

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Didalam tubuh manusia makanan berfungsi untuk pertumbuhan, mengganti sel yang rusak dan sebagai sumber energi. Fungsi makanan dalam tubuh dapat dipenuhi bila makanan yang dikonsumsi memenuhi syarat kesehatan.

Makanan yang memenuhi syarat tidak hanya sekedar memenuhi syarat gizi, menarik, rasanya enak, dan harus bebas dari berbagai mikro organisme yang dapat membuat makanan menjadi rusak atau dapat menghasilkan zat yang berbahaya ataupun tercemar zat yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan.

Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut hygiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat.

Pekerja yang menangani pangan dalam suatu industri pangan merupakan sumber kontaminasi yang penting, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (BPOM

2003). Hal ini juga tercantum dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes /Per/VI/2011, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, jadi akan sangat memungkinkan jika seorang penjamah makanan menjadi perantara masuknya suatu penyakit ke dalam makanan. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan (WHO 2006).

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya banyak orang dalam hal ini siswa sekolah. Kantin sekolah memiliki peran penting dalam penyediaan jasaboga di lingkungan sekolah untuk memenuhi keinginan makan anak pada saat jam sekolah. Penerapan hygiene sanitasi yang baik akan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.

Pada tahun 2017 terdapat 12 kasus KLB Keracunan Pangan, sumber penyebab diduga berasal dari jasa boga/ catering (25%), kantin dan warung sekolah (41,67%), rumah tangga (33,33%) (Bali 2017). Kasus-kasus keracunan makanan yang pernah terjadi di Kabupaten Badung dari tahun 2017-2019, antara lain : di kantin sekolah SMP Negeri 3 Pelaga pada tanggal 4 Desember 2017. Di Lapas Kerobokan pada tanggal 6 Maret 2018, pada tanggal 19 April 2018 terjadi di Hotel Jimbaran dengan korban tamu dari Negara China. Tanggal 26 Juni 2018 terjadi pada tamu China yang menginap di beberapa Hotel sekitar Kuta. Tanggal

28 Oktober 2018 terjadi pada acara hajatan di Desa Ungasan, Kuta Selatan. Tahun 2019 terjadi di SD No. 2 Taman, Abiansemal pada tanggal 15 Nopember 2019. Tanggal 16 Maret 2019 terjadi di kantin sekolah STP Nusa Dua. (Data Seksi Surveilans Dinkes Badung).

Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidak pedulian (sekali pun mereka tahu) terhadap pengelolaan makanan yang aman. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan (perilaku) seseorang (Notoatmodjo 2007).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Avrilinda 2016), terdapat pengaruh positif dari pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higienis penjamah makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. Pengetahuan tidak hanya diperoleh melalui pendidikan formal saja tetapi juga dapat diperoleh dari pendidikan non formal, sedangkan untuk sikap tidak memberikan pengaruh terhadap perilaku higienis karena sikap merupakan bentuk respon dari suatu stimulus, dimana sikap manusia akan menggerakkan untuk bertindak atau berbuat dalam suatu kegiatan dimana diperlukan adanya niat yang dapat membentuk perilaku seseorang dalam situasi atau kondisi di lingkungan sekitarnya.

Dari pembinaan yang dilakukan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Kuta Selatan, masih dijumpai pedagang tidak menutup mulut ketika bersin, kurang menjaga kebersihan tangan, makanan tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan, tidak menggunakan celemek,

tutup rambut, pakaian kerja. Serta terdapat beberapa tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sehingga makanan dapat terkontaminasi yang berakibat menimbulkan penyakit dan keracunan pada makanan

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka permasalahan yang diajukan adalah: Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.

2. Tujuan Khusus

a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.

b. Untuk mengetahui perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

c. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku pengelola kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk menambah referensi perkembangan ilmu pengetahuan terkait penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada kantin sekolah serta sebagai acuan bagi peneliti berikutnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Sebagai acuan bagi Pemerintah khususnya program Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) untuk memperhatikan tingkat hygiene dan sanitasi kantin sekolah khususnya Sekolah Dasar.
- b. Untuk meningkatkan kesadaran pengelola kantin Sekolah Dasar agar selalu menerapkan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.