

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan sehari-hari manusia yang harus dipenuhi. Makanan bisa menjadi salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan dapat menjadi perantara dalam penularan penyakit atau dikenal dengan *food borne disease*.⁽¹⁾ World Health Organization (WHO) menyatakan Asia Tenggara memiliki beban tertinggi kedua *food-borne disease* dimana angka kejadian di Asia Tenggara lebih banyak dari setengah infeksi global dan kematian. Berdasarkan data WHO tahun 2016 tentang beban *food-borne disease* di wilayah Asia Tenggara mencapai lebih dari 150 juta penyakit, 175.000 angka kematian dan 120 juta orang kehilangan harapan hidup.⁽²⁾ Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, melaporkan bahwa Indonesia pada tahun 2014 mengalami kasus kejadian luar biasa (KLB) yaitu keracunan pangan akibat buruknya pengolahan makanan sebanyak 47 kasus penyakit dan 84 kasus pada tahun 2013. Hal tersebut menunjukkan masih tingginya angka keracunan makanan akibat buruknya pengolahan makanan.⁽³⁾

Kebersihan dari makanan dan penjamah makanan harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya keracunan makanan serta penularan penyakit melalui makanan.⁽⁴⁾ Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2004 menjelaskan bahwa higiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. 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.⁽⁵⁾

Makanan dapat dikelola secara higienis dengan mempertimbangkan beberapa faktor yaitu faktor makanan, faktor manusia dan faktor lingkungan. Faktor manusia atau disebut juga penjamah makanan merupakan faktor terpenting karena bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya.⁽⁶⁾ 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.⁽⁴⁾

Kontaminasi makanan berisiko besar pada tahap pengolahan makanan oleh penjamah 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, penjamah makan harus berpakaian bersih dan memakai pakaian kerja atau celemek, memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, rambut harus selalu dicuci 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.⁽⁶⁾

Masalah kesehatan khususnya masalah higiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. WHO menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan higiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO tahun 2016 di Amerika Serikat setiap

tahunnya ada 76 juta kasus *food borne disease* yang menyebabkan jiwa rawat inap dan kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan.⁽²⁾

Berdasarkan penelitian Yori, 2016 didapatkan hasil bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan.⁽⁷⁾ Didukung berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Kevin, 2019 menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan.⁽⁸⁾

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Padang (DKK) jumlah rumah makan dan restoran di Kota Padang terdapat sebanyak 542. Jumlah restoran tertinggi berada di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir yaitu sebanyak 65 restoran/rumah makan. Hasil survei oleh DKK padang menunjukkan bahwa hanya 54,2% restoran di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir yang memenuhi syarat kesehatan tempat pengelolaan makanan.

Berdasarkan fenomena diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang Tahun 2020.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah Apa Saja faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang Tahun 2020

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Diketahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pendidikan penjamah makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.
2. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.
3. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.
4. Diketuainya distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.
5. Analisis hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.
6. Analisis hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang tahun 2020.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Penelitian ini diharapkan menambah dan memberikan sumbangan ilmu berupa pemikiran dan wawasan serta melatih keterampilan dalam

menemukan faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan.

2. Penelitian diharapkan menambah literatur Fakultas Kesehatan Masyarakat mengenai higiene dan sanitasi makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi dan pertimbangan bagi petugas puskesmas dan pemerintahan dalam membuat kebijakan tentang higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi para pedagang makanan wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir untuk lebih meningkatkan kualitas higiene perorangan pedagang



