis peningkatan sikap sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dan poster *personal hygiene* penjamah makanan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Sebagai bahan masukan bagi pemegang program kesehatan lingkungan di wilayah kerja UPTD Puskesmas I Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Timur terkait dengan pengelolaan tempat pengolahan makanan dengan memberikan edukasi penerapan *personal hygiene* yang harus diterapkan dalam setiap melakukan pekerjaan.

2. Manfaat teoritis

- a. Dapat memberikan informasi dan wawasan bagi penjamah makanan terkait dengan *personal hygiene*.
- b. Dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya dan dapat mengembangkan kembali penelitian yang telah dilakukan sebelumnya serta dapat menggunakan variabel lainnya