

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Desa Wisata Edukasi Cisaat merupakan desa binaan Universitas Negeri Jakarta yang terletak di Kecamatan Ciater, Subang, Jawa Barat. Desa Wisata Edukasi sendiri menurut Fitriana *et al.*, (2020) dapat didefinisikan sebagai kawasan pedesaan diperuntukkan sebagai tujuan wisata dengan menyajikan alam dan budaya masyarakatnya sebagai daya tarik. Desa Wisata Edukasi Cisaat memiliki panorama alam yang masih asri dan memiliki banyak hasil bumi seperti sayur-sayuran, buah-buahan, minyak cengkeh, arang dari kayu mahoni yang juga sudah diekspor keluar negeri, dan produk olahan lainnya yang menjadi daya tarik wisatawan. Produk yang dihasilkan di Desa Wisata Edukasi Cisaat juga menawarkan objek wisata edukasi seperti berkebun, pemerahan susu, pengembangan bio gas, dan juga pembuatan arang. Wisatawan yang datang ke Desa Wisata Edukasi Cisaat tentunya memiliki berbagai hal yang dibutuhkan. Kebutuhan wisatawan yang diperlukan antara lain penginapan, makanan, transportasi, dan fasilitas penunjang lainnya guna memberikan kenyamanan dan kemudahan bagi wisatawan.

Untuk pemenuhan kebutuhan utama, manusia memerlukan makanan untuk mengisi tenaga dan nutrisinya untuk dapat beraktivitas. Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Adapun makanan juga berfungsi sebagai sumber energi, sebagai zat pembangunan, memelihara dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua, serta, sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses faal dalam tubuh (Chandra, 2006 dalam Sani, 2019). Tingginya kebutuhan akan makanan yang diperlukan oleh manusia, membuat terciptanya ide-ide untuk membuka peluang usaha di bidang makanan sebagai salah satu sumber pendapatan. Usaha di bidang makanan biasa disebut juga sebagai usaha makanan atau usaha kuliner. Usaha kuliner adalah daya upaya manusia untuk dapat menyediakan kesukaan orang lain dalam bidang makanan (Ajasta & Afif, 2021). Menurut Kivela dan Crotts (2016) dalam Prabangkara (2018), kuliner

adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan makanan dalam konteks pengetahuan tentang makanan seperti makanan khas suatu negara atau daerah. Dalam pelaksanaan usaha kuliner, tentunya ada seseorang atau suatu badan yang menjalankan usaha tersebut dan kemudian disebut sebagai pelaku usaha. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Tingginya kebutuhan makanan menyebabkan minat pelaku usaha untuk bergerak dibidang kuliner harus diikuti dengan tanggung jawab pelaku usaha untuk memastikan produk yang diperjual belikan aman. Pelaku usaha kuliner atau makanan harus memerhatikan aspek kebersihan dan kesehatan guna memberikan produk terbaik untuk konsumen. Kebersihan dan kesehatan tersebut harus meliputi diri sendiri dan lingkungan. Hal tersebut berlaku untuk pelaku usaha yang menjalankan usahanya sendiri, maupun yang mempekerjakan orang lain. Upaya memberdayakan pekerja agar tahu dan mampu mempraktikkan perilaku hidup bersih dan sehat juga berperan aktif dalam mewujudkan tempat kerja yang sehat disebut dengan PHBS di tempat kerja (Restiyani *et al.*, 2017). Menciptakan lingkungan atau tempat yang baik, sehat, bersih, dan juga aman merupakan hal-hal penting untuk membangun desa wisata. Tanpa pemenuh kebutuhan seperti air bersih, tempat pembuangan limbah, makanan, dan kondisi lingkungan yang kurang baik dapat menyebabkan penurunan daya tarik wisatawan dan dapat menyebabkan perekonomian desa serta kesejahteraan masyarakatnya menurun (Nugraheni & Rasha, 2021).

Dalam rangka meningkatkan promosi kesehatan, pemerintah menggalakkan program Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 2269/MENKES/PER/XI/2011 definisi Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) itu sendiri adalah sekumpulan perilaku yang dipraktikkan atas dasar kesadaran sebagai hasil pembelajaran, yang menjadikan seseorang keluarga, kelompok atau masyarakat mampu menolong

dirinya sendiri (mandiri) di bidang kesehatan dan berperan aktif dalam mewujudkan kesehatan masyarakat. Untuk meningkatkan kesehatan yang lebih baik dalam masyarakat, dibutuhkan pengetahuan penunjang dalam menerapkan PHBS. Aspek PHBS meliputi mencuci tangan, makanan sehat, jamban sehat, penyediaan tempat sampah, peraturan K3, larangan merokok, larangan penggunaan NAPZA, larangan meludah, dan pemberantasan jentik.

Pelaku usaha makanan yang memiliki PHBS baik akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Dengan diterapkannya pengolahan makanan yang sesuai SOP diiringi dengan penerapan hygiene yang baik, hal tersebut akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas dan berlaku sebaliknya (Auliya & Aprilia, 2016). Sebelum seseorang mengadopsi sebuah perilaku yang baru, individu tersebut harus tahu terlebih dahulu apa arti atau manfaat perilaku bagi dirinya. Pengetahuan terkait hygiene sanitasi sangat penting bagi pelaku usaha makanan dalam menjalankan kinerjanya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang juga menyebutkan hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Apabila faktor pengendali makanan tidak baik, maka dapat menyebabkan makananan yang tercipta menjadi sumber penyakit seperti diare, cholera, disentri, *thypus*, dan keracunan makanan. Hal tersebut menurut Susanna (2009) dalam Madrdhatillah (2019) disebut sebagai penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang sudah terkontaminasi atau dikenal dengan istilah penyakit bawaan. Hal-Hal yang dapat menjadi penyebab terjadinya penyakit atau gejala keracunan salah satunya yaitu kurangnya pengetahuan dalam menjaga kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan. Faktor-faktor tersebut harus diperhatikan guna dijadikan patokan dalam pelaku usaha makanan menjalankan tugasnya mulai dari memilih bahan makanan hingga makanan tersebut disajikan kepada pengunjung atau konsumen yang menginginkan makanan tersebut.

