

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk obat-obatan.

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral dan cairan tubuh yang lain, meningkatkan mood dan konsentrasi, mengurangi stres dan kecemasan, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

Makanan yang dikonsumsi merupakan kebutuhan dasar untuk bisa bertahan hidup, dimana makanan tersebut harus memenuhi unsur-unsur zat gizi yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan akan diserap oleh tubuh untuk menjalankan fungsinya. Selain makanan yang dikonsumsi

harus memenuhi zat-zat gizi, makanan tersebut harus aman dari hazard yang membahayakan tubuh. Faktor yang perlu diperhatikan bukan hanya bahan yang digunakan tetapi perlu juga diperhatikan hygiene penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan tersebut. Hal ini sering luput dari perhatian padahal hygiene penjamah makanan merupakan hal penting untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan para konsumen. Sebagian besar makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang dijajakan oleh pedagang makanan jajanan. Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit.

Menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, salah satunya harus memperhatikan hygiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar. Hygiene penjamah makanan adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan

yang sehat dan aman. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri penjamah makanan tertanam konsep tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan. Untuk mendapatkan kualitas makanan yang bagus dan memenuhi syarat kesehatan, maka perlu adanya pengawasan terhadap penjamah makanan karena mengingat bahwa makanan sebagai media yang potensial dalam penyebaran penyakit.

Syarat *hygiene personal* seorang penjamah makanan adalah menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit makanan, dan sarung tangan yang sesuai), mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan.

BPOM menyebutkan bahwa seluruh pekerja yang menjamah makanan diwajibkan untuk mencuci tangan menggunakan air mengalir, sabun, dan dikeringkan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan merupakan faktor penting dalam proses kontaminasi makanan. Kesehatan dan pengolahan makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang disajikannya sehingga hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus.

Survei awal yang dilakukan di Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025, menunjukkan bahwa penjamah makanan yang ada di kantin sekolah tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan dan setelah memegang uang, tidak memakai celemek dan penutup kepala

saat menjamah makanan, mengambil makanan tidak menggunakan alat/sarung tangan khusus makanan, pencucian peralatan makan dan minum yang hanya menggunakan satu bak bilasan, tidak tersedianya tempat cuci tangan dengan air yang mengalir.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk meneliti Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah masih terdapat nya penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat di Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a) Mengetahui gambaran kebersihan pakaian penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura
- b) Mengetahui gambaran kebersihan kuku penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura
- c) Mengetahui gambaran perilaku mencuci tangan penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura
- d) Mengetahui gambaran kebiasaan penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi siswa dan masyarakat umum tentang hygiene dan sanitasi kantin sekolah, selain itu agar dapat memberi manfaat dan informasi terhadap pihak Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura untuk melakukan pengawasan hygiene dan sanitasi di kantin sekolah.

1.4.2 Bagi Instansi Poltekkes Kemenkes Jambi

Dapat menjadi tambahan bahan kepustakaan bagi institusi Poltekkes Kemenkes Jambi Jurusan Kesehatan Lingkungan.

1.4.3 Bagi Penulis

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan ilmu pengetahuan kesehatan lingkungan dan meningkatkan keterampilan dalam melakukan penelitian. Penelitian ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung dari teori yang telah dipelajari dengan kenyataan yang didapatkan dalam penelitian. Selain itu, penelitian ini juga dapat memperluas wawasan pengetahuan tentang gambaran personal hygiene sanitasi penjamah makanan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang Lingkup penelitian ini tentang Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025. Aspek yang diamati yaitu kebersihan pakaian penjamah makanan, kebersihan kuku penjamah makanan, perilaku mencuci tangan penjamah makanan, dan kebiasaan penjamah makanan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan menggunakan checklist, serta wawancara dengan penjamah makanan. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan Teknik total sampling. Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah kantin dan seluruh penjamah makanan yang ada di kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025.