BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kampus merupakan kelompok sosial yang dihuni oleh civitas akademika yang terdiri dari mahasiswa, tenaga pengajar, tenaga non kependidikan, dan juga orang-orang yang memiliki kepentingan di kampus. Adapun kegiatan yang dilakukan di kampus meliputi, proses belajar mengajar, menggali berbagai sumber pengetahuan di perpustakaan, kegiatan administrasi, dan kegiatan kemahasiswaan seperti seminar; *workshop*; lomba; dan *ekstrakurikuler* kampus. Para civitas akademika yang berada di lingkungan kampus memiliki waktu yang berbeda tergantung pada aktivitas masing-masing. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan Khusus untuk Karyawan (*staff*) rata-rata memiliki jam kerja yang teratur yaitu 8 (delapan) jam kerja dalam 5 (lima) hari, sedangkan bagi tenaga pengajar dan mahasiswa tergantung pada jadwal yang telah diatur oleh bagian akademik.

Kampus memiliki sarana dan prasarana yang dapat menunjang setiap aktivitas para civitas akademika, diantaranya tempat usaha jasa boga yang berfungsi sebagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum selama di kampus. Banyaknya civitas akademika yang berada di kampus sejak pagi hingga malam hari, tentunya memerlukan makan dalam 1 (satu) hari sebanyak 2-3 kali mulai dari sarapan, *brunch* (makan diantara sarapan dan makan siang), makan siang hingga ada pula yang menyediakan untuk makan malam, terutama jika di kampus ada kelas sore. Tempat usaha jasa boga akan sangat ramai dikunjungi ketika jam makan siang tiba, hal tersebut dikarenakan para civitas akademika khususnya mahasiswa seringkali tidak sempat membawa bekal makan siang, sehingga makan di kampus menjadi salah satu alternatif yang dianggap lebih praktis dan mudah.

Universitas Negeri Jakarta merupakan salah satu kampus yang terletak di Ibu kota, di mana setiap tahunnya menerima mahasiswa baru yang cukup banyak. Jumlah mahasiswa yang terdaftar dalam Kartu Rencana Studi tahun 2018/2019 sebanyak 24.368 mahasiswa dari tingkat Diploma 3 (tiga) hingga S3 (Sumber:

UPT TIK UNJ, 24 Juli 2019). Banyaknya jumlah mahasiswa di atas menyebabkan fasilitas usaha jasa boga menjadi hal penting yang harus diperhatikan. Namun pada kenyataannya, lahan yang disediakan oleh pihak kampus sangat terbatas.

Saat ini fasilitas usaha jasa boga yang berada di kampus A Universitas Negeri Jakarta berjumlah sekitar delapan (8) tempat dengan beraneka ragam jenis usaha jasa boga seperti, Laboratorium Kewirausahaan *Teracce Café*, Laboratorium Jasa Boga Beranda *Pastry and Bakery*, dan Laboratorium Jasa Boga Beranda *Resto and Café* yang dikelola oleh program studi Tata Boga dimana berfungsi sebagai laboratorium untuk mata kuliah Kewirausahaan, mata kuliah Dasar Manajemen Usaha Jasa Boga dan Patiseri, mata kuliah Manajemen Usaha Jasa Boga dan mata kuliah lain yang relevan. Selain itu juga sebagai praktek kerja lapangan untuk mahasiswa berkemampuan khusus; serta untuk penelitian. *Econodot* dan *Economart* dikelola oleh Fakultas Ekonomi yang juga berfungsi sebagai tempat penunjang mata kuliah Praktek Kewirausahaan; *Café Mart* sebagai tempat penyedia makanan yang dikelola oleh koperasi Fakultas Ekonomi yang juga menaungi *Kafe In*; Kantin Blok G dan Kantin Blok M yang dikelola oleh pihak Universitas. Beberapa pedagang di dalam kampus yang tidak memiliki izin resmi, seperti kopi keliling (lebih populer dengan sebutan *starling*); pecel; serta pedagang makanan di luar pagar kampus tetapi memiliki akses keluar masuk ke UNJ, seperti warung kebun yang berada di daksinapati; pedagang kaki lima di pintu keluar jalan pemuda.

Kondisi usaha jasa boga di Kampus A Universitas Negeri Jakarta yang memenuhi persyaratan minimal masih terbatas, yaitu kantin-kantin yang dikelola berkaitan dengan mata kuliah. Namun pada sebagian besar belum berjalan sesuai standar yang ditentukan. Berdasarkan pengamatan awal yang peneliti lakukan pada kantin yang dikelola universitas, seperti kantin Blok M dan kantin Blok G cenderung tidak ada pengawasan dari pengelola kantin Universitas. Peneliti menemukan masih adanya hewan yang berkeliaran di sekitar tempat pengolahan dan tempat makan seperti serangga, kucing, dan tikus; tempat untuk mencuci peralatan masak dan bahan makanan menjadi satu; hidangan yang dijual diletakkan pada *etalase* yang tidak diberi penutup; makanan yang dibungkus untuk *take away* masih menggunakan alat pembungkus primer (bersentuhan

