

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Menurut Juhaina (2021) makanan yang dibutuhkan selain memperhatikan gizi juga harus diperhatikan bagaimana cara mengolah dan kebersihan dari penjamah makanan. Setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi dan makanan yang sehat (Lukman dan Kusnandar, 2015). Ketika melakukan perjalanan pariwisata pengunjung akan menemukan berbagai sarana kepariwisataan. Sarana kepariwisataan terbagi menjadi tiga bagian yaitu sarana pokok, sarana pelengkap dan sarana penunjang. Tempat makan termasuk kedalam salah satu sarana pokok kepariwisataan sebagai tempat penyedia makanan bagi wisatawan yang berkunjung ke tempat wisata (Suryani, 2017). Selain menikmati objek wisata, pengunjung biasanya juga akan berwisata kuliner ditempat wisata. Kuliner merupakan daya tarik wisata dan hal yang dibutuhkan oleh wisatawan ketika melakukan perjalanan wisata (Zahrulianingdyah, 2018). Menurut Widowati et al (2020) Makan merupakan salah satu kegiatan wisata yang penting, maka penyedia makanan pada industri pariwisata seperti pedagang kaki lima, jasaboga dan rumah makan wajib untuk memperhatikan segala sesuatu yang berhubungan dengan makanan bagi wisatawan. Makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan penyakit yang dikenal dengan *foodborne disease*, adapun efek yang dirasakan umumnya seperti diare, mual, muntah sampai dengan kematian (Nadiyah dan Asharina 2018).

Oleh karena itu, penyedia makanan harus mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dikenal sebagai keamanan pangan. Menurut Lukman dan Kusnandar (2015) keamanan pangan merupakan upaya untuk menyediakan makanan yang aman untuk dikonsumsi dari cemaran kima, mikrobiologi dan fisik. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 (2012) tentang pangan menyatakan bahwa keamanan pangan adalah upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan

agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Upaya bagi penyedia makanan di tempat wisata untuk memberikan kenyamanan bagi wisatawan dalam pelayanan makanan agar dapat memberikan makanan yang enak, aman, sehat, bersih dengan cara menerapkan salah satu unsur dari *sapta pesona*. Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia memiliki program yang disebut dengan *sapta pesona*, salah satu unsur dari *sapta pesona* yaitu bersih, suatu kondisi lingkungan serta kualitas produk pelayanan di destinasi wisata mencerminkan keadaan yang bersih dan higienis sehingga memberikan rasa nyaman dan senang bagi wisatawan. Adapun penerapannya dalam makanan yaitu dengan menyiapkan sajian makanan dan minuman yang higienis, menyiapkan perlengkapan penyajian makanan dan minuman yang bersih serta petugas yang memakai pakaian dan penampilan yang bersih dan rapih. Selain itu, terdapat ada unsur kenangan, suatu bentuk pengalaman berkesan yang diperoleh wisatawan ditempat wisata yang akan memberikan dampak potensi kunjungan ulang ke tempat wisata tersebut. Adapun penerapannya dalam makanan yaitu dengan menyajikan makanan dan minuman khas lokal yang bersih, sehat dan menarik.

Untuk itu, penjamah makanan perlu memperhatikan kebersihan pada saat mengolah makanan. Menurut Nadiyah dan Asharina (2018) penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang aman dan sehat bagi konsumen. Penjamah makanan merupakan orang yang bertanggung jawab dalam mengolah makanan mulai dari proses persiapan hingga produk sampai kepada konsumen. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 menyatakan bahwa penjamah makanan merupakan orang yang langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan dimulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian makanan. Penjamah makanan wajib untuk memperhatikan persyaratan hygiene dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan dapat dikatakan kurang baik ketika masih melakukan kegiatan yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan. Salah satu cara untuk mencegah kontaminasi yang bersumber dari penjamah makanan dengan cara menerapkan *personal hygiene*.

Menurut Sugiono (2013) penjamah makanan harus memperhatikan perilaku *personal hygiene* secara serius dengan cara mengenakan pakaian pelindung, penutup kepala, berbaju putih atau terang, memakai sepatu, tidak memiliki luka sayatan atau terbuka, mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan, tidak boleh merokok, meludah, mengunyah, makan, bersin atau batuk di depan makanan, wajib menggunakan masker, menghindari penggunaan aksesoris yang berpotensi membahayakan kelayakan pangan dan harus menggunakan sarung tangan yang bersih dan higienis. Persyaratan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan yang telah disebutkan belum diterapkan secara optimal di tempat wisata Budaya Betawi Setu Babakan sehingga keamanan pangan di wisata tersebut belum pasti terjamin keamanannya.

Wisata Budaya Betawi Setu Babakan terletak di Serengseng Sawah, kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Merupakan pusat kebudayaan Betawi yang meliputi keagamaan dan kebudayaan Betawi. Jam operasional tempat wisata ini mulai pukul 08.00 – 17.00 Waktu Indonesia Barat (WIB) dan biaya masuk untuk di kawasan danau Setu Babakan hanya perlu membayar karcis parkir saja dengan tarif yang terjangkau, yaitu Rp 3.000,00 - Rp 5.000,00. Setu Babakan merupakan nama sebuah danau dengan luas 32 hektar. Kawasan danau Setu Babakan menyediakan berbagai macam makanan bagi wisatawan, terdapat banyak warung makan yang menyediakan berbagai macam makanan mulai dari makanan utama, camilan jajanan dan makanan instan. Wisata Budaya Betawi Setu Babakan sendiri masih menjadi tempat wisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan terlebih untuk berwisata kuliner dengan pemandangan danau sebagai objek wisatanya.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti terdapat warung makan di kawasan wisata Budaya Betawi Setu Babakan sebanyak 10 warung makan. Peneliti melakukan observasi awal dengan cara mengamati dan wawancara singkat dengan 10 penjamah makanan. Hasilnya dari observasi menemukan penjamah makanan di tempat tersebut belum menerapkan perilaku *personal hygiene* secara optimal. Masih banyak penjamah makanan yang tidak memakai celemek, penggunaan celemek sendiri berfungsi untuk memberikan batasan antara baju penjamah makanan dengan makanan

yang sedang diolah, tidak menggunakan pelindung kepala, tidak memakai sarung tangan atau alat bantu untuk mengambil makanan, masih ditemukan penjamah makanan yang memakai perhiasan atau aksesoris, penjamah makanan masih melakukan aktivitas lain seperti mengobrol, menggaruk dan menyentuh anggota tubuh dan sebagainya.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat diketahui bahwa para penjamah makanan di tempat wisata Budaya Betawi Setu Babakan masih banyak yang belum menerapkan perilaku *personal hygiene* secara optimal dalam upaya pencegahan kontaminasi pada makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Menurut Pathiassana et al (2021) cara untuk menentukan apakah makanan tersebut merupakan produk yang baik dan aman untuk di konsumsi yaitu dengan konsep penilaian melalui instrumen Skor Keamanan Pangan (SKP), warung makan yang menerapkan SKP dapat memiliki nilai lebih dan kepercayaan dari konsumen. Penilaian tersebut di mulai dari proses pemilihan bahan makanan hingga produk sampai kepada konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas perilaku *personal hygiene* dari penjamah makanan belum diterapkan secara optimal, hal ini dikhawatirkan akan berdampak pada keamanan pangan yang berada di tempat wisata tersebut. Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan di Wisata Budaya Betawi Setu Babakan”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Salah satu penyebab makanan yang terkontaminasi berasal dari penjamah makanan.
2. Penjamah makanan di wisata Budaya Betawi Setu Babakan belum optimal dalam menerapkan perilaku *personal hygiene*.
3. Belum dapat dipastikan keamanan pangan di tempat wisata Budaya Betawi Setu Babakan, sehingga produk yang dihasilkan belum terjamin keamanannya bagi konsumen.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, pembatasan masalah penelitian ini adalah untuk melihat hubungan dari perilaku *personal hygiene* penjamah makanan dengan keamanan pangan. Dibatasi hanya diteliti penjamah makanan yang berada di kawasan wisata Budaya Betawi Setu Babakan.

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah terdapat hubungan antara perilaku *personal hygiene* dengan keamanan pangan di wisata Budaya Betawi Setu Babakan?

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa kegunaan baik secara teoritis maupun secara praktis yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan pemikiran pembaharuan mengenai perilaku *personal hygiene* penjamah makanan dengan keamanan pangan di wisata Budaya Betawi Setu Babakan, khususnya pada bidang pendidikan kesejahteraan keluarga.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan perilaku *personal hygiene* dengan keamanan pangan serta menjadi kajian lebih lanjut.

b. Bagi pengelola

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi pihak pengelola dalam meningkatkan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam upaya keamanan pangan agar dapat memberikan pengalaman wisata yang berkesan bagi wisatawan.

c. Bagi penjamah makanan di wisata Budaya Betawi Setu Babakan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi terkait keamanan pangan, karena keamanan pangan merupakan hal penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Sehingga penjamah makanan dapat melakukan pelayanan secara optimal dalam penerapan *personal hygiene* seperti memakai alat pelindung, kebiasaan mencuci tangan, tidak melakukan aktivitas lain pada saat mengolah makanan.

d. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait perilaku *personal hygiene* penjamah makanan dengan keamanan pangan, sehingga masyarakat dapat lebih bijak dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi

