

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Proses pengolahan makanan berlangsung melalui beberapa tahapan pengolahan, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pemasakan hingga menjadi makanan yang siap santap. Makanan yang diolah dengan baik dan benar akan menghasilkan makanan dengan cita rasa tinggi, bersih, sehat dan aman. (Widyastuti & Almira, 2019)

Makanan dapat menjadi penyebab atau sumber penyakit jika proses pengolahannya tidak memperhatikan prinsip higiene sanitasi makanan. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya (Aprivia & Yulianti, 2021). Higiene dan Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Masalah pada makanan harus mendapatkan perhatian khusus oleh penyelenggara kesehatan, karena penyakit dari bawaan makanan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat (Sitepu et al., 2018).

Penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) pada keracunan pangan dan pencemaran pada makanan dipengaruhi oleh higiene perorangan salah satunya pada penjamah makanan. Hal itu dapat ditinjau dari pengetahuan dan praktik kebersihan

makanan yang dilakukan penjamah makanan pada salah satu instansi, (Yosep Sitepu et al., 2014). Pada tahun 2017 terjadi KLB keracunan pangan di pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTT 12 kejadian keracunan pangan. Hal tersebut menunjukkan masih tingginya angka keracunan makanan akibat buruknya pengolahan makanan. (Kemenkes RI, 2018).

Pengetahuan dan sikap higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari pengetahuan dan sikap mengenai higiene dan sanitasi makanan. (Miranti & Adi, 2016). Pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Higiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018). Sikap higiene dan sanitasi penjamah makanan diartikan secara operasional sebagai kecenderungan respons (*attitude*) yang mencakup keyakinan, perasaan, dan niat untuk menerapkan praktik kebersihan seperti mencuci tangan dengan benar, menggunakan alat pelindung diri, dan menjaga kebersihan lingkungan kerja, (Baringbing et al., 2023). Penelitian yang dilakukan oleh Sari di rumah makan Puskesmas Air Tawar Padang Tahun 2016, menunjukkan bahwa 62,2% higiene penjamah tidak memenuhi syarat, 52,8% responden memiliki pengetahuan rendah, 50% memiliki sikap negatif, (Sari, 2016)

Pengawasan makanan dan minuman di lingkungan pelabuhan merupakan bagian dari tugas Balai Besar Kekearifan Kesehatan (BBKK) Denpasar. BBKK Denpasar merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) di lingkungan Kementerian

Kesehatan yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal Penanggulangan Penyakit yang memiliki tugas untuk melaksanakan cegah tangkal penyakit karantina, penyakit mematikan potensial, dan segala sesuatu yang masuk dalam PHEIC (*Public Health Emergencies of International Concern*) di wilayah provinsi Bali.

Pelabuhan Laut Gilimanuk merupakan salah satu wilayah kerja Balai Besar Kekarantinaan (BBKK) Denpasar yang berada di Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Pelabuhan ini merupakan pelabuhan penyeberangan kapal ferry dengan luas wilayah \pm 6 Ha. Pelabuhan Laut Gilimanuk memiliki lalu-lintas kapal terpadat dengan rata-rata jumlah kapal per hari 240 trip kapal perhari, melayani sebanyak 650.000 sd 700.000 orang/bulan. Keamanan dan kenyamanan dalam hal makanan dan minuman, sangat penting bagi para pengguna jasa dan masyarakat di pelabuhan. Penularan penyakit di daerah pelabuhan dan sekitarnya sangat rawan karena mobilitas sangat padat. Pengawasan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah salah satu cara untuk mencegah faktor risiko lingkungan yang berdampak pada kesehatan masyarakat. (Lakip BBKK Denpasar, 2025)

Pelabuhan Laut Gilimanuk terdapat 23 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang terdiri dari 32 Panjamah Makanan. Karakteristik TPP di Pelabuhan Laut Gilimanuk merupakan warung makan dan gerai pangan. Penilaian penerapan higiene dan sanitasi TPP dilakukan pada seluruh penjamah makanan setiap bulan sepanjang tahun 2024. Berdasarkan hasil penilaian diperoleh rata-rata sebagai berikut; sebanyak 22 (76,9%) penjamah makanan di Pelabuhan Laut Gilimanuk terlihat tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, masker dan penutup rambut pada saat mengolah dan menghidangkan makanan. Sebanyak 21 (73,1%) penjamah makanan mengambil pangan matang tidak menggunakan

sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan). Tempat pengelolaan pangan memiliki tempat sampah yang tidak tertutup sebanyak 17 (65,4%) penjamah makanan. Sebanyak 16 (61,5%) penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan. Sebanyak 14 (53,8%) penjamah makanan memiliki perilaku menyentuh uang saat melayani pembayaran dan menyentuh pangan secara langsung. Sebanyak 11 (42,3%) pada tempat pengelolaan pangan tidak tersedia lap yang dalam kondisi bersih dan tidak diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang, sebanyak 10 (38,5%) penjamah makanan berkuku panjang, (Lakip BBKK Denpasar, 2024).

Studi pendahuluan dilakukan di Pelabuhan Laut Gilimanuk terhadap 15 orang penjamah makanan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan higiene dan sanitasi TPP. Hasil studi pendahuluan terhadap pengetahuan penjamah makanan diketahui bahwa sebanyak 10 (66,6%) penjamah makanan tidak mengetahui fungsi APD, sebanyak 8 (53,3%) penjamah makan tidak mengetahui bahwa menyentuh makanan langsung dengan tangan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan, dan sebanyak 9 (60%) penjamah makan tidak mengetahui syarat tempat sampah yang baik. Hasil studi pendahuluan terhadap sikap penjamah makanan diketahui bahwa sebanyak 8 (30,7%) penjamah makanan setuju bahwa Alat Pelindung Diri (APD) dapat mencegah kontaminasi pada makanan, sebanyak 6 (23,1%), setuju bahwa Alat Pelindung Diri (APD) dapat mencegah kontaminasi pada makanan, dan sebanyak 5 (19,2%) setuju syarat tempat sampah yang baik harus kedap dan tertutup. Sebagai upaya menjaga mutu higiene dan sanitasi TPP di Pelabuhan Laut Gilimanuk maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai hubungan pengetahuan, sikap, dan

perilaku penerapan higiene dan sanitasi TPP di Pelabuhan Laut Gilimanuk

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang ingin diteliti adalah “Apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Tujuan Umum:

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk”.

2. Tujuan Khusus:

- a. Mengetahui pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.
- b. Mengetahui sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.
- c. Mengetahui perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.
- d. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut

Gilimanuk.

- e. Menganalisis hubungan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk dapat menambah wawasan dan referensi akademik mengenai hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan suatu pengalaman, masukan dan tambahan referensi bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya pada pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di pelabuhan laut Gilimanuk
- b. Bagi masyarakat, dapat memberikan informasi bagi para penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk akan pentingnya pengetahuan dan sikap serta perilaku higiene sanitasi dalam menjamah makanan, dapat memberikan masukan terhadap Instansi terkait di lingkungan Pelabuhan Laut Gilimanuk, agar terciptanya makanan yang berkualitas dan terhindar dari kontaminasi untuk disajikan kepada pengunjung