

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes, 2003). Masalah pada makanan harus mendapatkan perhatian khusus oleh penyelenggaraan kesehatan, karena penyakit dari bawaan makanan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat. Dilihat dari jenis pangan, Penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) pada keracunan pangan dan pencemaran pada makanan dipengaruhi oleh *hygiene* perorangan salah satunya pada penjamah makanan, hal itu dapat ditinjau dari pengetahuan dan praktik kebersihan makanan yang dilakukan penjamah makanan pada salah satu instansi (Sitepu, 2015)

Menurut *World Health Organization (WHO)* tahun 2018 makanan yang dapat menularkan penyakit atau sering disebut penyakit bawaan pangan /*FBD (Food Borne Diseases)* bersumber dari agen penyakit atau mikroba yang bersarang ditubuh manusia melalui makanan yang tercemar dapat menimbulkan keracunan makanan serta dapat menjadi penyakit menular jika tidak ditangani. Setiap tahunnya di negara Amerika serikat ada sebanyak 76 juta kasus penyakit akibat pangan yang menyebabkan 325.000 jiwa di rawat inap dan 5.000 jiwa meninggal dunia. Di Indonesia, masalah higiene makanan merupakan masalah yang sudah lama ada dan terus berulang terjadi yang mengancam jutaan orang. Menurut data Kemenkes RI (2023), ada 4.792 kasus keracunan pangan di Indonesia sejak awal tahun sampai 16 Oktober 2023.

Fakta tentang masalah kasus keracunan makanan di Indonesia Menurut Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Opertaion Center (PHOEC)* Kemenkes RI (2018), dari hasil data yang diperoleh bahwa kasus akibat pangan meningkat setiap tahunnya Kasus Luar Biasa (KLB) dalam kasus keracunan pangan sebanyak 163 kejadian, dan terdapat 7.132 kasus Case Fatality Rate (CFR) 0,1%. Dari Laporan PHEOC Kasus KLB dalam kasus keracunan pangan berada pada peringkat ke-2 setelah KLB difteri. Beberapa jenis pangan yang mengakibatkan keracunan pangan bersumber dari usaha industri rumah tangga (IRT) sebanyak 36% per provinsi, diikuti pangan olahan sebanyak 20%, jajanan sebanyak 13% dan lain-lain 5%.

Mengingat bahwa makanan dapat menjadi perantara timbulnya penyakit maka pengolahan makanan harus diperhatikan. Setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan hingga penyajian. Setiap tahapan tersebut memiliki peluang terjadinya kontaminasi makanan (Nabila and Andriani, 2020). Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media penularan penyakit. *Hygiene* sanitasi penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan *hygiene* sanitasi penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Brutu, 2021).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. *Hygiene* sanitasi yang kurang baik dalam

penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Berbagai program pelatihan harus diberikan kepada para penjamah makanan seperti menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri (personal hygiene), kebersihan peralatan dan fasilitas sanitasi, serta pengetahuan tentang cara menangani makanan dan teknik penyimpanan makanan yang dapat menurunkan kemungkinan kerusakan makanan juga perlu diberikan melalui media penyuluhan, salah satu media edukasi yang bisadiberikan kepada para penjamah makanan dapat berupa leaflet (Khairinia, Palupi and Prawiningdyah, 2018)

Leaflet adalah tulisan yang dapat disertai dengan gambar atau tidak, tanpa penyampulan maupun penjilidan, yang dicantumkan pada selembarnya di satu sisi atau kedua sisinya, lalu dilipat atau dipotong setengah, sepertiga, atau bahkan seperempatnya, sehingga terlihat lebih kecil, *Leaflet* dipakai untuk mempublikasikan edukasi pembelajaran. Media ini digunakan karena ukurannya yang ringkas, mudah dipahami dan fleksibel dibawa kemana-mana. Dalam hal ini, pemberian edukasi melalui media *leaflet* diharapkan dapat menarik minat banyak audiens atau pendengar agar bisa tepat sasaran.

