

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah “*Food include all substances, whether in natural state or in a manufactured or prepared food, which are part of human diet.*” Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan ini layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit.

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya : Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki, bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya, bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengaret, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan, bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan (*food borne illness*) (Mudiatun, 2018).

Tenaga penjamah makanan yang bekerja di warung makan masih terlihat belum memperhatikan perilaku dalam mengolah makanan sesuai dengan penelitian Mahagfirah,dkk mengenai Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Fraya Tajem

Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017 bahwa sebesar 30,8% dari 65 responden yang diteliti praktik hygiene sanitasinya masih termasuk kategori kurang baik. Hal serupa juga terdapat pada penelitian Swamilaksana,dkk tahun 2016 yang menyatakan sebanyak 13,2% tenaga penjamah makanan pada kantin Universitas Esa Unggul memiliki pengetahuan kurang, serta dinyatakan bahwa pengetahuan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan.

Berdasarkan penelitian yang di lakukan Yusminatati tentang hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hiegiene sanitasi makanan di rumah makan kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020 didapatkan kurang dari separoh penjamah makanan (48,3%) memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan higien sanitasi makanan, kurang dari separoh penjamah makanan (38,3%) memiliki pengetahuan yang rendah terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan. Kurang dari separoh penjamah makanan (43,3%) memiliki sikap yang negatif terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini menunjukkan bahwa tindakan penjamah makanan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan dibidang masih kurang baik.

Upaya *hygiene* sanitasi makanan sangat diperlukan untuk mencegah dan melindungi makanan dari kontaminasi dan mikroorganisme penular penyakit. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi jasa boga menyebutkan bahwa upaya hygiene sanitasi untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes, 2011).

Penjamah makanan perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja karena hygiene sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan antar *personal hygiene* dengan *hygiene* sanitasi, *personal hygiene* adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Pasanda, 2016).

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan penjamah makanan pemahaman dan ketrampilan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan untuk mencegah penularan penyakit, penyebab terjadinya keracunan makanan yang telah terkontaminasi organisme, seperti bakteri, virus, dan parasit, atau racun, seperti paparan bahan kimia logam. Kontaminasi tersebut dapat terjadi kapan saja, baik saat proses awal produksi, seperti penanaman hingga distribusi, maupun saat sedang diolah untuk dikonsumsi. Pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene 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 penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya bagi konsumen.

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 hygiene makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan (Yusminati, 2020).

Dinas Kesehatan Provinsi Bali telah melakukan upaya untuk tingkatan pengawasan makanan di Bali “Kualitas makanan, higienitas, kebersihan serta kesehatan makanan yang kita makan, sangat menentukan kesehatan kita semua. Meningkatkan jumlah TPM yang memenuhi syarat diantaranya dengan memberikan dukungan aspek legal untuk operasionalisasi pembinaan dan 3 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 (Dinkes Provinsi Bali 2020).

Warung makan menurut kamus bahasa Indonesia, didefinisikan sebagai tempat yang digunakan untuk berjualan makanan. Pada tataran serupa, FAO menyatakan bahwa warung makan sebagai *street food*, merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan atau dijual di jalan atau di tempat-tempat umum lainnya. Warung makan lesehan di Jalan Tukad Punggawa Serangan yang dikenal oleh masyarakat Kota Denpasar sebagai tempat untuk menyediakan pangan dengan harga yang terjangkau, mengingat lokasi tersebut terletak di pusat kota dan merupakan salah satu destinasi pariwisata kluiner oleh wisatawan domestik maupun manca negara di Bali. Letak tempat pengelola makanan yang terbuka

memungkinkan terjadinya kontaminasi yang disebabkan oleh lingkungan maupun penjamah makanan, sehingga makanan dan minuman mempunyai potensi yang besar untuk terkontaminasi bakteri.

Berdasarkan observasi awal jumlah pedagang keseluruhan di warung makan Jalan Tukad Punggawa Serangan 30 orang tenaga penjamah makanan pada 25 warung makan menunjukkan bahwa belum sepenuhnya mengetahui tentang bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, ada 30 penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* seperti mencuci tangan setiap akan melakukan pekerjaan, mencuci makanan dengan air mengalir, rambut tidak terurai, dan tidak menggunakan APD (alat pelindung diri). Juga ditemukan penjamah makanan masih berbicara pada saat mengolah makanan, hal ini dapat mengakibatkan makanan terkontaminasi. Selama observasi, juga menemukan tempat sampah dalam keadaan terbuka yang dapat mengundang lalat, kecoak, tikus. Tempat sampah juga diletakkan di sebelah tempat pengolahan makanan dan di sebelah peralatan yang telah dibersihkan. Hal ini yang akan menimbulkan masalah kesehatan bagi pembeli seperti diare, muntaber, kolera dan tifus.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan tahun 2022.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan
- b. Untuk mengetahui sikap tentang *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan
- c. Untuk mengetahui perilaku tentang *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan
- d. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan
- e. Menganalisis hubungan antara sikap dan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk menambah wawasan mengenai bagaimana pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan tahun 2022.

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi pedagang tentang bagaimana pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan tahun 2022.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat sebagai acuan dalam perencanaan, pelaksanaan, evaluasi program-program yang berkaitan dengan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada warung makan di Jalan Tukad Punggawa Serangan tahun 2022.