

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan kebutuhan/konsumsi masyarakat terhadap makanan yang disediakan ataupun yang telah diolah di luar rumah semakin tinggi, dengan begitu semakin meningkat pula produk atau usaha makanan yang disediakan oleh perorangan ataupun perusahaan. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang merupakan usaha pengolahan makanan yang meliputi; rumah makan dan restoran, jasaboga atau catering, depot air minum, kantin dan makanan jajanan. Rumah makan dan restoran sebagai salah satu tempat pengelolaan makanan yang dimanfaatkan oleh masyarakat haruslah terjamin kesehatan dan kebersihannya.

Berdasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang dimaksud dengan rumah makan adalah setiap tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman pada tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran yaitu salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan proses pengelolaan makanan bagi tempat usahanya.⁽¹⁾

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Keamanan makanan sangat dibutuhkan karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penularan penyakit maupun gangguan kesehatan lainnya.⁽²⁾ Menurut Thaheer (2005) banyak hal yang

menyebabkan suatu makanan dapat menjadi tidak aman, salah satu diantaranya karena terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengelolaan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian makanan.⁽³⁾

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya karena erat kaitannya. Penerapan higiene dan sanitasi makanan dilakukan dalam setiap tahap pengelolaan makanan baik yang dilakukan pada tahap pemilihan bahan baku yang digunakan, pada proses pengolahan, sampai pada proses penyajian, termasuk didalamnya penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan.⁽⁴⁾

Guna mencegah jangkitan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan.⁽⁵⁾

Upaya higiene sanitasi makanan lebih menitikberatkan kepada pengetahuan, sikap dan perilaku seseorang dalam menangani proses pengolahan makanan, sedangkan upaya keamanan makanan adalah menitikberatkan kepada semua komposisi makanan yang terdapat dalam makanan yang siap di konsumsi, akan terjamin aman berbagai gangguan penyakit dan keracunan makanan.⁽⁶⁾

Higiene perorangan mencakup semua higiene yang menjadi tanggung jawab individu dan semua pengelola makanan. Pengetahuan dasar tentang higiene harus dimiliki oleh individu dari pengelola makanan supaya tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.⁽⁷⁾ Menurut teori Lawrence Green bahwa menganalisis perilaku manusia dari tingkat kesehatan. Perilaku itu sendiri ditentukan oleh faktor predisposisi

(*predisposing faktor*), faktor pendukung (*enabling faktor*), dan faktor pendorong (*reinforcing faktor*).⁽⁸⁾

Resiko besar dari kontaminasi makanan terdapat pada penjamah makanan, terutama pada tahap pengolahan makanan. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara, salah satu yang harus diperhatikan yaitu perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan. Penyebaran kuman patogen pada tenaga penjamah bisa disebabkan juga oleh tangan penjamah makanan yang terluka, mungkin terdapat kuman patogen yang akan berpindah pada makanan yang akan disajikan dan memegang langsung makanannya. Kuman patogen dapat pindah ke makanan melalui tangan penjamah makanan yang tidak bersih sebelum mengolah makanan.⁽⁹⁾

Penjamah makanan adalah tenaga/orang yang secara langsung berhubungan dengan tahap pemilihan bahan baku dan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah yang tidak baik. Kebiasaan hidup bersih serta bekerja bersih sangat penting dalam mengolah makanan, agar dapat melindungi keamanan makanan.⁽¹⁰⁾

Menurut *World Health Organization* (WHO), salah satu penyakit yang dapat disebabkan oleh *foodborne* dan *waterborne disease* yaitu diare yang menyebabkan korban sedikitnya 2 juta jiwa. Berdasarkan data WHO diperkirakan 1/3 negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya, bahkan di Eropa keracunan pada makanan merupakan penyebab kematian terbanyak setelah Infeksi Saluran Pernapasan Atas (ISPA). Di Indonesia penyakit yang ditularkan melalui makanan tergolong cukup besar, terlihat dari tingginya angka penyakit infeksi seperti *typhus*,

disentri, kolera dan sebagainya. Dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba.⁽⁴⁾

Berdasarkan data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2017, didapatkan laporan keracunan pangan dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2014 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia.⁽¹¹⁾ Timbulnya gejala diare merupakan indikasi timbulnya penyakit bawaan makanan. Berdasarkan dari profil kesehatan Indonesia tahun 2018 terjadi peningkatan penyakit diare pada semua umur menjadi 4.504.524 atau 62,93% penderita diare.⁽¹²⁾ Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan kota Padang kasus diare yang terjadi pada tahun 2019 yaitu sebanyak 9452 atau 37,27% kasus.⁽¹³⁾

Rumah Makan/ Restoran sebagai salah satu tempat pengelolaan makanan memiliki peluang sebagai tempat penyebaran penyakit bawaan makanan. Upaya yang dilakukan dalam mengurangi jumlah penyakit bawaan adalah dengan melakukan pengawasan terhadap rumah makan/restoran yang dilakukan oleh pemerintah. Dalam pelaksanaan pengawasan dikaitkan dengan perizinan tempat usaha yang diberikan kepada pemilik usaha perorangan ataupun perusahaan. Dengan adanya surat izin usaha yang diberikan pemerintah berfungsi untuk memberikan pembinaan, pengarahan, pengawasan dalam kegiatan usaha dan menjaga ketertiban dalam usaha.⁽¹⁴⁾

