

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan esensial bagi manusia untuk bertahan hidup. Untuk memastikan kesehatan, makanan yang dikonsumsi harus memiliki nilai gizi yang seimbang yang mencakup vitamin, karbohidrat, mineral dan lemak dalam jumlah yang memadai. Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman berpotensi menjadikan makanan tersebut sebagai media penularan penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*Food borne disease*) (Anggraini, 2018)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan ini mengatur pedoman mengenai pengelolaan tempat pengolahan makanan secara aman dan higienis yang meliputi aspek *personal hygiene*, peralatan, lingkungan, penjamah makanan serta makanan itu sendiri. Beberapa aspek tersebut sangat penting untuk mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan demi menjaga kesehatan masyarakat.

Masalah kesehatan yang berkaitan dengan keamanan pangan, seperti diare dan keracunan makanan, masih menjadi isu besar di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Berdasarkan laporan dari *World Health Organization* (WHO), setiap tahunnya terjadi sekitar 600 juta kasus penyakit akibat makanan yang terkontaminasi di seluruh dunia, dengan lebih dari 420.000 kematian sebagai akibat langsung dari keracunan makanan. Penyebab utama dari masalah ini adalah praktik

pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi, kurangnya pengetahuan, serta rendahnya kepatuhan terhadap protokol keamanan pangan (WHO, 2023). Di Indonesia, angka kejadian diare dan keracunan makanan tetap tinggi. Pada tahun 2024, Kementerian Kesehatan melaporkan lebih dari satu juta kasus diare dan sekitar 23.000 kasus keracunan makanan, termasuk beberapa kejadian luar biasa yang terjadi di beberapa wilayah (Kemenkes RI, 2024)

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, angka kasus diare di wilayah ini masih cukup tinggi, dengan capaian sebesar 18,7% pada tahun 2024. (Dinkes Badung, 2024). Faktor utama penyebab tingginya kasus tersebut adalah rendahnya tingkat pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi dari para penjamah makanan, baik di warung, rumah makan, maupun pasar tradisional. Tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai *hygiene* dan sanitasi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas makanan yang disajikan. Selain pengetahuan, faktor penyebab lainnya yaitu perilaku penjamah makanan dapat mempengaruhi risiko kesehatan yang berarti bahwa perilaku penjamah makanan yang kurang baik dapat memberikan dampak negatif pada kebersihan makanan yang disajikan. Sebaliknya, apabila perilaku penjamah makanan yang baik dapat mencegah kontaminasi, keracunan dan pencemaran terhadap makanan (Andani, 2016)

Pasar Beringkit merupakan pasar tradisional yang berada di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi merupakan pusat aktivitas ekonomi masyarakat yang menyediakan berbagai kebutuhan pokok, termasuk bahan pangan dan makanan siap saji. Dalam observasi awal terdapat 35 warung makan yang dimana pada bagian utara gedung pasar terdapat 16 warung makan, sedangkan di bagian

los dalam terdapat 15 warung makan dan pada bagian selatan gedung terdapat 4 warung dengan menggunakan tenda, salah satu masalah di Pasar Beringkit adalah beberapa penjamah makanan di warung makan sering kali kurang memiliki pemahaman yang memadai mengenai standar *hygiene* dan sanitasi. Terdapat 19 penjamah makanan yang belum menerapkan *hygiene* sanitasi yang benar seperti tidak menggunakan APD contohnya tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala serta masker saat menjamah makanan, praktik kebersihan tangan dan penyimpanan bahan pangan.

Salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan yaitu melalui penyuluhan melalui media *leaflet*. *Leaflet* merupakan salah satu media cetak yang memiliki kelebihan dalam menyampaikan informasi yang singkat, jelas, tidak bergantung pada teknologi dan dapat dibawa serta dibaca ulang oleh penjamah makanan. Dengan desain yang menarik dan menggunakan bahasa yang mudah dipahami, *leaflet* dapat menjadi media yang efektif dalam penyuluhan dan mendorong perubahan perilaku yang lebih baik terkait *hygiene* dan sanitasi. Selain itu, efektivitas *leaflet* sebagai media penyuluhan tidak hanya tergantung pada isi materi, tetapi juga pada metode penyebaran dan memberikan penyuluhan. Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa pengaruh *leaflet* terhadap perubahan perilaku sangat bergantung pada kualitas materi, dan keterlibatan aktif penjamah makanan dalam proses penyuluhan. (Sari & Nurhayati, 2022)

Berdasarkan penelitian (Laila, 2021) , tentang pengaruh penyuluhan *Good Hygiene Practices* (GHP) dengan media *leaflet* terhadap perilaku tenaga penjamah makanan di instalasi gizi Prof. DR.H.M.Chatib Quzwain Kab. Sarolangun tahun

2021 dinyatakan sebelum penyuluhan tentang *Good Hygiene Practices* (GHP) menggunakan *leaflet*, nilai pengetahuan penjamah makanan tercatat sebesar 49,14 kemudian setelah penyuluhan, angka tersebut meningkat menjadi 89,71. Nilai sikap penjamah makanan sebelum penyuluhan adalah 63,57 dan mengalami peningkatan menjadi 65,87 setelahnya. Rata-rata nilai tindakan penjamah makanan sebelum penyuluhan adalah 69,52 dan setelah diberikan penyuluhan meningkat menjadi 92,86 yang masuk kedalam kategori baik

Berdasarkan penelitian (Azwar et al., 2024), tentang pengaruh edukasi media *leaflet* makanan sehat terhadap pengetahuan siswa-siswi Sekolah Dasar Negeri 068 Pekanbaru sebelum diberikan edukasi menggunakan *leaflet* tentang makanan sehat pengetahuan siswa-siswi Sekolah Dasar Negeri 068 Pekanbaru tercatat pada angka 75,63. Setelah diberikan, nilai pengetahuan mereka meningkat menjadi 88,25 sehingga menunjukkan adanya pengaruh positif dari penggunaan media *leaflet* terhadap pengetahuan siswa-siswi di SDN 068 Pekanbaru.

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang diatas, penulis berminat untuk melakukan penelitian mengenai “Pemanfaatan Leaflet Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Warung Makan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah penyuluhan menggunakan *leaflet* dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan di warung makan Pasar Beringkit Kabupaten Badung?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan *leaflet* untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan media *leaflet*.
- b. Untuk mengetahui perilaku *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan media *leaflet*.
- c. Untuk menganalisis perbedaan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan yang dilakukan melalui media *leaflet*
- d. Untuk menganalisis perbedaan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan yang dilakukan melalui media *leaflet*

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas pemahaman tentang pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam meningkatkan *hygiene* sanitasi serta sebagai acuan bagi peneliti-peneliti berikutnya.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi penjamah makan

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi makanan guna mencegah potensi berkembangnya penyakit yang terkait dengan sanitasi.

b. Bagi masyarakat

Dapat dijadikan sumbangan pemikiran yang menekankan pentingnya menjaga *hygiene* sanitasi makanan terutama di tempat-tempat pengolahan makanan.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Memperluas pengetahuan dan pemahaman peneliti mengenai pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam meningkatkan praktik *hygiene* sanitasi makanan di warung makan.