

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Berkembangnya kegiatan pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi (misalnya: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran atau rumah makan, warung dan cafe) terutama di perkotaan adalah disebabkan karena kurangnya tersediaan waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak wanita atau ibu rumah tangga yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Disamping itu juga factor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologi (Hayat,2020).

Penyelenggaraan Makanan Institusi/ Massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap Negara bermacam- macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing di Inggris dianggap penyelenggara makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, di Jepang 3000-5000 porsi sehari, sedangkan Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali akan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya (Jayapura,2014 dalam Aisyah,2021). Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan factor penting, karena konsumennya mendapatkan kebutuhan gizi sehari-hari dari penyelenggaraan makanan tersebut. Khusus untuk asrama putri yang dimana makanan tersebut dapat dihabiskan oleh para penghuni asrama (Hayat,2020).

Makanan merupakan hal penting dalam kehidupan manusia, sebab dari makanan manusia dapat memperoleh energi untuk kelangsungan hidupnya (Utami 2020). Makanan yang aman dan berkualitas untuk dikonsumsi pada dasarnya adalah makanan yang pada pengolahannya memperhatikan kaidah dan prinsip *hygiene* sanitasi makanan sehingga makanan yang dihasilkan menjadi sehat, bersih, aman serta bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, dan lemak. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene, bila salah satu faktor tersebut terganggu maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Fatmawati, S 2013). Mengingat pentingnya makanan yang berkualitas baik, harus bergizi tinggi, mempunyai rasa yang enak, menarik, bersih, dan tidak membahayakan bagi tubuh maka diperlukan sistem penyelenggaraan makanan yang baik, masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama ditempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak (Utami 2020).

Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan *hygiene* dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah

makanan atau *hygiene* perorangan. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan saat persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan bisa dilakukan dengan cara mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri (APD) yang lengkap (Assidiqi & Darawati, 2019).

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut *hygiene* personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan *hygiene* personal yang buruk (Fatmawati, S 2013).

Kelancaran penyelenggaraan makanan baik di institusi ataupun jasa boga secara baik dan cepat harus didukung juga oleh kecukupan dan kelengkapan peralatan dan perlengkapan yang tersedia. Kebutuhan akan peralatan dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan arus kerja, unit kerja, menu, jumlah konsumen yang dilayani dan macam pelayanan. Sarana dan prasarana merupakan hal penting sehingga harus higienis (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat erat kaitannya dengan pengetahuan, sikap dan perilaku *hygiene* penjamah makanan. Selain hal tersebut, pemahaman SOP harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan (Setiawati, 2018). Dalam menyelenggarakan makanan supaya terhindar dari kontaminasi, pengetahuan dan perilaku *hygiene* penjamah makanan menjadi suatu hal yang sangat penting (Miranti, 2016).

Di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011, menyebutkan bahwa perilaku pengolahan makanan selama bekerja atau pengolahan makanan antara lain : tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali

cincin kawin, dan tidak banyak berbicara dan menutup mulut saat bersin atau batuk dengan menjauhi makanan atau juga bisa dengan menggunakan masker saat persiapan bahan makanan. Penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) akan mempengaruhi status kesehatan seseorang sehingga dapat menyebabkan infeksi melalui makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Setiawati (2018) di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi dengan 42 penjamah makanan menunjukkan bahwa sebanyak 88,10% penjamah dengan tingkat pemahaman SOP baik, sebesar 11,90% dengan kategori cukup. Penjamah makanan memiliki pengetahuan baik (95,23%) sedangkan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan cukup (4,8%). Sebagian besar kepatuhan perilaku penjamah makanan memiliki kategori baik (78,6%) sedangkan kategori cukup (21,42%).

Berdasarkan hasil penelitian Aisyah (2014) di (RSPI) dengan 19 penjamah makanan dapat diketahui bahwa 96,5% tidak memakai sepatu tertutup, 87,5% tidak memakai baju kerja, 77,2% tidak memakai masker, 71,9% tidak memakai penutup kepala, 50% tidak memakai sarung tangan, 33,3% tidak memakai celemek, 28,1% bercakap-cakap, 25,9% tidak menutup makanan matang, 89,5% kepatuhan dalam *hygiene* perorangan sebagian besar dengan kepatuhan kategori kurang dan 10,5% dengan kepatuhan kategori sedang

Pada tahun 2019 BPOM melaporkan ada 77 kasus kejian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) pada 21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar 7.224 orang, 3281 mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Kejadian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan masih belum memahami dan menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu *hygiene* sanitasi para penjamah makanan. (Rahmawati et al., 2020)

BPOM (2017) menunjukkan bahwa kasus kejadian luar biasa akibat keracunan makanna disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi menjadi kasus tertinggi sebesar 45,28% dari 2041 kejadian. Kasus keracunan

makanan terjadi di pondok pesantren di kota Bengkulu yakni sebanyak 122 orang santri pondok pesantren hidayatul qomaryah dirawat setelah menyantap nasi dan sambal telur yang disediakan oleh pihak pondok pesantren. Mereka mengalami pusing dan muntah setelah mengkonsumsi makanan tersebut (Hayat, 2020).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.

Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.
- b. Mengetahui gambaran perilaku *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.
- c. Mengetahui gambaran lama bekerja pada penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat, yaitu

1. Manfaat Teori

Memberikan informasi tentang gambaran tingkat gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan bagi penjamah makanan tentang gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif untuk mengetahui tentang gambaran tingkat pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi, dan lama bekerja tenaga penjamah makanan saat pengolahan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024. Penelitian ini mengambil variable penelitian yaitu pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi , dan lama bekerja penjamah makanan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024. Penelitian di lakukan pada tanggal 26- 27 April tahun 2024.