Pada umumnya pemilik usaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersialnya saja, sehingga kurang memperhatikan peraturan tentang kesehatan dan sanitasinya. Permasalahan dalam pengawasan higiene sanitasi diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan/restoran.⁽¹⁵⁾

Berdasarkan data Dinas kesehatan Kota Padang pada tahun 2019, Kecamatan Padang Utara termasuk kecamatan yang banyak memiliki rumah makan setelah Kecamatan Padang Selatan dan Koto Tengah yaitu sebanyak 69 rumah makan. Dari hasil observasi awal ditinjau dari lokasinya sebagian besar rumah makan di Kecamatan Padang Utara berada dekat dengan pusat kota, dan juga merupakan daerah yang terdapat fasilitas umum seperti sekolah, perkantoran, pusat perbelanjaan, dan lain-lainnya. Dengan lokasi yang berada dengan cukup banyak fasilitas umum sehingga rumah makan pada Kecamatan Padang Utara banyak dikunjungi oleh masyarakat khususnya pada saat makan siang.

Berdasarkan hasil dari penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Michelle RCH, dkk pada tahun 2017 pada Rumah makan di Kompleks Wanea Plaza kota Manado ditemukan adanya hubungan yang signifikan antara sikap dan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene.⁽¹⁶⁾ Pada penelitian yang dilakukan oleh Agustya pada tahun 2015 di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir ditemukan adanya hubungan yang bermakna antara pendidikan, tingkat pengetahuan, dan sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan tahap pengolahan oleh penjamah.⁽¹⁷⁾

Pada penelitian yang dilakukan oleh Sari tahun 2016 di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar, menunjukkan bahwa secara keseluruhan penerapan higiene dan sanitasi makanan belum optimal. Dimana masih menunjukkan bahwa 62% higiene perorangan tidak memenuhi syarat, 52,8% masih berpengetahuan rendah, 63,9% responden tidak mendapatkan ketersediaan sarana pendukung, dan 72,2% responden tidak mendapat dukungan pimpinan.

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan terhadap 10 orang penjamah makanan dari 69 rumah makan di Kecamatan Padang Utara dengan 3

wilayah kerja puskesmas yaitu Puskesmas Air Tawar, Puskesmas Alai, Puskesmas Ulak Karang, ditemukan bahwa penjamah makanan belum menerapkan cara kerja yang baik. Masih terdapat penjamah makanan tidak menggunakan celemek (70%), berbicara saat mengolah makanan (80%), mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan (95%), dan tidak menggunakan tutup kepala (80%). Untuk fasilitas sanitasi masih banyak rumah makan/restoran yang belum memenuhi syarat seperti tempat pencucian peralatan dan bahan makanan masih digabung (100%), Serta dari hasil wawancara dengan tenaga sanitasi pada puskesmas rumah makan yang berada pada di Kecamatan Padang Utara tenaga penjamah masih belum menerapkan cara kerja yang baik dalam proses pengolahan makanan, serta masih kurangnya monitoring dari pemilik atau pelaku usaha.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi pada Tahap Pengolahan Makanan di Rumah Makan Kecamatan Padang Utara Kota Padang”.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah faktor-fakor apa saja yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi penjamah pada tahap pengolahan di rumah makan yang ada di Kecamatan Padang Utara Kota Padang.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan di

rumah makan Kecamatan Padang Utara.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui distribusi frekuensi penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
2. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan pada tahap pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
3. Diketahui distribusi frekuensi sikap penjamah makanan pada tahap pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
4. Diketahui distribusi frekuensi ketersediaan fasilitas sanitasi pada tahap pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
5. Diketahui distribusi frekuensi pengawasan rumah makan pada tahap pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
6. Diketahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
7. Diketahui hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
8. Diketahui hubungan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.
9. Diketahui hubungan pengawasan rumah makan dengan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah ilmu dan pengetahuan peneliti dalam melaksanakan penelitian khususnya tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah

dalam penerapan higiene sanitasi pada tahap pengolah makanan pada rumah makan Kecamatan Padang Utara.

2. Bagi peneliti lainnya

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan sanitasi makanan dan perilaku penjamah dalam tahap pengolahan makanan.

3. Bagi instansi terkait

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada pelaku usaha untuk bisa mengontrol pekerjaan penjamah dalam pengolahan makanan. Dapat melakukan kewajiban penjamah makanan sesuai dengan standar yang telah ditentukan, sehingga menjaga kualitas makanan yang akan dihasilkan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan di Kecamatan Padang Utara untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan di rumah makan Kecamatan Padang Utara Kota Padang. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional study*, dimana variable dependen dan independen diukur pada waktu yang bersamaan. Variabel independen dalam penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, ketersediaan fasilitas sanitasi, dan pengawasan, sedangkan variable dependennya adalah penerapan higiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan.