

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan perumahan. Makanan, selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. Makanan mempunyai peranan penting dalam kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dan aman adalah faktor yang penting dalam persentase peningkatan kesehatan masyarakat. Maka dari itu, kualitas makanan yang baik secara fisik, kimiawi, dan bakteriologis selalu diperhatikan (Depkes RI, 2010).

Penyelenggaraan makanan adalah semua rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Kemenkes RI, 2012).

Selama tahun 2011 Badan POM telah mencatat 128 kejadian/kasus keracunan pangan di 25 propinsi di Indonesia. Sebanyak 18.144 orang terpapar, sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 6.901 orang

sakit dan 11 orang meninggal dunia (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012).

Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*Food poisoning*) maupun penyakit (*food borne disease*) (Handayani, 2010).

Hygiene personal atau perorangan sangat diperlukan untuk menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dikonsumsi dan sehat. Perilaku bersih yang perlu dilakukan oleh pengolah makanan adalah yang pertama mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir karena tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh ke dalam makanan. Perilaku bersih yang kedua yaitu menjaga kebersihan makanan dan alat makan yang meliputi mencuci alat makan dan bahan makan yang akan diolah hingga bersih. Perilaku bersih yang ketiga adalah menjaga kebersihan dari fisik pengolah yang meliputi menggunakan masker dalam memasak, menjaga agar rambut tidak rontok, menggunakan celemek masak sehingga tidak ada kotoran yang masuk dalam makanan. Perilaku ke empat yaitu menjaga kesehatan karena, keadaan sakit dapat menularkan pada makanan, sebaiknya pekerja yang sedang sakit tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang dan pengolah

makanan yang memiliki luka sebaiknya menutup lukanya dengan pelindung kedap air untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri (Depkes RI,2009).

Peran penjamah makanan sangat penting karena merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/ minuman yang harus memenuhi syarat. Higiene perorangan dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus berpedoman bahwa sanitasi lingkungan merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Depkes RI 2006).

Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *clostridium perfringens*, *streptococcus*, *salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Perilaku penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan, sehingga baik secara langsung maupun secara tidak langsung dapat berpengaruh terhadap penyebaran penyakit. Kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan, karena tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik berasal dari kontaminasi maupun yang tinggal secara menetap pada tangan (sulolipu, 2017).

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar pengolahan makanan sesuai dengan

standarnya maka diperlukan higiene dan sanitasi yang baik. Sanitasi makanan merupakan salah satu dalam usaha menjaga kebersihan serta keamanan makanan untuk terhindar dari keracunan dan penyakit- penyakit. Sanitasi pangan/makanan adalah upaya untuk mencegah kemungkinan bertumbuhnya dan berkembang jasad renik pembusuk dan pathogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia (Depkes RI, 2003).

Pentingnya hygiene sanitasi makanan juga didasari dengan perilaku penjamah makanan itu sendiri, untuk itu pentingnya edukasi terhadap penjamah makanan tersebut sangat dibutuhkan. sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan adalah salah satu sarana yang dapat menunjang terciptanya hygiene dan sanitasi penjamah makanan yang baik. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/2011 pasal 6 ayat 1, dinyatakan bahwa setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Makanan jajanan Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.

Menurut data Puskesmas Sukadamai terdapat 32 tempat makan jajanan yang berada di wilayah kerja puskesmas Sukadamai. Dari 32 tempat makan tersebut hanya ada 1 tempat makan jajanan yang penjamah makanannya memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi penjamah makanan yaitu bakso idola. Untuk itu diperlukanya penelitian lebih lanjut mengenai perilaku penjamah makanan terhadap

kualitas mikrobiologi pada makanan yang merupakan salah satu indikator yang dapat menjadi acuan pencemaran makanan atau bahan makanan yang akan diolah.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai ,Kecamatan Natar, Lampung Selatan Tahun 2021”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar , Lampung Selatan tahun 2021.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Untuk mengetahui jumlah dan nama tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.
- b. Untuk mengetahui perilaku personal hygiene penjamah makanan pada tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.
- c. Untuk mengetahui perilaku penggunaan APD penjamah makanan pada tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.

- d. Untuk mengetahui kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan dengan satu parameter jenis mikroba persempel makanan di tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.
- e. Untuk mengetahui hubungan antara perilaku personal hygiene penjamah makanan dengan kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan pada tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.
- f. Untuk mengetahui hubungan antara perilaku penggunaan APD penjamah makanan dengan kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan pada tempat makan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi penulis**

Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan di Politeknik Kesehatan Tangkarang Progam Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan. Terutama tentang hubungan perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan.

##### **2. Bagi Institusi terkait**

Sebagai bahan informasi terutama dibidang kesehatan lingkungan khususnya tentang perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai Kecamatan Natar , Lampung Selatan.

### **3. Bagi Masyarakat**

Sebagai sumber informasi yang dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pentingnya perilaku penjamah makanan baik personal hygiene maupun penggunaan APD untuk menjaga kualitas hygiene sanitasi makanan.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan. Penelitian ini dibatasi dengan ada tidaknya hubungan perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan.