

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Universitas Negeri Jakarta merupakan Perguruan Tinggi Negeri yang terletak di Kota DKI Jakarta, Indonesia. Pihak kampus menyediakan fasilitas kantin yang berada dalam lingkungan kampus, untuk memenuhi kebutuhan pangan para civitas akademika. Pangan merupakan salah satu kebutuhan primer bagi manusia. Menurut Undang-Undang Nomor 86 Tahun 2019 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Permasalahan pangan di Indonesia dewasa ini masih jauh dari keadaan aman, yang dapat dilihat dari peristiwa keracunan makanan yang banyak terjadi. WHO menyatakan bahwa dari satu kasus yang berkaitan dengan kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) di suatu negara berkembang, paling tidak terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan. Data Laporan KLB KP diperkirakan masih jauh dari data kejadian sebenarnya, mengingat banyaknya KLB KP ringan yang tidak dilaporkan masyarakat dan atau tidak terdata di Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Provinsi maupun Pusat. Berdasarkan hasil survei Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) pada tahun 2020, KLB KP di Indonesia terjadi di 17 provinsi, dengan laporan terbanyak berasal dari Provinsi DKI Jakarta, yaitu sebanyak 6 Laporan KLB KP (13,64%). Sumber pangan yang menjadi penyebab KLB KP yaitu pangan yang diproduksi di rumah tangga, jasa boga, jajanan, pangan olahan pabrikan (terdaftar MD/ML), industri rumah tangga pangan tidak terdaftar, dan restoran. Berdasarkan tempat kejadiannya, KLB KP tahun 2020 terjadi di asrama sekolah, gedung pertemuan, hotel/penginapan, kantor/pabrik, masjid, pesantren, sekolah (SD/MI, SMP/MTs, SMU/SMK/MAN), perguruan tinggi, tempat terbuka, tempat tinggal, dan unit pelayanan kesehatan.

Penyediaan pangan dalam sebuah institusi dapat dilakukan melalui pengadaan kantin di lingkungannya. Hampir semua institusi maupun lembaga memiliki kantin seperti pada perkantoran, rumah sakit, maupun di lingkungan institusi pendidikan dasar hingga pendidikan tinggi atau kampus (Nurani et al., 2019). Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003).

Kantin merupakan tempat mengolah makanan yang kemudian dihidangkan kepada konsumen. Kantin beresiko menjadi tempat penyebaran segala penyakit dengan media makanan dan minuman yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Sunarya & Yudhastuti, 2019). Bagi seluruh civitas akademika, makan di kantin kampus adalah salah satu pilihan yang paling efektif dan efisien saat sedang berada di lingkungan kampus. Makanan dan minum yang dijual di kantin umumnya memiliki variasi yang sangat beragam, dengan harga yang relatif murah, serta mudah dijangkau oleh seluruh civitas akademika. Kebanyakan, kondisi kantin khususnya di lingkungan kampus jarang sekali diperhatikan oleh pengelolanya, baik itu dari aspek makanan yang dijual, para penjamah makanan dalam hal ini penjual makanan itu sendiri, petugas kebersihan serta aspek sanitasi dan pengelolaan limbahnya (Nurani et al., 2019). Kantin kampus merupakan tempat yang mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan makanan jajanan, dan kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Menurut Azizah dan Oktanova (2018) kantin sekolah dalam menyediakan makanan jajanan harus dapat memperhatikan higiene dan sanitasi. Higiene dan sanitasi makanan sangat berperan penting, karena apabila higiene dan sanitasi makanan dalam pengolahan yang tidak baik, maka dapat memicu timbulnya penyakit.

Penyediaan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi (Alwi et al., 2019). Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia, tetapi juga menjadi media yang sangat baik untuk

pertumbuhan mikroba patogen oleh karenanya untuk mendapatkan keuntungan maksimal dari makanan kita perlu menjaga sanitasi makanan (Swamilaksita & Pakpahan, 2016). Menurut Haryanti & Suryaningsih (2021) apabila makanan tercemar maka akan menjadi salah satu perantara penularan penyakit yang disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food borne disease*). Menurut Ronitawati et al., (2020) pemenuhan kebutuhan terkait makanan jajanan yang higienis dipengaruhi oleh faktor sanitasi tempat dan higiene pedagang makanan perlu untuk dilakukan. Penjamah makanan secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian adalah pedagang makanan (Ramli, 2018). Kualitas sanitasi kantin yang baik akan mempengaruhi puas atau tidaknya konsumen, dengan kondisi tersebut maka perhatian para pelaku bisnis dan pengelola kantin perguruan tinggi penting untuk selalu meningkatkan aspek keamanan pangan sehingga lebih memenuhi tuntutan konsumen dan meningkatkan kinerja kantin (Sucipto, 2018).

Higiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, contoh tindakan higiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan (Depkes RI, 2004). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain (Depkes RI, 2004). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa hal yang sangat mempengaruhi kualitas makanan yaitu higiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja. Dalam penerapan higiene sanitasi makanan, terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan, enam prinsip dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Menurut Riana & Sumarmi (2018) higiene dan sanitasi pedagang makanan jajanan merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan dalam upaya peningkatan keamanan pangan.

Kemaman pangan mengacu pada penanganan yang tepat pada proses memasak dan pengawetan makanan untuk melindungi konsumen dari potensi penyakit ketika mengonsumsi makanan, yang biasanya disebabkan oleh mikroorganisme (Annas et al., 2021). Keamanan pangan merupakan hal yang penting untuk menjaga kualitas suatu produk agar aman untuk dikonsumsi. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjamin keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan institusi (Alwi et al., 2019). Menurut Lestari (2020) masalah keamanan pangan terutama disebabkan oleh berbagai faktor yaitu, fasilitas pengolahan yang belum memenuhi syarat, keadaan sanitasi tempat pengolahan makanan, pengetahuan pengolah/penjamah pangan masih rendah, dan terbatasnya persediaan air bersih yang memenuhi syarat. Menurut Hanum et al., (2019) selama ini kantin masih kurang memperhatikan keamanan pangan baik dari jenis makanan yang di jual maupun wadah kemasan tanpa memperhatikan bahaya dan nilai gizi. Kasus keracunan bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan penjamah makanan. Menurut Swamilaksita & Pakpahan (2016) faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan penjamah makanan atau konsumen, dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan (Avrilinda, 2016). Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Sari, 2017). Menurut Handayani et al., (2015) perilaku penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan dukungan pengelola. Menurut Sary et al., (2020) pendidikan yang rendah mempengaruhi pengetahuan penjaja makanan tersebut, karena informasi yang didapatkan mengenai higiene makanan tidak dapat diaplikasikan dengan baik oleh penjaja makanan. Penjamah makanan perlu memiliki pengetahuan dasar tentang bahan pangan, sanitasi dan higiene, cara pengolahan pangan yang baik (CPPB), dan keamanan pangan agar di dalam kegiatan sehari-hari dapat menerapkan prinsip-prinsip dasar tentang produksi pangan yang aman (Nurhayati et al., 2020).

Berdasarkan hasil observasi yang sudah dilakukan di kantin Universitas Negeri Jakarta, masalah yang ditemui yaitu penjamah makanan masih kurang sadar akan pentingnya keamanan pangan, masih dijumpai penerapan higiene sanitasi makanan yang tidak baik, seperti masih ditemukannya alat yang dibiarkan berterbangan diatas rak makanan meskipun etalase sudah diberi kain penutup, penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat, menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan, tempat pengolahan makanan yang masih kotor, tidak mencuci tangan saat akan menangani makanan jadi, dan penjamah makanan juga tidak memakai penutup mulut (masker), sarung tangan, dan juga ada yang tidak memakai celemek. Selain itu, masih kurangnya sarana sanitasi yang memadai seperti pembuangan limbah, pembuangan sampah, dan tempat makan dan pengolahan yang masih kotor.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Negeri Jakarta”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Rendahnya kesadaran penjamah makanan akan pentingnya keamanan pangan.
2. Dijumpai proses pengolahan makanan yang tidak baik di kantin Universitas Negeri Jakarta, seperti penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat, perilaku tidak baik selama penanganan makanan (menggaruk anggota badan, merokok, tidak mencuci tangan), dan penggunaan perlengkapan diri untuk memasak yang tidak sesuai.
3. Sarana sanitasi yang kurang memadai seperti pembuangan limbah, pembuangan sampah, dan tempat makan yang masih kotor.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, penulis memberikan batasan ruang lingkup dari penelitian yang akan dilakukan. Peneliti hanya membatasi permasalahan pada pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin Universitas Negeri Jakarta.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, rumusan masalah penelitian ini adalah "Apakah pengetahuan keamanan pangan berpengaruh terhadap penerapan higiene sanitasi makanan di kantin Universitas Negeri Jakarta?"

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan ilmu higiene sanitasi khususnya higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman langsung dari teori yang telah dipelajari dengan kenyataan yang didapatkan dalam penelitian. Selain itu, penelitian ini juga dapat memperluas wawasan pengetahuan tentang keamanan pangan dan penerapan higiene sanitasi makanan.

b. Bagi Institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan pada pihak institusi dan penjamah makanan di Universitas Negeri Jakarta dalam upaya meningkatkan penerapan higiene sanitasi makanan kantin agar kesehatan civitas akademika terjamin. Pihak institusi dapat melakukan kegiatan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi makanan di kantin yang ada di kampus.

c. Bagi Penjamah makanan

Sebagai bahan masukan atau informasi bagi penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang baik.

d. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah bacaan pada perpustakaan sehingga dapat memberikan pengetahuan ilmu kepada mahasiswa yang membutuhkan.

