

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang esensial yang sangat dibutuhkan setiap waktu untuk kelangsungan hidup. Makanan agar dapat bermanfaat bagi tubuh manusia maka harus dikelola dengan baik dan benar. Makanan seharusnya memenuhi kriteria untuk aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit. Dalam paradigma Kesehatan lingkungan kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media penularan penyakit (Anggraini, 2018).

Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne disease). *World Health Organization (WHO)* pada tahun 2006 mendefinisikan food borned diseases sebagai istilah umum untuk menggambarkan penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi. Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kontaminasi makanan terjadi pada setiap tahap produksi, pengiriman dan rantai makanan. Sebagian besar muncul sebagai masalah pencernaan seperti diare (WHO, 2015), dan WHO mengatakan bahwa 600 penyakit ditularkan melalui makanan dan 420.000 meninggal dunia.

Senta informasi Keracunan (SIKer) Nasional melaporkan kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLKP) di Indonesia yang disebabkan oleh makanan dari tahun 2021-2014 terus mengalami peningkatan pada tahun 2021 jumlah KLBKP sebanyak 70 dengan jumlah kasus 3130 dan jumlah kematian sebanyak 15. Tahun 2022 jumlah KLBKP sebanyak 81 dengan jumlah kasus 3514 dan

kematian sebanyak 9. Tahun 2023 jumlah KLBKP sebanyak 120 dengan jumlah kasus 5798 dan kematian sebanyak 16 dan tahun 2024 sampai dengan tanggal 22 Oktober 2024 mengalami peningkatan, jumlah KLBKP sebanyak 285 dengan jumlah kasus 10607 dan kematian sebanyak 15.

Dari data diatas bahwa sumber kejadian luar biasa keracunan pangan (KLBKP) berdasarkan tempat pengelolaan pangan (TPP) adalah restoran meski yang terjadi 1 kejadian. Restoran adalah tempat pengelolaan pangan yang produknya siap dikonsumsi bagi masyarakat umum di dalam tempat usaha/melayani makan ditempat (dine in) serta melayani pesanan di luar tempat usaha (PMK No.14 Tahun 2021). Secara komersial bahwa restoran beroperasi dengan tujuan untuk menghasilkan keuntungan melalui penjualan makanan dan minuman.

Upaya higiene sanitasi makanan sangat diperlukan untuk mencegah dan melindungi makanan dari kontaminasi dan mikroorganisme penular penyakit. Menurut WHO upaya higiene sanitasi adalah upaya mengendalikan semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia. Upaya perlindungan kesehatan masyarakat dilakukan untuk mewujudkan lingkungan sehat yang bebas dari unsur yang menimbulkan gangguan kesehatan berupa sampah yang tidak dikelola sesuai dengan persyaratan, zat kimia yang berbahaya, gangguan fisika udara, radiasi pengion dan non pengion, dan pestisida (Permenkes RI, 2023).

Untuk menekan terjadi hal tersebut diatas diperlukan juga satu langkah yaitu penyuluhan. Penyuluhan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku, diatur dalam berbagai peraturan, terutama dalam konteks bidang-bidang

tertentu termasuk kesehatan. Penyuluhan merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat mengenai higiene sanitasi.

Higiene perorangan atau personal higiene atau kebersihan diri adalah praktik menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh secara individu (Permenkes RI, 2023). Penjamah makanan merupakan salah satu sumber pencemaran yang menjadi faktor risiko terjadinya penyakit bawaan pangan, sehingga penjamah pangan perlu menerapkan hygiene perorangan yang baik pada saat menangani produk pangan, Higiene perorangan dapat dilakukan oleh penjamah makanan mulai dari berangkat bekerja hingga kembali ke rumah.

Penjamah makanan (*food handler*) berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan , pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan juga merupakan salah satu sumber yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan yang dipakai. Seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai sepatu tertutup dan bersih, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit makanan, dan sarung tangan yang sesuai), dan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan. Penjamah makanan harus memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang

higiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah penularan penyakit. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Faktor penyebab lainnya yaitu sikap penjamah makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan (Andani, 2016).

Restoran merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat umum, maka perlu diperhatikan dari higiene sanitasi makanan karena restoran memiliki salah satu fungsi tempat pengolahan makanan. Dalam menyelenggarakan usahanya pada umumnya, pengusaha restoran hanya mementingkan segi komersial saja. Diperlukan penatalaksanaan yang baik dan benar agar tidak terjadi masalah kesehatan. Masalah kesehatan seperti water and food borne disease disebabkan oleh sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan.

Kota Mataram merupakan kota sekaligus Ibu Kota Provinsi di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kota Mataram memiliki peran penting dalam mengembangkan usaha restoran. Restoran merupakan salah satu sektor unggulan dan berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi. Restoran di Kota Mataram tersebar di 6

kecamatan antara lain : Cakranegara, Sandubaya, Mataram, Ampenan, Sekarbela, dan Selaparang. Dari beberapa restoran dan terkait personal hygiene penjamah makanan dalam mencegah kontaminasi makanan karyawan restoran harus mencuci tangan dengan sabun dan air secara teratur, terutama sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi, menjaga kebersihan badan, tidak merokok, makan, minum, banyak berbicara saat bekerja ditempat pengolahan makanan dan jika sakit tidak bekerja mengolah makanan.

Data yang diperoleh jumlah restoran di Kota Mataram sampai dengan tahun 2024 sebanyak 495 sarana, restoran yang masih beroperasi sebanyak 150 sarana dan yang telah mengikuti penyuluhan hygiene sanitasi terkait personal hygiene penjamah makanan sebanyak 18 sarana.

Dari persyaratan personal hygiene penjamah makanan diatas permasalahan yang sering dijumpai dalam penerapan hygiene sanitasi antara lain penjamah makanan tidak menggunakan pakaian kerja (celemek, penutup kepala) atau penggunaan pakaian kerja dari rumah hingga ke tempat kerja, banyak berbicara pada saat mengolah makanan, ini menunjukkan bahwa pemilik sebagai pelaku usaha restoran belum sadar akan pentingnya penyuluhan hygiene sanitasi, penyuluhan dianggap hanya untuk memenuhi syarat perizinan.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis ingin mengetahui lebih lanjut mengenai penerapan personal hygiene penjamah makanan khususnya di restoran. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Penyuluhan hygiene Sanitasi dengan Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan Restoran di Kota Mataram Tahun 2025”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang didapat adalah “Bagaimana Hubungan Antara Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan dengan Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan pada Restoran di Kota Mataram” ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui Hubungan Antara Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan dengan Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan pada Restoran di Kota Mataram” ?

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui penyuluhan higiene sanitasi pangan pada restoran di Kota Mataram.
- b. Mengetahui pengetahuan personal higiene penjamah makanan pada restoran di Kota Mataram.
- c. Menganalisis hubungan antara penyuluhan higiene sanitasi pangan dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan pada restoran di Kota Mataram.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Instansi Terkait

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan referensi dalam penyuluhan higiene sanitasi pangan dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan.

b. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan di bidang higiene sanitasi dalam

penyuluhan higiene sanitasi pangan dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan Kota Mataram.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat Bagi Restoran di Kota Mataram

Sebagai bahan informasi dan evaluasi terkait penyuluhan higiene sanitasi yang sesuai dengan peraturan restoran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

b. Manfaat Bagi Pemerintah / Pemangku Kebijakan

Bagi pemerintah atau pemangku kebijakan, penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan monitoring bagaimana penerapan personal higiene sanitasi penjamah makanan yang sesuai dengan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, serta menjadi acuan untuk penerapan yang lebih terpadu