

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap makanan siap saji selalu melalui proses produksi, pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. Dengan semua langkah tersebut, ada risiko keracunan makanan jika pemeriksaan makanan tidak dilakukan dengan baik dan benar (Faishol, 2020)

Kualitas higiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu pengolah makanan dan faktor lingkungan tempat makanan diolah, termasuk peralatan pengolah makanan yang tersedia. Agar manusia menjadi sehat, mereka membutuhkan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, makanan ini harus terjaga hygiene sanitasinya (Fatmawati et al., 2014).

Penyakit akibat makanan yang terdiri dari diare, typhoid, keracunan makanan. Di Kantin SD Kecamatan Kedamaian Bandar Lampung Tahun 2023 belum memperhatikan syarat-syarat higiene sanitasi. Seperti pada penjamah makanan tidak memakai celemek, tidak mencuci tangan pada saat menjamah makanan, tidak memakai penutup kepala, tidak memakai handscoon, menjamah makanan tanpa menggunakan alat, penjamah makanan tidak memperhatikan wadah makanan yang terbuka sehingga dapat memungkinkan lalat masuk dan hinggap pada makanan.

Menurut data BPS pada tahun 2015, bahwa penyakit diare di Kota Bandar Lampung mencapai angka 20.957 jiwa dan pada data Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung Tahun 2020 adanya peristiwa keracunan dan penularan penyakit akut yang membawa kematian banyak bersumber dari makanan. Oleh karena nya pengawasan terhadap kualitas tempat yang layak sehingga faktor resiko penyakit dapat dieliminir sekecil mungkin.

Menurut data BPS, SD Kecamatan Kedamaian di urutan ke 7 dan memiliki jumlah murid pada tahun 2019 sebanyak Negeri (2657 murid) dan Swasta pada tahun 2019 sebanyak (1150 murid) di setiap kantin pada SD Kecamatan Kedamaian memiliki beberapa penjamah makanan dengan faktor perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan yang berbeda-beda. Sehingga peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian pada SD Kecamatan Kedamaian untuk menggambarkan dan mengevaluasi pada permasalahan yang ada di Kantin SD Kecamatan Kedamaian

Berdasarkan Jurnal Kesehatan Masyarakat, Jambi. Di sebutkan bahwa penelitian yang dilakukan pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai terdapat sampel 100 penjamah makanan kantin dengan penjamah makanan berpengetahuan kurang baik sebanyak 49 (96.1%). Penjamah makanan berpengetahuan baik sebesar 39 (79.65). Sikap penjamah makanan yang kurang baik 43 (46.7). Penjamah makanan yang tidak mengikuti pelatihan sebanyak 50 (65.8%). Yang mengikuti pelatihan sebanyak 15 (62.5%). Kantin yang tidak memiliki pengawasan memenuhi syarat 44 (84.7%). Kantin yang memiliki fasilitas sanitasi sebanyak 33 (75%).

Dari Latar Belakang tersebut maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Faktor-Faktor Perilaku Hygiene Sanitasi Makanan di Kantin SD Kecamatan Kedamaian Kota Bandar Lampung Tahun 2023 “

B. Rumusan Masalah

Perilaku penjamah yang tidak higienis seperti : tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, makanan dalam keadaan terbuka, menjamah makanan tanpa menggunakan alat, membuang sampah sembarangan. Sehingga rumusan masalah ini adalah penjamah makanan dikantin SD Kecamatan Kedamaian belum baik.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku hygiene sanitasi makanan di kantin SD Kecamatan Kedamaian Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan yang ada di Kantin SD Kecamatan Kedamaian Kota Bandar Lampung Tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui lingkungan fisik dengan cara pengawasan terhadap penjamah makanan di Kantin SD Kecamatan Kedamaian Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

- c. Untuk mengetahui Ketersediaan Sarana dan Prasarana hygiene dan sanitasi makana di Kantin SD Kecamatan Kedamaian Kota Bandar Lampung Tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman nyata dalam melaksanakan penelitian serta sebagai media pembelajaran untuk mengaplikasikan Ilmu Pengetahuan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang.

2. Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan sebagai masukan untuk penjamah makanan yang diperoleh dari gambaran dan evaluasi tentang faktor-faktor perilaku hygiene sanitasi makanan di kantin.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan refrensi, informasi dan kepustakaan khususnya bagi mahasiswa Poltekkes Tanjung Karang tentang faktor-faktor perilaku hygiene sanitasi makanan di kantin.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah menggambarkan dan mengevaluasi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan dan penjamah nya.