

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut WHO, keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah benda asing yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Contohnya rambut, logam, plastik, kotoran, debu, kuku, dan lainnya. Arti dari kontaminasi biologi adalah suatu zat yang diproduksi oleh makhluk hidup seperti manusia, tikus, kecoa, dan lainnya yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Kontaminasi kimia meliputi herbisida, pestisida, serta obat-obatan hewan. Kontaminasi kimia ada juga yang bersumber dari lingkungan seperti udara atau tanah serta polusi air. Ada juga migrasi dari kemasan makanan, penggunaan zat adiktif atau racun alami, serta kontaminasi silang yang terjadi selama makanan diproses (Lestari, 2020).

WHO (*World Health Organization*) tahun 2020 mengeluarkan sebuah pernyataan bahwa 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi atau *food-borne illness* yang menghasilkan 420.000 jiwa meninggal setiap tahunnya. Bahkan di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus yang berhubungan dengan *foodborne illness* setiap tahunnya. Sekitar 80% penyakit yang dapat menular melalui makanan yang disebabkan oleh bakteri patogen. Beberapa bakteri yang sering menyebabkan penyakit, yaitu: *Salmonella*,

staphylococcus, e. coli, vibrio, clostridium, shigella dan pseudomonas cocovenenous (Kasim et al., 2019).

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Kebutuhan hidup yang paling utama adalah makanan dan minuman dan memiliki potensi terkontaminasi oleh bakteri patogen. Perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi dan sanitasi makanan adalah faktor yang mempengaruhi kualitas makanan itu sendiri. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kementerian Kesehatan, 2023).

Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rumah makan merupakan salah satu Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang sangat berhubungan dengan penjamah makanan. (Kepmenkes, 2003)

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan (Kementerian Kesehatan, 2023).

Pengelolaan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan atau kegiatan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan (Lissalmi et al., 2021).

Masalah kesehatan khususnya masalah *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah (Aprivia & Yulianti, 2021).

Berdasarkan profil kesehatan provinsi Sumatera Utara tahun 2022, kabupaten Langkat termasuk kedalam daerah dengan TPM (Tempat Pengelolaan Makanan) dalam kategori rendah dengan persentase sebesar 0,93%, dibandingkan

dengan kabupaten Nias Barat dengan persentase 100%, Kabupaten Pakpak Barat 100%, dan Kabupaten Labuhanbatu 84,06% (Dinkes Sumut, 2022).

Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan setiap enam bulan atau satu tahun. Harus ada supervisor yang memonitoring karyawan yang menderita luka, isul, penyakit pernapasan, atau infeksi lain dalam melaporkan karyawan yang mungkin memiliki atau membawa penyakit menular. Seorang penjamah makanan yang *carrier* atau seorang pembawa kuman *pathogen* akan berpotensi menularkan kepada masyarakat umum atau pasien di rumah sakit yang dimana *carrier* merupakan sumber kontaminasi yang lebih penting dari pada kasus klinis yang jelas. Maka dari itu deteksi *carrier* penting sebagai tindakan pencegahan dan pengendalian penulran penyakit khususnya pada penjamah makanan (Lumbanraja, 2019).

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 antara *hygiene* sanitasi dengan *hygiene* sanitasi, *hygiene* sanitasi adalah pradi yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Aprivia & Yulianti, 2021).

Pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* dan sanitasi selama pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan dan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat berdampak terhadap risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang buruk akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan.

Di sisi lain, sikap penjamah makanan yang baik bisa mencegah makanan terkontaminasi atau tercemar dan keracunan (Saputra, 2023).

Perilaku penjamah makanan dalam melaksanakan *hygiene* makanan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan. Salah satu faktor yang berperan penting dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat adalah faktor kebersihan penjamah makanan. Tata cara yang paling penting bagi penjamah makanan adalah mencuci tangan, *hygiene* dan *hygiene* perorangan, serta pakaian kerja lengkap, celemek, dan penutup kepala (Saputra, 2023).

Berdasarkan penelitian Amalia, dkk (2015), pengetahuan tenaga penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan, 21 orang (65,6 %) memiliki pengetahuan kurang baik, dan 14 orang (56,0 %) memiliki pengetahuan baik dalam penerapan praktik *hygiene* sanitasi makanan. Sedangkan dalam sikap tenaga penjamah makanan 22 orang (75,9 %) memiliki sikap yang kurang baik dan 13 orang (46,4 %) memiliki sikap yang baik. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang *hygiene* dan sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, dan penutup rambut. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai (Amalia et al., 2015).

Berdasarkan penelitian Maryam, dkk (2018), tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* dan sanitasi makanan masuk dalam kategori cukup sebanyak 40 responden. Pada praktik penerapan *hygiene* sanitasi masuk dalam kategori sedang yaitu sebanyak 28 responden dan kurang sebanyak 20 orang. Praktik penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan masih banyak yang tidak

terpenuhi seperti penjamah tidak bekerja menggunakan celemek dan penutup kepala sebanyak 53 responden (81,5%), tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan sebanyak 47 responden (72,3%), tidak mengolah makanan dengan menggunakan wadah/tempat yang bersih sebanyak 36 responden (55,4%), tidak mencuci bahan makanan yang diolah dengan air mengalir 45 (69,2%), dan tidak mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti sebanyak 38 responden (58,5%). Rendahnya tindakan pada praktik penerapan hygiene sanitasi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan (Maryam Maghafirah, Sukismanto, 2018).

Dari observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 21 Maret 2024 di 20 rumah makan yang terdapat di Kelurahan Kwala Begumit, pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tidak mencuci tangan ketika akan mengolah bahan makanan. Sayur, ikan, udang, dan bahan makanan lainnya yang akan dimasak tidak dicuci pada air yang mengalir, serta masih terdapat tempat makan dengan kondisi *hygiene* dan sanitasi yang kurang baik. Wawancara yang dilakukan pada tanggal 25 Maret 2024 diperoleh kesimpulan bahwa dari 5 penjamah makanan yang di wawancara tidak satupun mengetahui cara pengelolaan makanan yang baik dan syarat hygiene sanitasi makanan di tempat pengeloaan makananyang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Dan Restoran. Disamping itu juga masih terdapat beberapa rumah makan dengan kondisi fasilitas sanitasi yang masih kurang seperti tidak tersedianya tempat mencuci tangan serta kondisi SPAL (sarana pembuangan air limbah) yang kurang baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah Ada Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan *hygiene* Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari penelitian ini ntuk mengetahui hubungan antara pengetahuan perilaku penjamah makanan dengan penerapan *hygine* sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.
2. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

3. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.
4. Untuk mengetahui hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Fakultas Kesehatan

Masyarakat Sebagai proses belajar bagi penulis dalam upaya implementasi berbagai teori yang diperoleh selama proses belajar di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara (UINSU).

2. Bagi Rumah Makan

Dapat dijadikan sebagai masukan bagi Sebagai tempat makanan untuk lebih meningkatkan kualitas *hygiene* sanitasi rumah makanan terkhusus pada sanitasi makanannya agar potensi perkembangbiakan penyakit yang berhubungan dengan sanitasi dapat dicegah.

3. Bagi Masyarakat

Dapat dijadikan sebagai sumbangan pemikiran bahwa penting kiranya untuk menjaga *hygiene* sanitasi makanan terkhusus di tempat-tempat pengolahan makanan.

4. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman yang berharga bagi peneliti dalam memperluas wawasan dan pengetahuan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN