BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Restoran dan rumah makan sebagai salah satu institusi perusahaan/individu yang memiliki tempat khusus disediakan untuk konsumen atau masyarakat. Restoran adalah jenis usaha jasa di bidang pangan yang di dalamnya dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi masyarakat umum di tempat usahanya (Hitipeuw, Sumampouw, & Akili, 2018). Restoran sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhnya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang berada di lingkungan tersebut maupun di luar lingkungannya. Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum, dengan demikian memerlukan perhatian khusus di bidang *hygiene* dan sanitasi (Rahmah & Rahayu, 2017).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Hitipeuw, Sumampouw, & Akili, 2018). Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan penjamah makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang

aman. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI, 2011). *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya.

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan *hygiene* dan sanitasi. Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. Menurut Permenkes RI (2011) tentang *hygiene* sanitasi jasaboga, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Seorang pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan, maka perlu dilakukan perilaku hidup bersih, aman dan sehat oleh penjamah makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri (APD) yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Herdianti, Trioktoriana, & Noviyanti, 2019).

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk suatu tindakan seseorang. Pengetahuan penjamah makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja di bidang pelayanan makanan (Rahadiyanti, 2021). Lama kerja akan memberikan pengalaman yang lebih banyak sehingga menambah pengetahuan, pendidikan memengaruhi proses belajar, sehingga semakin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah orang tersebut menerima informasi.

Praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan merupakan suatu tindakan yang ditunjukan oleh tenaga penjamah makanan dalam usaha yang dilakukan untuk memelihara dan melindungi kebersihan diri, serta mengendalikan faktor resiko, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, serta peralatan yang digunakan agar tidak terjadinya kontaminasi terhadap makanan, sehingga aman buat dikonsumsi (Maghafirah, Maryam, & Sukismanto, 2018).

Tindakan *hygiene* sanitasi merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap hasil produksi. Industri pariwisata seperti hotel dan restoran hendaknya memiliki standar tersendiri yang harus ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur restoran perihal kesehatan dan kebersihan dalam pengelolaan makanan (Prastowo, 2017). Pengamanan makanan dan minuman lebih ditingkatkan, untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat atau konsumen dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Assidiq, Darawati, Chandradewi, & Suranadi, 2019) terhadap tenaga pejamah makanan di Instalasi Gizi Badan Rumah

Sakit Umum Tabanan menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga pengolah makanan berjenis kelamin perempuan (64 %), berada pada rentang usia antara 30-49 tahun (79 %), pendidikan terakhir adalah pendidikan menengah (86%) dan telah bekerja > 3 tahun (100%). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 14 orang diketahui bahwa rata-rata keseluruhan pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Badan Rumah Sakit Umum Tabanan termasuk dalam kategori baik (100%) dan sikap tenaga penjamah makanan termasuk dalam kategori baik yaitu (100%). Pengetahuan dan sikap seluruh tenaga pengolah makanan masuk dalam kategori baik karena telah diterapkan ISO 9001:2015.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Ristianita, Adriani, & Sumarni, 2017) terhadap petugas penjamah makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya menunjukkan bahwa sebagian besar responden berusia < 45 tahun yaitu (76,9%). Jenis kelamin responden sebagian besar adalah perempuan yaitu (83,3%). Tingkat pendidikan responden tinggi yaitu pada jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) sebesar (64,1%). Sebagian besar lama bekerja responden di kantin yaitu < 3 tahun yaitu (53,8%). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 39 orang diketahui bahwa sebanyak 24 orang (61,5%) penjamah makanan memiliki pengetahuan tentang higiene perorangan yang baik. Sebanyak 36 orang (92,3%) penjamah makanan memiliki praktik higiene perorangan yang cukup baik. Penjamah makanan yang memiliki sikap *Hygiene* perorangan yang cukup baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengadakan Pengamatan tentang "Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi dengan mengambil kasus para Penjamah Makanan yang bekerja di Green Kubu Cafe Tegallalang"

B. Ruang Lingkup Pengamatan

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka ruang lingkup pengamatan yang akan dibahas adalah Bagaimanakah Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang?

C. Tujuan Pengamatan

1. Tujuan Umum :

Mengetahui Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.

2. Tujuan Khusus :

a. Menilai pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.
b. Menilai praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.
c. Menggambaran pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.

D. Manfaat Pengamatan

1. Manfaat Teoritis

Pengamatan kasus ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi atau literatur dalam perkembangan ilmu pengetahuan teknologi dan menambah wawasan tentang Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.

2. Manfaat Praktis

Pengamatan kasus ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat, khususnya penjamah makanan serta tenaga kesehatan di bidang gizi tentang pentingnya penerapan *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.