

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang akan selalu dibutuhkan selama manusia hidup. Makanan yang dikonsumsi tidak hanya makanan yang memenuhi nilai gizi dan mempunyai bentuk menarik saja, akan tetapi harus aman, yaitu tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2012). Agar bermanfaat bagi kesehatan, makanan harus bersih dan terjaga kualitasnya serta layak untuk dikonsumsi tanpa menimbulkan efek samping yang buruk bagi kesehatan. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096 Tahun 2011 menetapkan bahwa makanan yang akan dikonsumsi harus higienis, sehat serta aman dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

Selain untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dalam tubuh, makanan juga dijadikan sebagai mata pencaharian bagi sebagian orang untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dewasa ini, jenis usaha pada bidang makanan (kuliner) berkembang pesat dan hampir dapat ditemui di berbagai tempat, mulai dari aneka makanan ringan, makanan berat, hingga makanan khas dari beberapa negara lain juga dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia. Hal ini disebabkan adanya pergeseran gaya hidup yang lebih mengutamakan kepraktisan dalam hal makanan, apalagi bagi orang-orang yang sibuk bekerja dan tidak punya banyak waktu untuk mengolah makanannya sendiri, mereka memilih untuk memanfaatkan pelayanan jasa boga. Menurut Rohmah (2020), usaha pada bidang kuliner merupakan salah satu usaha yang tetap dapat bertahan walaupun pada masa krisis, karena makanan dan minuman adalah kebutuhan primer yang mau tidak mau setiap hari akan selalu dibutuhkan selama manusia hidup.

Kian bertambahnya usaha pada bidang kuliner, kasus keracunan dan infeksi akibat makanan masih menjadi permasalahan. Organisasi Kesehatan Dunia WHO memperkirakan bahwa sebanyak 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setiap tahun setelah makan makanan yang terkontaminasi, akibatnya 420.000 orang

meninggal dunia, dikatakan bahwa Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan kejadian dan tingkat kematian tertinggi. Hal ini disebut sebagai penyakit bawaan makanan (*food borne disease*), yaitu penyakit yang timbul akibat makanan yang terkontaminasi (Indasah, 2019).

Menurut hasil laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019), terdapat lima provinsi di Indonesia yang tercatat sebagai daerah dengan kasus keracunan terbanyak, diantaranya yaitu: Jawa Barat, Jawa Timur, DKI Jakarta, Bali dan Banten pada posisi ke-5. Dari total keseluruhan 6.205 kasus keracunan, 474 kasus (7,63%) disebabkan oleh makanan dan 819 kasus (13,19%) disebabkan oleh minuman. Berdasarkan kasus tersebut, tercatat kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga yaitu sebanyak 265 kasus, kemudian diikuti dengan makanan olahan usaha jasa boga (katering, restoran, rumah makan, kantin) sebanyak 97 kasus. Setelah diselidiki masih banyak ditemukan produsen pangan yang melakukan aktivitas produksinya tidak sesuai dengan pedoman mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu kurangnya sanitasi dan higiene khususnya bagi para penjamah makanan (BPOM, 2019).

Pada tahun yang sama, BPOM melaporkan total 77 kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) pada 21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar yaitu 7.244 orang, sebanyak 3.281 orang diantaranya mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Laporan tersebut berasal dari dinas kesehatan provinsi dan kabupaten/kota di 21 provinsi. Pangan yang menjadi penyebab KLB KP adalah pangan olahan rumah tangga, usaha jasa boga, jajanan, pangan olahan pabrik serta industri rumah tangga pangan tidak terdaftar. Kejadian ini menunjukkan bahwa masyarakat masih belum memahami dan belum menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik (BPOM, 2019).

Penjamah makanan sebagai orang yang berhubungan langsung dengan makanan menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, diantaranya yaitu: higiene perorangan yang buruk, pemilihan dan penanganan bahan makanan yang tidak sehat serta peralatan pengolahan makanan yang tidak bersih (Wibowo, 2019). Hasil penelitian yang dilakukan oleh

Permatasari, dkk. (2021) menyatakan bahwa dampak dari pedagang makanan yang mengabaikan higiene sanitasi makanan dapat memicu banyaknya kejadian penyakit akibat makanan. Mikroba patogen yang mengontaminasi makanan jika dikonsumsi oleh manusia dapat menyebabkan diare, kolera, disentri, gastroenteritis dan berbagai penyakit saluran pencernaan lainnya. Sikap penjamah makanan yang kurang menjaga kebersihan dan higienitas saat mengelola makanan, membuat penyakit tersebut berpeluang untuk dapat ditularkan kepada konsumen. Sikap merupakan kecenderungan menuju perilaku (Notoatmodjo, 2003). Sikap juga diartikan sebagai hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari, karena jika sudah terbentuk sikap dalam diri individu, maka sikap tersebut dapat ikut dalam menentukan tingkah lakunya terhadap sesuatu (Azwar, 2011). Sikap penjamah makanan dalam pengelolaan makanan dapat mempengaruhi penjamah tersebut untuk berperilaku yang sesuai dengan sikapnya.

Penjamah makanan mempunyai hubungan yang erat dengan konsumen. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715 tahun 2003, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pencucian bahan makanan, pengolahan, hingga tahap penyajian makanan. Seorang penjamah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik mengenai sanitasi higiene, diantaranya: mengerti mengenai kualitas dan kebersihan bahan makanan yang akan diolah, kebersihan peralatan makan yang akan digunakan, kebersihan area memasak, serta kebersihan dirinya sesuai dengan standar sanitasi higiene yang berlaku. Gardjito dan Mahardita (2015) menyatakan bahwa tugas tenaga kerja di bagian dapur tidak hanya menerapkan resep dengan tepat, tetapi juga menerapkan pengetahuan tentang sanitasi higiene yang dimiliki selama proses memasak.

Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan merupakan hasil dari tahu yang terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan seorang penjamah makanan tentang sanitasi higiene, akan sangat mempengaruhi kualitas dari makanan yang disajikan kepada konsumen (Ningsih, 2014). Kurangnya pengetahuan penjamah dalam memperhatikan kesehatan diri dan juga lingkungan dalam kegiatan pengelolaan makanan, dapat menimbulkan terjadinya penyakit akibat makanan. Pengetahuan merupakan salah satu faktor yang

mempengaruhi sikap, semakin luas pengetahuan seseorang maka diharapkan dapat sejalan dengan pembentukan sikapnya ke arah yang baik (Azwar, 2011). Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan memegang peranan yang penting dalam pembentukan sikap yang utuh, karena setelah seseorang mengetahui stimulus atau objek, maka proses selanjutnya adalah menilai atau bersikap terhadap stimulus atau objek yang telah diketahui.

Sanitasi dapat diartikan sebagai *free from dirt which might cause disease*, yaitu terbebas dari kotoran yang menyebabkan penyakit. Sanitasi lebih memfokuskan pada masalah kebersihan lingkungan untuk mencapai kesehatan, sedangkan higiene merupakan cara seseorang memelihara dan melindungi diri agar tetap sehat dalam suatu pekerjaan, usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu (Mariana, 2017). Menurut Suherman (2013), higiene penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan dirinya. Melalui penerapan sanitasi higiene saat pengelolaan makanan, diharapkan makanan yang dihasilkan akan terjaga kualitas dan kebersihannya sehingga dapat terhindar dari penyakit bawaan makanan.

Berdasarkan penjelasan di atas, timbul keinginan untuk melakukan penelitian pada penjamah makanan di salah satu kawasan kuliner yaitu Taman Jajan yang terletak di Pondok Aren, Tangerang Selatan. Kawasan ini merupakan salah satu pusat kuliner terbesar di Pondok Aren, terdiri dari 66 *brand* makanan yang menempati 75 *tenant*, menjual beragam makanan mulai dari makanan khas Indonesia hingga makanan khas dari beberapa negara. Tenant-tenant di kawasan ini tertata dengan rapi, pengunjung juga dapat bebas menikmati makanan mereka tanpa ada gangguan dari peminta-minta (pengemis), pedagang asongan, pengamen jalanan atau bising suara kendaraan karena letaknya yang berada di dalam satu kawasan, sangat berbeda jika dibandingkan dengan pedagang makanan di kaki lima pada umumnya yang berada di pinggir jalan. Hal tersebut membuat kawasan kuliner ini selalu ramai oleh pengunjung terutama saat hari libur (*weekend*), namun apakah dengan suasana tempat makan yang rapi dan jauh dari kebisingan kebersihan para penjamah makanannya juga sudah sesuai dengan standar sanitasi dan higiene

perorangan yang berlaku? hal tersebut menjadi salah satu alasan bagi penulis untuk melakukan penelitian di kawasan kuliner ini.

Kemudian penulis melakukan pengamatan awal di kawasan kuliner Taman Jajan pada tanggal 1 Mei dan 15 Juni 2021. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan, penerapan hygiene perorangan penjamah makanan di kawasan kuliner ini ternyata masih belum sesuai, sebagai contoh pada saat pengolahan makanan: penjamah makanan tidak menggunakan *apron* dan penutup kepala, sebagian penjamah tidak menggunakan sepatu yang aman saat bekerja (hanya menggunakan sandal), masih ditemukan penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu saat menyentuh bahan makanan serta ditemukan serangga berupa kecoa berkeliaran di salah satu tenant, yang berpeluang besar untuk dapat mengontaminasi makanan atau bahan makanan pada tenant tersebut. Beberapa *tenant* di kawasan kuliner ini minim tenaga kerja, semua proses pengelolaan makanan mulai dari persiapan sampai penyajian dikerjakan oleh satu sampai dengan tiga orang yang sama secara bergantian.

Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan pengelola kawasan kuliner Taman Jajan untuk mengajukan beberapa pertanyaan terkait sanitasi hygiene pada kawasan ini. Berdasarkan wawancara tersebut, diketahui bahwa tidak ada peraturan khusus yang mengharuskan setiap *brand* makanan di kawasan ini untuk menerapkan sanitasi hygiene saat pengelolaan makanan. Peraturan terkait sanitasi hygiene diserahkan seutuhnya kepada masing-masing *brand* makanan, namun pihak pengelola tetap menghimbau setiap *brand* untuk menjaga kebersihan *tenant*-nya. Lebih lanjut pihak pengelola menyatakan bahwa masih terdapat keluhan dari pengunjung terkait kebersihan dari beberapa *tenant* yang ada di kawasan ini, pengelola juga menambahkan bahwa masih terdapat penjamah makanan yang menyepelkan kebersihan dengan cara membuang sampah sisa bahan makanan sembarangan di depan *tenant*-nya.

Berbeda dengan apa yang terlihat, ternyata penerapan sanitasi hygiene penjamah makanan di kawasan kuliner ini terkait pengelolaan makanan masih belum sesuai. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka akan dilakukan penelitian lebih lanjut

mengenai hubungan pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Pada kawasan kuliner Taman Jajan ditemukan penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* saat proses pengolahan makanan, seperti: tidak menggunakan *apron* dan penutup kepala, tidak menggunakan sarung tangan saat menyentuh bahan makanan dan tidak menggunakan sepatu yang aman.
2. Masih terdapat penjamah makanan yang menyepelekan kebersihan dengan membuang sampah sisa bahan makanan sembarangan di depan *tenant*-nya, sehingga menimbulkan datangnya serangga dan jika hinggap ke makanan dapat memicu terjadinya penyakit.
3. Sebagian *tenant* minim tenaga kerja, juru masak di bagian dapur dapat merangkap sebagai pelayan begitupun sebaliknya, sehingga pembagian tugas tidak beraturan dan penerapan sanitasi higiene menjadi kurang maksimal.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi pada hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan batasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini yaitu “apakah terdapat hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan?”.

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna untuk:

1. Persyaratan kelulusan bagi penulis untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga.
2. Masukan bagi usaha jasa boga khususnya pelaku penjamah makanan, mengenai pentingnya sanitasi higiene dan pengaruhnya terhadap kesehatan konsumen.
3. Menambah informasi pada mata kuliah sanitasi higiene.
4. Memberi informasi bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis.