Berdasarkan penelitian (Muticara, 2022), tentang pengaruh media *leaflet* terhadap pengetahuan dan tindakan pedagang bakso tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan di wilayah kerja Puskesmas Tuntungan Kecamatan Pancur Batu tahun 2022 dinyatakan pengetahuan sebelum penyuluhan di wilayah kerja Puskesmas Tuntungan untuk pedagang bakso yang memiliki tingkat pengetahuan sangat baik dengan persentase 25.0%, sesudah penyuluhan pengetahuan pedagang bakso meningkat menjadi 84.4%. Tindakan sebelum penyuluhan di wilayah kerja Puskesmas Tuntungan untuk pedagang bakso yang memiliki tindakan sangat baik

dengan persentase 3.1%, sesudah penyuluhan tindakan pedagang bakso meningkat menjadi 59.4%

Berdasarkan penelitian Maryam (2018), tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan masuk dalam kategori cukup sebanyak 40 responden. Pada praktik penerapan *hygiene* sanitasi masuk dalam kategori sedang yaitu sebanyak 28 responden dan kurang sebanyak 20 orang. Praktik penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan masih banyak yang tidak terpenuhi seperti penjamah tidak bekerja menggunakan celemek dan penutup kepala sebanyak 53 responden (81,5%), tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan sebanyak 47 responden (72,3%), tidak mengolah makanan dengan menggunakan wadah/tempat yang bersih sebanyak 36 responden (55,4%), tidak mencuci bahan makanan yang diolah dengan air mengalir 45 (69,2%), dan tidak mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti sebanyak 38 responden (58,5%). Rendahnya tindakan pada praktik penerapan hygiene sanitasi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan.

Dari data UPTD Puskesmas Kuta Selatan, presentase kasus Diare yang menyangkut wilayah kerja UPTD Puskesmas Kuta Selatan masuk dalam urutan ke-10 sepanjang tahun 2023, yang dimana Diare merupakan penyakit yang timbul akibat hygiene sanitasi yang buruk salah satunya bisa ditimbulkan dari makanan. Kualitas makanan dipengaruhi oleh proses pemilihan bahan makanan sampai dengan proses penyajian makanan serta penjamah makanannya, jika makanan

diolah dengan hygiene sanitasi yang buruk maka makanan tersebut berpotensi menimbulkan suatu penyakit. Data observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 11 Desember 2023 di wilayah Jalan Raya Kampus Unud, Kelurahan Jimbaran, Kuta Selatan, Badung pada 30 warung makan yang terdapat di Kelurahan Jimbaran saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tidak mencuci tangan ketika akan mengolah bahan makanan. Sayur, ikan, daging, dan bahan makanan lainnya yang akan dimasak tidak dicuci pada air yang mengalir, serta masih terdapat tempat makan dengan kondisi fasilitas sanitasi yang masih kurang seperti tidak tersedianya tempat mencuci tangan. Kriteria warung makan yang dipilih oleh peneliti adalah warung makan nasi campur dan diambil 1 penjamah makan di setiap warung makan, pada saat wawancara yang dilakukan pada 5 orang penjamah makanan diperoleh kesimpulan bahwa dari 5 penjamah makanan yang di wawancara tidak satupun mengetahui cara pengelolaan makanan yang baik dan syarat *hygiene* sanitasi makanan di tempat pengelolaan makanan yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Disamping itu dari pihak UPTD Puskesmas Kuta Selatan belum melaksanakan pengawasan terhadap penjamah warung makan di wilayah kerjanya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Penyuluhan Menggunakan Media *Leaflet* Dapat Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Warung Makan Tentang Hygiene Sanitasi Tahun 2024, Studi Dilakukan Di Jalan Raya Kampus Unud Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah ada peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah warung makan tentang hygiene sanitasi setelah diberi penyuluhan menggunakan media *leaflet* di Jalan Raya Kampus Unud, Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung Tahun 2024?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah warung makan tentang hygiene sanitasi setelah diberi penyuluhan menggunakan media *leaflet* di Jalan Raya Kampus Unud, Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan penjamah warung makan sebelum dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*
- b. Untuk mengetahui pengetahuan penjamah warung makan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*
- c. Untuk mengetahui sikap penjamah warung makan sebelum dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*
- d. Untuk mengetahui sikap penjamah warung makan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*
- e. Untuk menganalisis perbedaan pengetahuan penjamah warung makan sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan menggunakan media *leaflet*

- f. Untuk menganalisis perbedaan sikap penjamah warung makan sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan menggunakan media *leaflet*

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya wawasan, informasi, ilmu pengetahuan peneliti tentang hygiene sanitasi sekaligus sebagai referensi untuk perkembangan penelitian sejenis.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan bagi para penjamah makanan untuk meningkatkan hygiene sanitasi di warung makan, serta diharapkan hasil penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat dengan meningkatnya wawasan, sikap para penjamah makanan tentang pentingnya hygiene sanitasi khususnya di warung makan.