Kurang diperhatikannya kebersihan baik diri sendiri dan lingkungan dapat menyebabkan terjadinya beberapa penyakit. Praktik kebersihan dan sanitasi yang

buruk dapat menciptakan kondisi yang tidak sehat dan dapat menimbulkan penyakit meliputi disentri, kolera, dan diare menurut WHO (2012) dalam Kumala & Pawenang (2016). Menurut Fatmawati, dkk. (2013) dalam Assidiq *et al.*, (2019), salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan higiene sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Minimnya pengetahuan PHBS yang tidak baik, serta kondisi sanitasi lingkungan yang tidak memenuhi syarat kesehatan dapat menjadi faktor penyebab penyakit (Sihombing *et al.*, 2020).

Berdasarkan studi pendahuluan kebanyakan responden belum terlalu memahami pengetahuan terkait istilah higiene sanitasi dan bagaimana penerapan PHBS yang baik. Adapun hal lain yang meliputi mencuci tangan, banyak pelaku usaha makanan yang tidak memiliki fasilitas mencuci tangan di tempat penjualan. Aspek lain seperti makanan sehat, pelaku usaha makanan masih ada yang belum menerapkan pola makan seimbang dan juga kebersihan terkait wadah ataupun tempat kerja pengolahan makanan kurang diperhatikan. Untuk penggunaan jamban semua warga sudah memiliki jamban di dalam rumah, akan tetapi terkadang sanitasi air di area jamban menjadi kurang bersih karena jarang membersihkan penampungan air. Penyediaan tempat sampah pelaku usaha makanan, kebanyakan tidak memiliki tutup dan menggunakan barang apa adanya seperti kardus dan plastik. Pelaku masih ada yang kurang paham terkait aspek Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), contohnya penanganan luka akibat sayatan pisau. Untuk larangan merokok, hanya beberapa pelaku usaha makanan yang merokok. Akan tetapi, pelaku usaha tersebut masih merokok di area tempat pengolahan makanan. Untuk hal-hal terakut NAPZA, masyarakat sekitar masih kurang paham dan terkesan tabu. Selanjutnya, larangan meludah sembarangan, pelaku usaha makanan yang berkeliling kesulitan untuk membuang ludah di toilet. Terakhir, pemberantasan jentik pada pelaku usaha makanan ada beberapa aspek yang jarang dilakukan.

Oleh karena itu, sangat penting bagi pelaku usaha makanan untuk memiliki pengetahuan terkait higiene sanitasi untuk menunjang Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) yang lebih baik lagi. Desa Wisata Edukasi Cisaat masih akan terus tumbuh dan berkembang. Hal tersebut tentunya harus didukung penuh oleh seluruh masyarakat desa untuk terus meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM)

dan perekonomian masyarakat desa. Berdasarkan penjabaran latar belakang ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pengetahuan Higiene Sanitasi terhadap Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) pada Pelaku Usaha Makanan di Desa Wisata Edukasi Cisaat”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun identifikasi masalah yang dapat dijadikan bahan penelitian, yaitu antara lain:

1. Pelaku usaha makanan di desa Wisata Edukasi Cisaat masih belum sepenuhnya memahami terkait istilah pengetahuan higiene sanitasi.
2. Kurangnya kesadaran pelaku usaha makanan terkait pengetahuan higine sanitasi dan PHBS.
3. Pelaku usaha makanan di desa Wisata Edukasi Cisaat masih belum sepenuhnya menerapkan PHBS.

1.3. Pembatasan Masalah

Untuk lebih mendalami dan memfokuskan penelitian ini, maka peneliti perlu memberikan batasan masalah. Penelitian ini berfokus pada Pengaruh Pengetahuan Higiene Sanitasi terhadap PHBS pada Pelaku Usaha Makanan di Desa Wisata Edukasi Cisaat.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas dapat dirumuskan permasalahan penelitian kali ini adalah “apakah terdapat pengaruh pengetahuan higiene sanitasi terhadap PHBS pada pelaku usaha makanan di Desa Wisata Edukasi Cisaat?”.

1.5. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, terdapat manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan referensi dalam dunia ilmu pendidikan khususnya dalam bidang terkait mengenai higiene sanitasi dan PHBS. Diharapkan juga penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk

penelitian selanjutnya yang ingin mengambil tindakan terkait pengetahuan hygiene sanitasi dan PHBS bagi pelaku usaha makanan di kawasan desa wisata atau destinasi wisata serupa.

2. Kegunaan Praktis

- a. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan juga penerapan ilmu yang sudah pernah peneliti dapatkan saat di kelas.
- b. Bagi pelaku usaha makanan, penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan dan evaluasi bagi pelaku usaha makanan guna mewujudkan penerapan hygiene sanitasi yang lebih baik kedepannya
- c. Bagi masyarakat, penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk masyarakat supaya dapat lebih selektif ketika membeli makanan

