

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut. Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang disukai oleh tamu tentunya pihak hotel memiliki cara tersendiri dalam mengolahnya yaitu dengan menerapkan kebersihan pada pengolahannya (Anisatul, 2016).

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Menurut Kemenkes RI (2011) penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Hygiene perorangan adalah 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 (Fatmawati. dkk, 2013).

Menurut WHO penyebab kematian sejumlah 2 juta orang tiap tahunnya kebanyakan anak-anak diperkirakan karena keracunan makanan, disebabkan oleh

makanan atau air yang terkontaminasi. Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Masalah higiene dan sanitasi makanan di Indonesia merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang (Aide, 2010).

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan, yaitu makanan dan minuman yang terkontaminasi bahan berbahaya dan tidak memenuhi syarat higiene sanitasi (Cahyaningsih. dkk, 2009). Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Edinda A. Miranti. dkk, 2016).

Pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi akan memengaruhi perilaku higiene sanitasi seseorang. Pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti karakteristik penjamah makanan diantaranya umur, jenis kelamin, lama kerja dan pendidikan. Lama kerja dan usia akan memberikan pengalaman yang lebih banyak sehingga menambah pengetahuan, pendidikan memengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut menerima informasi.

Penelitian yang dilakukan Shoffa Mujahidatul Islam (2017) terhadap penjamah makanan di Puskesmas rawat inap kabupaten Kulon Progo dinyatakan bahwa umur rata-rata penjamah makanan 47 tahun, dengan pendidikan tinggi 63,6%, dengan rata-rata lama kerja 18 tahun dan seluruh penjamah makanan

perempuan, sebagian besar penjamah makanan berperilaku higiene sanitasi cukup 36% dan baik 36%.

Penelitian yang dilakukan Sella Monica Avrilinda (2016) terhadap penjamah makanan dikantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya dinyatakan bahwa nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan dikantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya 54,2 % dalam kategori cukup. Dan untuk hasil penelitian rata-rata skor perilaku penjamah makanan dikantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya 63% dengan kategori baik.

Hotel The Jayakarta Bali merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah pariwisata Bali yaitu Legian, Kuta, Kabupaten Badung dimana hotel ini terletak dipantai. Hotel The Jayakarta Bali merupakan Hotel bintang 4 yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan untuk wisatawan dan karyawan di hotel tersebut. Hotel The Jayakarta Bali memiliki 74 penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di hotel dan setiap 6 bulan sekali akan mendapatkan pemeriksaan (*rectal swab*). Di Hotel The Jayakarta Bali terdapat aturan berupa undang-undang tenaga kerja apabila pengolah makanan ataupun karyawan melanggar aturan yang ditetapkan maka akan dikenakan sanksi sesuai dengan undang-undang tersebut.

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan di hotel. Penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali terutama penjamah makanan memperhatikan higiene sanitasi perorangan sehingga makanan yang diolah tidak tercemar yang akan membuat wisatawan dan karyawan di hotel menjadi sakit. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengetahui bagaimana Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku

Higiene Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Di Hotel The Jayakarta Bali

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang di atas, maka masalah penelitian yang dapat dirumuskan adalah “ Bagaimana Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Di Hotel The Jayakarta Bali ”

C. TUJUAN

1. Tujuan Umum :

Mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Di Hotel The Jayakarta Bali.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
- b. Menentukan tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
- c. Mengidentifikasi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
- d. Menganalisis perbedaan tingkat pengetahuan dengan karakteristik penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
- e. Menganalisis perbedaan perilaku higiene sanitasi dengan karakteristik penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.

- f. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanandi Hotel The Jayakarta Bali.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan sebagai masukan terkait penyelenggaraan makanan sehingga dapat menambah pengetahuan mengenai aspek-aspek kualitas penyelenggaraan makanan di Hotel The JayakartaBali. Khususnya mengenai pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan penerapannya di bidang gizi, khususnya pada tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi dengan karakteristik penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali sehingga dapat menjadi acuan bagi penelitian sejenis.