

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi higiene dan sanitasi terutama pada tahap pengolahannya.⁽¹⁾

Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.⁽²⁾

Menurut Thaheer (2005), banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan.⁽³⁾

Pengelolaan makanan yang hygiene ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor makanan, faktor manusia dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Diantara faktor tersebut faktor manusia (penjamah makanan) merupakan faktor terpenting karena dia bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya.⁽⁴⁾

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang tidak baik.⁽¹⁾

Risiko besar untuk terjadinya kontaminasi makanan ada pada penjamah makanan tahap pengolahan makanan. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah pada saat mengolah makanan. Melindungi dan menjamin keamanan makanan yang diolah dari kontaminasi, seorang penjamah makan harus berpakaian bersih dan memakai pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Penjamah makanan harus memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, rambut harus selalu dicuci secara periodik dan selama mengolah makanan harus dijaga agar rambut tidak jatuh kedalam makanan disarankan menggunakan topi atau jala rambut. Pekerja yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang

memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka dengan pelindung kedap air agar makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat membahayakan kesehatan.⁽⁴⁾

Paradigma kesehatan lingkungan mengatakan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). WHO (2006) mendefinisikan *foodborne diseases* sebagai istilah umum untuk menggambarkan penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi, biasa disebut sebagai keracunan makanan.⁽⁵⁾

Penyakit dengan gejala gastrointestinal seperti diare, sakit perut, mual dan muntah-muntah disebabkan adanya agen biologi yaitu: bakteri, virus dan parasit. Kejadian *foodborne diseases* tetap menjadi masalah utama dalam kesehatan masyarakat baik di negara maju maupun negara berkembang. Penyakit akibat keracunan makanan merupakan penyebab utama sakit dan kematian di negara-negara berkembang, yang menyebabkan 1,9 juta kematian per tahun di tingkat global. Bahkan di negara maju, diperkirakan 1/3 dari populasi terinfeksi penyakit bawaan makanan.⁽⁶⁾

Data *Center for Disease Control and Prevention* (CDC) tahun 2012, di Amerika Serikat sebanyak 831 wabah penyakit bawaan makanan telah dilaporkan, terdiri dari 14.972 orang sakit, 794 orang rawat inap, 23 orang meninggal, dan 20 penarikan makanan. Di Indonesia selama tahun 2013, telah tercatat 48 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berasal dari 34 provinsi, terdiri dari 1.690 orang sakit dan 12 orang meninggal dunia. Jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan tahun 2013 adalah masakan rumah tangga sebanyak 47,92%, dan pangan jasa boga sebanyak 16,67% (BPOM, 2014). Faktor risiko penyebab KLB keracunan pangan

pada produk jasa boga dan masakan rumah tangga adalah faktor suhu penyimpanan dan lama rentang waktu antara pengolahan dan konsumsi.⁽⁷⁾

Berdasarkan data penyakit yang disebabkan menurunnya higiene sanitasi makanan seperti diare yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Padang, jumlah kejadian diare tahun 2014 tercatat sebanyak 7.849 kasus. Dari 22 puskesmas yang ada puskesmas Pauh menduduki peringkat tertinggi dalam kejadian diare yaitu sebanyak 659 kasus. Salah satu wilayah kerja puskesmas Pauh yaitu Universitas Andalas.⁽⁸⁾

Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Selain sebagai sarana penunjang keberadaan rumah makan mempunyai pengaruh yang sangat penting dan sangat dibutuhkan terutama oleh mahasiswa, dosen dan staf administrasi serta memudahkan mahasiswa dan personil kampus dalam mendapatkan makanan. Fungsi rumah makan sebagai tempat memasak dan membuat makanan, dihidangkan lalu dijual kepada konsumen, maka rumah makan dapat menjadi tempat menyebarkan penyakit yang mediana melalui makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang dijual dirumah makan berpotensi menyebarkan penyakit akibat makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik.⁽²⁾

Universitas Andalas Padang terdiri dari 15 fakultas, hampir semua fakultas terletak di Limau Manis, kecuali Fakultas Kedokteran, Fakultas Kesehatan Masyarakat, dan Fakultas Kedokteran Gigi. Jumlah rumah makan yang terdaftar di Universitas Andalas Padang yaitu 33 rumah makan yang tersebar di seluruh lingkungan kampus Universitas Andalas seperti di Bisnis Center, di beberapa fakultas, gedung A dan D, PKM dan kampus Kedokteran Gigi di Jati.

Penelitian yang dilakukan oleh Agustina 2015, menunjukkan terdapat hubungan antara tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan ketersediaan fasilitas

sanitasi dengan penerapan hygiene sanitasi makanan tahap pengolahan oleh penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2015. Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang tahun 2016”.⁽⁹⁾

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu faktor apa yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016 ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang tahun 2016.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketuainya distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
2. Diketuainya distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan pada tahap pengolahan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
3. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan pada tahap pengolahan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
4. Diketuainya distribusi frekuensi penyuluhan hygiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan pada tahap pengolahan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.

5. Diketuainya hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
6. Diketuainya hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
7. Diketuainya hubungan penyuluhan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, untuk menambah pengetahuan peneliti dalam menemukan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016.
2. Bagi institusi pendidikan, sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas yang telah dilaksanakan sehingga bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya, sekaligus bahan acuan bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.
3. Bagi rumah makan, hasil penelitian ini merupakan masukan untuk rumah makan yang diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan akan higiene sanitasi makanan dan dapat mengaplikasikannya dalam pengolahan makanan yang dijualnya.

4. Bagi Universitas Andalas, sebagai masukan dan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan serta dapat melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap penjamah makanan tahap pengolahan makanan di rumah makan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan Universitas Andalas Padang yang bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan. Faktor-faktor yang akan diteliti pada penelitian ini adalah faktor pengetahuan, sikap, penyuluhan penjamah makanan tahap pengolahan di rumah makan. Penerapan higiene sanitasi makanan difokuskan pada tahap pengolahan makanan.

