

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang berperan penting dalam menjaga kelangsungan hidup dan kesehatan tubuh. Namun jika tidak dikelola dengan baik, makanan dapat menjadi sumber penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan sangat bergantung pada pengelolaan makanan mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Undang-Undang No. 18 Tahun 2012).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 menetapkan standar kegiatan usaha sektor Kesehatan, termasuk kewajiban pemenuhan higiene dan sanitasi bagi usaha makanan seperti rumah makan, melalui Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Namun masih banyak rumah makan yang memenuhi standar tersebut akibat kurangnya pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan.

Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2018 makanan yang dapat menularkan penyakit atau sering disebut penyakit bawaan pangan /FBD (Food Borne Diseases) bersumber dari agen penyakit atau mikroba yang bersarang ditubuh manusia melalui makanan yang tercemar dapat menimbulkan keracunan makanan serta dapat menjadi penyakit menular jika tidak ditangani.

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) berdasarkan profil Puskesmas Kebun Kopi, pada Tahun 2021 Pemerintah menetapkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan. Kedua peraturan tersebut diantaranya mengatur Standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Tempat Pengolahan Makanan siap saji adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan mengangkut makanan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun non komersial. TPM yang menjadi sasaran prioritas pengawasan dan pembinaan adalah TPM komersial. TPM komersial adalah usaha penyediaan makanan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, yaitu jasa boga/katering, restoran, rumah makan, serta gerai pangan jajanan/kantin.

Perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan dan jajanannya pada konsumen sangat penting. Selain itu, tingkat pengetahuan

penjamah makanan juga masih sangat minim. Minimnya pengetahuan penjamah makanan mengenai cara pengolahan makanan dan minuman yang kurang higienis serta penyajian makanan yang dapat menambah resiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolah dan dapat menyebabkan timbulnya penyakit.

Berdasarkan survey awal praktik kerja puskesmas pada rumah makan (The Lucky Bowl) dengan mengamati higiene sanitasi penjama makanan ada beberapa kendala komponen yang kurang yaitu: Pada kebersihan lingkungan kerja seperti sampah organik dan non organik yang tidak di pisahkan, penyimpanan makanan bahan pangan jadi dan bahan pangan mentah tidak di pisah, serta kurangnya pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) pada penjamah makanan.

Guna mencegah terjadi penularan penyakit akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan pribadi, kebersihan lingkungan kerja, sanitasi peralatan, penyimpanan makanan, perilaku saat menangani makanan dan memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan (Bangun, 2019).

Mengingat makanan dapat menjadi perantara timbulnya penyakit maka perlu melakukan 6 prinsip higiene sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan,

penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengolahan makanan harus diperhatikan dikarenakan setiap tahapan tersebut memiliki peluang terjadinya kontaminasi makanan.

Perilaku kesehatan adalah semua aktivitas atau kegiatan seseorang baik yang dapat diamati (observable) maupun yang tidak dapat diamati (unobservable) yang berkaitan dengan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan. Notoatmodjo (2010) menyatakan bahwa perilaku kesehatan merupakan suatu respon seseorang (organisme) terhadap stimulus atau obyek yang berkaitan dengan sakit dan penyakit, sistem pelayanan kesehatan, makanan dan minuman serta lingkungan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Yusminatati tentang hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020 didapatkan kurang dari separuh penjamah makanan (48,3%) memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan higiene sanitasi makanan, kurang dari separuh penjamah makanan (38,3%) memiliki pengetahuan yang rendah terhadap penerapan higiene sanitasi makanan. Kurang dari separuh penjamah makanan (43,3%) memiliki sikap yang negatif terhadap penerapan higiene sanitasi makanan. Hal ini menunjukkan bahwa tindakan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat dikategorikan kurang baik.

Berdasarkan latar belakang diatas mengingat bahwa pentingnya higiene sanitasi pada penjamah makanan dan pengelolaan makanan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Kebun Kopi”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang didapatkan bahwa pada rumah makan dengan mengamati higiene sanitasi penjama makanan ada beberapa kendala komponen yang kurang yaitu: Pada kebersihan lingkungan kerja seperti sampah organik dan non organik yang tidak di pisahkan, penyimpanan makanan bahan pangan jadi dan bahan pangan mentah tidak di pisah, serta kurangnya pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) pada penjamah makanan. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Gambaran perilaku penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kebun Kopi.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum:

Mengetahui bagaimana gambaran perilaku penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kebun Kopi.

1.3.2 Tujuan Khusus:

1. Mengetahui pengetahuan pada penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi.

2. Mengetahui sikap pada penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi.
3. Mengetahui tindakan penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penjamah Makanan

Hasil dari penelitian LTA ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi tentang pentingnya perilaku yang baik dalam pengelolaan makanan.

1.4.2 Bagi Peneliti

Menambah informasi dan pengetahuan yang lebih baik tentang pentingnya higiene sanitasi dalam menggunakan APD, pengelolaan makanan, dan dampaknya bagi kesehatan.

1.4.3 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Jambi

Hasil dari Laporan Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai referensi untuk selanjutnya khususnya Mahasiswa DIII Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Jambi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini hanya sebatas melihat perilaku penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi tahun 2025 yang terdiri dari pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan tindakan penerapan higiene dan sanitasi

penjamah makanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang berlokasi di Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi Kota Jambi. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 26 rumah makan (total sampling) dan di lakukan pada bulan Juni s/d Juli 2025.