

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hygiene dan sanitasi makanan atau minuman adalah pengendalian seperti faktor tempat, peralatan, manusia serta bahan makanan berpotensi terjadinya penyakit keracunan. *Hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan adalah faktor yang perlu mendapat perhatian supaya mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme patogen, khususnya bakteri yang menimbulkan risiko bagi kesehatan santri. Pemerintah menetapkan ketentuan melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1906/Menkes/PER/VI/2011 yang berisi pedoman *hygiene* dan sanitasi untuk ruang atau bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, serta penjamah makanan.

Pondok pesantren adalah tempat berlangsungnya proses pendidikan dan pembentukan karakter santri untuk membentuk individu yang berakhlak dan memiliki kecerdasan. Pada dasarnya, santri di pondok pesantren memiliki kesamaan karakteristik dengan peserta didik di sekolah umum, sehingga mereka perlu didukung untuk berkembang sebagai sumber daya manusia yang potensial bagi generasi penerus. Oleh karena itu, perhatian khusus perlu diberikan terutama dalam aspek kesehatan dan pertumbuhan mereka. Hal ini didukung berkaitan dengan kebutuhan untuk mengonsumsi makanan yang sehat dan bersih (Fauziah & Suparmi, 2022).

Berdasarkan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 mengenai Keamanan Pangan, aspek keamanan pangan adalah suatu kondisi harus dipenuhi agar melindungi makanan dari kontaminasi biologis, kimiawi, maupun lainnya yang merusak, mengganggu, atau menimbulkan terjadi risiko terhadap kesehatan manusia. Ketentuan ini juga mempertimbangkan perbedaan yang mungkin timbul akibat latar belakang agama, keyakinan, atau kebiasaan masyarakat.

Data dari BPOM pada tahun 2019 menunjukkan bahwa jumlah kasus keracunan makanan di Indonesia mencapai 20 juta setiap tahun. Ketika konsumen berada di dapur rumah, pengetahuan pribadi mereka tentang keamanan makanan sangat digunakan untuk memastikan bahwa penanganan makanan dilakukan dengan benar. Tidak adanya perlindungan pangan yang cukup, terutama di dapur rumah umum di Indonesia, menyebabkan keracunan pangan. Sebanyak 265 kasus keracunan makanan terjadi karena masakan rumahan.

Keracunan makanan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang serius dan berpotensi menimbulkan dampak luas bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan data tahun 2023, sebanyak 1.110 kasus keracunan makanan di Indonesia, beberapa provinsi menunjukkan angka kejadian yang cukup tinggi. Jumlah kasus tertinggi tercatat di Provinsi DKI Jakarta sebanyak 416 kasus (24,16%), Jawa Timur dengan 297 kasus (17,25%), Jawa Barat sebanyak 293 kasus (17,02%), Daerah Istimewa Yogyakarta dengan 110 kasus (6,39%), serta Sumatera Utara sebanyak 71 kasus (4,12%). Kecenderungan ini memperlihatkan adanya kenaikan kasus keracunan makanan di provinsi utama DKI Jakarta, Jawa Barat, dan Jawa Timur yang melaporkan angka kasus tertinggi pada tahun 2022 dan 2023 (Lince, 2023). Kasus tersebut tidak hanya terjadi di wilayah kota, melainkan juga di daerah berdampak pada lingkungan pendidikan keagamaan seperti pondok pesantren. Pada tahun 2022, dilaporkan bahwa 122 santri mengalami keracunan makanan di Pondok Pesantren Bengkulu yang menyebabkan gejala mual dan pusing (Febriyani et al., 2022).

Beberapa faktor dapat menyebabkan bakteri tercemar, salah satunya kurangnya personal yang menjaga kebersihan di tempat makan sangat penting menguntungkan dalam menjaga keamanan makanan (Hartini, 2022). Beberapa hal dapat memengaruhi kebersihan pribadi seseorang dan pengetahuan adalah salah satunya. Mereka yang menjamah makanan dengan pemahaman yang kuat tentang kebersihan makanan cenderung lebih mampu menerapkan praktik pengelolaan makanan yang sesuai dan *hygiene*. Sebaliknya, personal pengelola makanan yang tidak terlatih cenderung melakukan perilaku kebersihan yang buruk (Josita Baringbing et al., 2023).

Aspek lain yang perlu diperhatikan yaitu penjamah makanan. Pengolahan makanan memiliki peluang dalam menjadi kontaminasi pada makanan yang dibuatnya. Berdasarkan penelitian terdahulu menyebutkan bahwa praktik *hygiene* pengolahan makanan berkaitan dengan kualitas mikrobiologis pada makanan (Amalia, 2019).

Penelitian menurut Nasution hal ini mengindikasikan bahwa pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar *hygiene* secara tepat berisiko menimbulkan kontaminasi makanan oleh bakteri *Escherichia coli* (Nasution, 2020).

