

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut “Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata”, pariwisata didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan pariwisata yang didukung oleh serangkaian fasilitas dan layanan yang disediakan oleh pemerintah daerah, badan usaha, pengusaha, dan negara. Wisata kuliner adalah salah satu aspek pariwisata. Makanan dan/atau kuliner tidak dapat dipisahkan dari industri pariwisata karena selain menikmati pemandangan, wisatawan juga membutuhkan makanan. Di Bali, makanan tersedia di kafe, warung makan, jajanan pasar, dan warung tradisional yang dikelola sendiri oleh penduduk setempat. Di Bali pun, ada "pasar senggol" yang terkenal yang buka mulai sore hingga sore hari dan menawarkan berbagai macam jajanan tradisional Bali. (Suweta, 2020).

Menurut “Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan”, restoran adalah badan usaha yang melakukan berbagai kegiatan termasuk penyediaan makanan dan minuman bagi masyarakat umum di tempatnya. Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang aman dikonsumsi, restoran wajib mengutamakan penerapan praktik higiene dan sanitasi. Akibatnya, sejak bahan makanan dibeli hingga makanan disajikan, restoran yang mengabaikan ketentuan higiene dan sanitasi berisiko mencemari dan merusak makanan. Dalam menyiapkan atau mengolah makanan, praktik higiene dan sanitasi sangat penting, hal ini menjadi

salah satu upaya agar makanan dan minuman yang diproduksi terhindar dari kontaminasi.

Orang yang bekerja langsung dengan makanan dan peralatan selama proses persiapan, pembersihan, pemrosesan, pengangkutan, dan penyajian dikenal sebagai pengolah makanan. Pengolah makanan sangat penting dalam proses pengolahan makanan. Kontaminasi bahan makanan oleh pengolah makanan merupakan kejadian umum. Mikroorganisme menular pada “kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku, dan tangan dapat menyebarkan infeksi yang ditularkan melalui makanan”. Pengolah makanan berpotensi mencemari makanan dengan tiga cara: secara kimia, fisik, dan biologis. (Febriyanto, 2022).

Kontaminasi merupakan salah satu hal yang membuat makanan tidak sehat bagi tubuh. Salah satu hal yang dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri patogen penyebab penyakit adalah makanan dan minuman yang terkontaminasi.. “Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (food-borne diseases)” (Handajani et al., 2021).

Berdasarkan data kejadian luar biasa keracunan pangan (BPOM, 2021), penyebab terbanyak pada kejadian keracunan pangan adalah mikrobiologi dengan banyaknya kejadian 29, yang terbagi menjadi 24 kejadian (48%) hanya dugaan dan 5 kejadian (10%) sudah terkonfirmasi, yang diakibatkan oleh cemaran “*Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, dan *Eschericia coli*”. Disamping itu, diketahui bahwa KLB KP yang juga disebabkan oleh zat kimia, terdapat sebanyak 7 kejadian dan terdiri dari 5 kejadian (10%) hanya dugaan dan 2 kejadian (4%) yang sudah terkonfirmasi, yang diakibatkan oleh toksin alami dan histamin. Sisanya lagi berjumlah 14 kejadian (28%) tidak diketahui apa

penyebabnya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 3 rumah makan yang berada di kecamatan Abiansemal sebanyak 15 orang sampel pengamatan didapati bahwa, sebanyak 15 orang (100%) sampel tidak menggunakan APD berupa penutup kepala dan handscoon/sarung tangan, sebanyak 11 orang (73%) sampel tidak menggunakan APD berupa celemek/apron dan sebanyak 9 orang (60%) sampel tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa masker (Natalia, 2022).

Berdasarkan hasil penelitian pada tangan pedagang kantin SMP di Kecamatan Kubutambahan dilakukan identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* dengan metode kultur dan uji biokimia yang dilakukan kepada 16 pedagang kantin di SMP Kecamatan Kubutambahan didapatkan hasil yang bervariasi dengan jumlah hasil positif bakteri *Staphylococcus aureus* yaitu 10 pedagang (62,5%) dan hasil negatif sebanyak 6 pedagang (37.5%) (Yuliantari, 2023).

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di lima rumah makan di Desa Sangeh, para pengolah makanan tidak mengenakan masker, sarung tangan, celemek, atau penutup kepala saat mengolah makanan. Selain itu, peneliti menemukan bahwa beberapa pengolah makanan terus menerus mengobrol saat mengolah makanan, yang dapat mengakibatkan makanan terkontaminasi.

Bersamaan dengan peralatan yang telah dibersihkan dan berdekatan dengan tempat yang digunakan untuk pengolahan makanan, peneliti melihat selama pengamatan tempat sampah terbuka yang dapat menarik lalat dan hewan lainnya. Hal ini dapat mengakibatkan makanan dan peralatan yang telah dibersihkan menjadi terkontaminasi. Temuan pengamatan tersebut menggelitik rasa ingin tahu

peneliti untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Di Rumah Makan Kawasan Wisata Sangeh”

B. Rumusan Masalah

Dengan memperhatikan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

Bagaimanakah “gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di rumah makan kawasan wisata Sangeh?”

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Tujuan umum yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui “gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh”

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui karakteristik sampel pengamatan
- b. Menilai tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh
- c. Menilai sikap tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh
- d. Menilai perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Hasil dari pengamatan ini diharapkan bisa bermanfaat untuk perkembangan

ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin luas mengenai penerapan hgyiene sanitasi sehingga dapat digunakan oleh pengamatan selanjutnya, serta dapat menjadi acuan dalam pengembangan di bidang ilmu yang bekaitan.

2. Manfaat praktis

Hasil dari pengamatan ini diharapkan bisa memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat khususnya tenaga pengolah makanan mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan.