

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di asrama pesantren merupakan suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada santriwati dan santri, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan untuk santriwati dan santri yang diselenggarakan di Pesantren, dapat dilakukan oleh pesantren itu sendiri atau *outsourcing* ke pihak jasa dan mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi yang berlaku (Jayapura, 2014 dalam Aisah, 2021)

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes, RI, 2011) penyelenggaraan makanan yang *hygiene* dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Fatmawati, dkk, 2013).

Kasus keracunan makanan banyak terjadi di pondok pesantren. Berdasarkan berita yang dimuat di Antaranews pada tanggal 14 Agustus 2020, salah satunya terjadi di Kota Bengkulu yakni sebanyak 122 orang santri Pondok Pesantren Hidayatul Qomaryah dirawat di rumah sakit setelah menyantap nasi dan sambal telur yang disediakan oleh pihak pondok pesantren. Mereka mengalami pusing dan juga muntah setelah memakannya (Hayat, 2020).

Perilaku penjamah makanan baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia saja jika manusia yang menggunakannya berperilaku tidak

mendukung yaitu pakaian kerja yang digunakan saat mengolah makanan sama seperti pakaian yang digunakan untuk kegiatan lainnya (Mulyani, 2014).

Syahlan (2018) ditemukan kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh mikrobiologi dengan persentase 24,45%, yang terjadi di seluruh provinsi di Indonesia. Dengan ditemukannya KLB karena keracunan makanan pada tahun 2017 yang disebabkan oleh kurangnya *hygiene* sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman serta peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi standart yang sudah ditentukan. Rahmayani (2018) juga mendukung bahwa dengan semakin baik tingkat pengetahuan seorang pengolah makanan maka akan berpengaruh besar terhadap personal *hygiene* atau perilaku pengolah makanan itu sendiri.

Penelitian yang dilakukan oleh Sinaga (2017) di Panti Asuhan Sitinoraiti Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir menyatakan bahwa masih banyak responden yang belum mengerti pengetahuan tentang penyakit yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi, tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih, cara mengangkut makanan yang baik dan siap untuk disajikan belum mengerti apa tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/ saputangan disaat batuk/ bersin pada saat mengolah makanan, belum mengerti apa tujuan mencuci tangan menggunakan sabun apabila keluar dari wc/toilet, serta responden juga belum mengetahui apa tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan makanan.

Perilaku penjamah makanan yang tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E. coli*. Perilaku yang kurang baik ini berkaitan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai personal *hygiene*. Secara teori, sikap yang baik cenderung disertai perilaku yang baik, demikian pula pengetahuan yang baik seharusnya diikuti sikap yang baik (Kusumawardani, 2010).

Amalia, Roaheni & Muriawati (2015) pengetahuan tenaga penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan, 21 orang (65,6 %) memiliki pengetahuan kurang baik, dan 14 orang (56,0 %) memiliki pengetahuan baik dalam penerapan praktik *hygiene* sanitasi makanan. Sedangkan dalam sikap tenaga penjamah makanan 22 orang (75,9 %) memiliki sikap yang kurang baik dan 13 orang (46,4 %) memiliki sikap yang baik. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang *hygiene* dan sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, dan penutup rambut. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai.

Aryanti (2011) di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren KH Ahmad Dahlan didapatkan hasil dari keenam prinsip pengelolaan makanan, penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan pada kedua pesantren tersebut belum memenuhi syarat, pengolahan makanan dan penyajian makanan di Pesantren Darul Mursyid telah memenuhi syarat dan Pesantren Ahmad Dahlan belum memenuhi syarat. Sementara untuk uji kelayakan fisik kedua pesantren tersebut belum memenuhi syarat.

Purwaningtyas (2013) sebanyak 63% penjamah makanan di pondok pesantren memiliki perilaku *hygiene* yang buruk dalam melakukan pengolahan makanan dan sebanyak 100% penyimpanan peralatan makanan belum terlindung dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat.

Dari berbagai data penyakit yang sudah didapatkan yang kemungkinan berkaitan dengan hasil dari makanan yang dikelola oleh penjamah makanan. Bila tidak dikelola dengan baik dalam pengolahan makanan dapat mengakibatkan kontaminasi atau memicunya berbagai penyakit atau bahkan pengetahuan, sikap,

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: “Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku, *Hygiene* dan Sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku, *hygiene* dan Sanitasi Pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan *hygiene* petugas penjamah makanan di pondok pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.
- b. Untuk mengetahui gambaran sikap *hygiene* petugas penjamah makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.
- c. Untuk mengetahui gambaran perilaku *hygiene* petugas penjamah makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.
- d. Untuk mengetahui gambaran sanitasi ruang pengolah makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.
- e. Untuk mengetahui gambaran sanitasi peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.
- f. Untuk mengetahui gambaran sanitasi peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil data penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang gambaran pengetahuan, sikap, perilaku *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan di Institusi Pendidikan khususnya untuk menambah Pustaka dipergustakaan Jurusan Gizi Poltekkes Tanjung Karang.

2. Manfaat Aplikatif

Sebagai gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah dan menjadi tolak ukur bagi pihak pesantren untuk meningkatkan *hygiene* sanitasi yang baik bagi tenaga pengolah makanan sehingga memberikan dampak baik untuk para santri.

E. Ruang Lingkup

Tentang gambaran pengetahuan, sikap, perilaku *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung dengan menggunakan penelitian deskriptif dengan mengambil variabel penelitian yaitu pengetahuan, sikap, perilaku, sanitasi ruangan, peralatan pengolahan makanan dan peralatan penyajian makanan santri Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung. Pemilihan sampel pada penelitian ini adalah 6 orang. Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Al Hikmah yang dilaksanakan pada tanggal 15–16 Mei 2023.