

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Sumantri 2015). Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan cenderung meningkat. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah *personal hygiene* penjamah makanan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Ningsih 2014).

Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri. Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Miranti 2016)

Tempat pengelolaan usaha tahu di Indonesia rata-rata masih dilakukan dengan teknologi yang sederhana sehingga tingkat efisiensi penggunaan sumber daya (air dan bahan baku) dirasakan masih rendah dan tingkat produksi limbahnya juga relatif tinggi. Kegiatan industri tahu di Indonesia didominasi oleh usaha-usaha skala kecil dengan modal yang terbatas. Dari segi lokasi, usaha ini juga sangat tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Sumber daya manusia yang terlibat pada umumnya bertaraf pendidikan yang relatif rendah (Subekti 2011).

Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian kepada konsumen disebut penjamah makanan. Selain penerapan sanitasi makanan, penerapan hygiene perorangan bagi penjamah makanan juga sangat penting sehingga dapat mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan (Inayah, 2015).

Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Bali, di Provinsi Bali terdapat 47,1% Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan. Hasil ini belum memenuhi target Renstra Kementerian Kesehatan tahun 2015 yaitu sebesar 75%. Kabupaten dengan persentase tertinggi TPM yang memenuhi syarat kesehatan dan sudah memenuhi target yaitu sebesar 75% adalah Badung (97,1%), Jembrana(89,7%) dan Buleleng (78,5%). Sedangkan kabupaten dengan persentase terendah TPM yang memenuhi syarat kesehatan adalah Karangasem (15,7%) diikuti oleh Gianyar (22,1%) dan Kota Denpasar (24,2%) (Dinkes 2016).

Dinas Kesehatan Provinsi Bali telah melakukan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan jumlah TPM yang memenuhi syarat di antaranya dengan memberikan dukungan aspek legal untuk operasionalisasi pembinaan dan

pengawasan TPM dan Tempat Pengolahan Pangan (TPP), meningkatkan jejaring kemitraan, meningkatkan kapasitas Sumber Daya Manusia (SDM), menyediakan sarana dan prasarana seperti media Komunikasi, Informasi dan Edukasi (KIE) tentang hygiene sanitasi pangan dan alat deteksi cepat sistem kewaspadaan dini Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan, menyediakan pengelolaan data dan informasi yang *up to date* dan *real time* dengan *e-monev*. Hygiene Sanitasi Pangan (HSP), mengembangkan daerah intervensi kabupaten/kota yang berkomitmen untuk pelaksanaan pembinaan dan pengendalian TPM terstandar, dan memfasilitasi tugas perbantuan sentra pangan jajanan di kabupaten/kota.

Berdasarkan hasil survei awal yang telah dilakukan pada tanggal 24 hingga 29 Agustus 2019 di ketiga pabrik tahu yang ada di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara, peneliti telah melakukan wawancara terhadap pihak pemilik dan pegawai pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara masuk wilayah kerja UPT Kesmas Denpasar Utara III. Pihak pemilik dan penjamah makanan pabrik tahu mengatakan bahwa kurangnya pemahaman tentang *personal hygiene* penjamah makanan, karena ketidaktahuan pihak pemilik dan pegawai tentang *personal hygiene* penjamah makanan. Dari Puskesmas sudah pernah melakukan penyuluhan tentang *personal hygiene* penjamah makanan oleh pihak puskesmas yang datang melihat Tempat Penyediaan Air (TPA) pada waktu survei. Dari hasil pengamatan terhadap lingkungan pabrik tahu belum adanya usaha untuk menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan mulai dari pemilihan bahan, pengelolaan, penyimpanan dan penyajian makanan. Pemilik dan pegawai pabrik tahu belum paham cara penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dengan baik.

Berdasarkan informasi di atas penulis ingin meneliti penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di pabrik tahu dan diharapkan pemilik dan penjamah makanan dengan cepat memahami penerapan *personal hygiene* penjamah makanan untuk produksi tahu dan mampu menerapkannya dalam setiap melakukan pekerjaan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui kebersihan badan pada penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara.
- b. Untuk mengetahui kebersihan pakaian pada penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara.
- c. Untuk mengetahui perilaku penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat khususnya mengenai pentingnya personal

hygiene pada pengolahan makanan untuk mencapai derajat kesehatan yang maksimal.

## **2. Manfaat Praktis**

Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan suatu informasi yang baik dan benar mengenai pentingnya personal hygiene dalam pengolahan makanan serta memberikan jaminan keamanan pangan bagi masyarakat dan sebagai bahan pertimbangan bagi masyarakat yang terkait dengan upaya pengelolaan industri yang diteliti.