langsung dengan makanan) dan skunder (tidak bersentuhan langsung dengan makanan) yang tidak ramah untuk makanan dan lingkungan. Contoh pembungkus primer adalah *stryrofoam*, menurut artikel hello sehat yang terbit tahun 2020, *styrofoam* mengandung beberapa zat kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia diantaranya yaitu mengandung *benzene* dan *styrene* yang telah dibuktikan dapat menyebabkan penyakit kanker karena zat tersebut dapat berpindah ke dalam makanan, perpindahannya dikarenakan suhu makanan, lama kontak dengan makanan, dan lemak makanan yang tinggi. Selain itu “kertas nasi” juga tergolong berbahaya menurut artikel LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) yang terbit tahun 2018, kertas nasi merupakan kertas kemasan yang bahan bakunya *recycle paper* (kertas daur ulang) mengandung *mineral oil* dan komponen bahan kimia lainnya seperti pemutih, perekat, *wax*, hingga logam berat. Pembungkus kertas tersebut tetap aman digunakan jika zat berbahaya di kertas nasi tidak bermigrasi ke dalam makanan, perpindahan bahan berbahaya dari kemasan pada makanan dipengaruhi beberapa faktor seperti makanan yang suhunya tinggi, asam, berkuah, dan berminyak. Selanjutnya contoh pembungkus skunder yaitu tas plastik berwarna hitam.

Selain hal di atas, kondisi kantin tidak berjalan sesuai standar yang ditentukan karena didukung oleh sarana prasarana yang kurang memadai seperti tidak tersedia wastafel dan toilet; penyediaan air bersih yang terbatas; ventilasi udara yang kurang sehingga menyebabkan sirkulasi udara di dalam tidak berfungsi dan *pengap*; dinding yang kotor; lantai yang licin, retak, dan kotor; pencahayaan yang masih kurang; serta atap yang sudah mulai rapuh.

Tidak hanya mengenai fasilitas tetapi juga pengelolaan makanan. Pada kantin Blok M masih menggunakan es batu balok yang terbuat dari air mentah biasanya digunakan untuk mendinginkan makanan dalam box tapi digunakan untuk campuran es campur, *juice*, dan aneka minuman lainnya; lalapan yang digunakan sebagai *garnish* tidak segar karena mengalami kerusakan ditandai dengan adanya lubang kecil dan layu serta mencuci lalapan dengan alat seadanya; pencucian alat tidak memadai dan tidak sesuai dengan standar, masih ditemukan pedagang yang mencuci peralatan hanya pada satu ember dan juga penyimpanan alat yang seadanya; penjamah makanan belum berpenampilan sesuai dengan standar yang

ditentukan contohnya penjamah makanan yang berada di kantin Blok M tidak menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan yang menyebabkan mudahnya rambut dan kotoran rambut masuk ke dalam makanan; penjamah makanan dalam mengelola makanan menggunakan sandal jepit yang akan berakibat fatal apabila terjadi kecelakaan kerja seperti terpeleset, kejatuhan peralatan yang berat, tersiram minyak goreng panas ataupun air mendidih; terdapat penjamah makanan yang menggunakan aksesories dijaringnya saat mengelola makanan. Hal ini berbanding terbalik dengan pernyataan pelayanan yang baik yaitu tersedianya sarana dan prasarana yang baik dan memadai, pelayan mampu bertanggung jawab terhadap setiap kebutuhan konsumen dari awal hingga selesai pembelian, mampu melayani secara cekatan dan tepat, memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baik, dan juga berpenampilan baik dan profesional (Kasmir, 2017:71).

Hasil penelitian dari Setyorini (2013:5) dalam jurnal *Unnes Journal of Public Health 2* (2013) yang mengenai praktek higiene pedagang dengan keberadaan *Escheichia Coli* pada rujak yang dijual di sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang menunjukkan hasil bahwa terdapat hubungan antara praktek higiene pedagang dengan keberadaan *Eschericia coli* pada rujak yang di jual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang. Praktek higiene yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan karena penjamah makanan merupakan sumber utama dan potensial dalam kontaminasi makanan dan perpindahan mikoorganisme.

Seharusnya tidak demikian, setiap usaha jasa boga harus menyediakan makanan yang bersih, bergizi, dan sehat sehingga aman untuk dikonsumsi, serta memberikan manfaat bagi konsumen. Makanan yang dikatakan baik untuk dikonsumsi apabila bahan makanan yang digunakan sudah melewati pemilihan bahan makanan yang benar, mengolah makanan dalam lingkungan yang bersih dan alat yang digunakan higienis, serta penjamah makanan yang memenuhi persyaratan (Rejeki, 2015:74). Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2018 menyatakan lebih dari 200 penyakit ditularkan melalui makanan. Apabila penjamah makanan tidak menyediakan makanan yang sehat maka konsumen dapat terserang penyakit yang berkaitan dengan pencernaan. Penyakit yang

disebabkan karena makanan dapat menyerang siapa saja mulai anak-anak hingga orang dewasa, salah satunya mahasiswa.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti masih terlihat bahwa mahasiswa masih sembarangan dan tidak selektif saat memutuskan dalam pembelian makanan. Hal ini ditandai dengan masih adanya mahasiswa yang tidak memperhatikan lokasi tempat penjualan makanan, proses pengolahan makanan, dan kebersihan penjamah makanan. Mahasiswa rata-rata memutuskan membeli makanan yang penting harganya murah dan porsi banyak, selain itu lokasi yang dekat juga menjadi pertimbangan mahasiswa dalam memutuskan membeli makanan pada usaha jasa boga yang ada di kampus.

Keputusan pembelian adalah suatu keputusan seseorang ketika memilih salah satu dari beberapa alternatif pilihan yang ada (Schiffman dan Kanuk, 1991:550). Salah satu faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian yaitu pembelajaran, merupakan suatu proses yang selalu berkembang dan berubah sebagai hasil dari informasi terbaru yang diterima yang bisa didapat melalui membaca, diskusi, observasi, berfikir atau pengalaman sesungguhnya (Kotler, 1999:198). Seseorang yang sudah mendapatkan pembelajaran, otomatis individu tersebut sudah memiliki pengetahuan tentang apa yang dipelajari, maka dari itu hal ini akan berpengaruh kepada keputusan pembelian yang dilakukan individu tersebut. Hasil penelitian dari Lisarini (2016:4) dalam jurnal *Agrosciene* (2016) tentang determinan faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian menunjukkan hasil bahwa pengetahuan memberikan pengaruh berarti secara parsial terhadap pengambilan keputusan.

Semakin tinggi pengetahuan yang dimiliki seseorang semakin baik pula keputusan pembelian yang dilakukan. Menurut hasil penelitian sebelumnya tentang pengetahuan lingkungan hidup dengan keputusan pembelian menunjukkan hasil bahwa terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan lingkungan hidup dengan keputusan pembelian *green product cosmetics* pada mahasiswa jurusan biokimia Institut Pertanian Bogor, hal ini dapat diartikan bahwa peningkatan pengetahuan lingkungan hidup diikuti dengan keputusan pembelian *green product cosmetics* yang akan semakin baik pada mahasiswa (Fatimah, 2018:63).

Berdasarkan hasil penelitian dari Rosidi dkk (2018:45) dalam Jurnal Gizi Poltekes (2018) tentang pengetahuan dan sikap mahasiswa dalam keputusan pembelian produk halal, menunjukkan hasil bahwa ada hubungan antara pengetahuan pangan halal dengan sikap keputusan pembelian produk halal.

Bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga wajib menempuh mata kuliah sanitasi higiene dalam pengolahan makanan. Nilai rata-rata yang telah diperoleh mahasiswa Tata Boga selama 4 semester yakni semester 106, 108, 110, dan 112 sebanyak 73% mahasiswanya yang lulus mendapat nilai (A) dan (A-), sedangkan 26% mahasiswa mendapat nilai (B), (B-) dan (B+) (Database nilai SIAKAD UNJ). Melalui pengetahuan sanitasi dan higiene yang sudah dikuasai oleh mahasiswa Pendidikan Tata Boga seharusnya mereka juga memiliki keputusan pembelian yang positif pula, jika dibandingkan dengan mahasiswa dari program studi lain di Universitas Negeri Jakarta. Akan tetapi hal ini perlu dibuktikan dengan penelitian, apakah ada hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan keputusan pembelian mahasiswa Pendidikan Tata Boga di tempat usaha jasa boga pada kampus A Universitas Negeri Jakarta.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah mahasiswa Pendidikan Tata Boga sudah dapat memilih makanan yang bersih dan sehat?
2. Bagaimana tingkat pengetahuan mahasiswa Pendidikan Tata Boga tentang sanitasi higiene?
3. Bagaimana kemampuan pemilihan makanan mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta?
4. Bagaimana keputusan pembelian mahasiswa Pendidikan Tata Boga di tempat usaha jasa boga pada kampus A Universitas Negeri Jakarta?
5. Apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan sanitasi higiene dengan keputusan pembelian mahasiswa Pendidikan Tata Boga pada tempat usaha jasa boga di kampus A Universitas Negeri Jakarta?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, penelitian difokuskan pada “Hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan keputusan pembelian mahasiswa Pendidikan Tata Boga pada tempat usaha jasa boga di kampus A Universitas Negeri Jakarta”.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah serta pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Apakah terdapat hubungan tingkat pengetahuan sanitasi higiene dengan keputusan pembelian mahasiswa Pendidikan Tata Boga pada tempat usaha jasa boga di kampus A Universitas Negeri Jakarta?”.

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung ataupun tidak langsung. Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi mahasiswa Pendidikan Tata boga

Untuk memperkaya bahasan ilmu pengetahuan bidang studi Pendidikan Tata Boga terutama yang berkaitan dengan pengetahuan sanitasi higiene.

2. Bagi peneliti lain

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai panduan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan variabel lainnya yang berkaitan dengan keputusan pembelian.

3. Bagi penanggung jawab pengelola kantin di kampus A Universitas Negeri Jakarta

Sebagai masukan atau saran dalam membina para pengelola jasa boga di lingkungan kampus A Universitas Negeri Jakarta untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan untuk civitas akademika.