Tempat pengolahan makanan dapat memiliki risiko yang sama seperti aspek lainnya untuk menjadi jalur penyebaran penyakit melalui makanan. Aspek lokasi pengolahan makanan perlu memperhatikan ketersediaan fasilitas sanitasi, termasuk air bersih, pengelolaan pembuangan air limbah, kontrol terhadap vektor penyakit, serta pengaturan tempat sampah sebagai bagian dari standar jasa boga. Kondisi tempat pengolahan makanan yang kurang *hygiene* dapat berpotensi menjadi lingkungan yang mendukung perkembangbiakan vektor penyakit, sehingga dapat meningkatkan risiko penularan penyakit melalui media makanan. Tempat pengolahan makanan yang buruk dapat menyebabkan vektor penyakit berkembang biak yang dapat menyebarkan penyakit melalui makanan (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

Penjamah makanan terlibat secara langsung dalam berbagai tahap penanganan makanan atau bahan pangan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian. (Anwar et al., 2021). Untuk mencegah penyakit bawaan makanan, tentu saja penting untuk menjaga kualitas pangan yang bergizi. Penyakit yang ditularkan melalui pangan timbul akibat pencemaran makanan akibat mikroorganisme, termasuk bakteri, jamur, parasit, dan agen patogen lainnya. Sekarang penyakit yang bersumber dari kontaminasi makanan menjadi masalah kesehatan internasional. Mereka dapat menyebabkan gejala seperti diare, mual, muntah, atau bahkan kematian jika mengonsumsi makanan tertentu (Ramdhan et al., 2020).

Salah satu permasalahan kesehatan yang disebabkan adanya *E. Coli* akibatnya makanan yang terkontaminasi, disebabkan adanya kontaminasi bakteri

yang masuk saluran pencernaan lewat makanan atau minuman. Bakteri ini dapat menyebabkan diare. Penyebaran bakteri ini sering terjadi akibat kontaminasi silang dari tangan konsumen ke makanan yang akan disajikan (Apriany et al., 2019).

Tujuan penjamah makanan di pondok pesantren berusaha untuk memenuhi kebutuhan santri akan makanan, meningkatkan status gizi mereka, dan meningkatkan prestasi akademik mereka. Selain itu, aspek kebersihan pribadi yang mencakup kebersihan pakaian, tangan, dan kuku, ketersediaan alat pelindung diri (APD), serta praktik melakukan cuci tangan sebelum dan setelah makan sangatlah penting untuk mencegah kontaminasi (Febriyani et al., 2022).

Hasil penelitian dilakukan oleh Risrika (2023) memberikan gambaran mengenai kondisi *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Falah Natar pada tahun 2023. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa *hygiene* penjamah makanan belum sesuai dengan standar, dengan 25% tidak memenuhi ketentuan. Selain itu, sanitasi ruang pengolahan makanan juga belum memenuhi persyaratan, dengan persentase ketidaksesuaian sebesar 53,8%. Adapun sanitasi peralatan pengolahan makanan menunjukkan hasil yang serupa, yakni belum memenuhi syarat dengan tingkat ketidaksesuaian sebesar 57,13%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Aisah (2021) mengenai tingkat pengetahuan, masa kerja, dan perilaku *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Pondok Pesantren Kota Bengkulu pada tahun 2021, diperoleh penelitian bahwa 65% dari tenaga pengolah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang rendah, dan 60% di antaranya menunjukkan perilaku kebersihan dan sanitasi yang tidak sesuai dengan standar ditetapkan.

Berdasarkan survey awal pada bulan September didapatkan masih belum memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah, belum sepenuhnya terpenuhi. Diketahui bahwa sebagian petugas pengolah makanan belum menggunakan alat pelindung diri (APD) selama proses pengolahan, serta ruang pengolahan makanan belum memenuhi persyaratan sanitasi yang telah ditetapkan.

Berdasarkan penjelasan di atas, peneliti melakukan penelitian yang berfokus pada pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Kabupaten Lampung Tengah. Hal ini dikarenakan belum pernah ada penelitian sebelumnya di Pondok Pesantren Darussaadah.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana “Gambaran Pengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan *hygiene* dan Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025”?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran pengetahuan *Hygiene* penjamah makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.
- b. Diketahui gambaran perilaku *Hygiene* penjamah makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.
- c. Diketahui gambaran peralatan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.
- d. Diketahui gambaran tempat/ruangan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini mampu memperluas wawasan pembaca, khususnya bagi pihak pondok pesantren, sebagai bahan referensi dampak dan penyebab perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.

2. Manfaat Aplikatif

Diharapkan penelitian ini mampu dimanfaatkan untuk dasar bahan masukan pondok pesantren agar mempromosikan pentingnya perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.

E. Ruang Lingkup

Dalam penelitian ini digunakan pendekatan deskriptif untuk mengetahui tentang gambaran pengetahuan, perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025. Subjek pada penelitian ini adalah penjamah makanan di Pondok Pesantren Darussaadah. Penelitian dilakukan pada bulan Maret 2025. Peneliti tertarik meneliti hal tersebut karena kurangnya penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi oleh penjamah makanan termasuk dalam faktor memengaruhi yang dapat menyebabkan bakteri tercemar, salah satunya kurangnya personal yang menjaga kebersihan di tempat makan sangat penting menguntungkan dalam menjaga keamanan makanan. Metode pengumpulan data meliputi angket dan observasi dengan instrumen kuesioner dan *checklist*. Dalam metode analisa univariat.