

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di dalam asrama sekolah merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh asrama sekolah tertentu. Penyelenggaraan makanan di dalam asrama sekolah sebaiknya memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni asrama agar dapat menjaga status gizi siswa, meningkatkan status kesehatan dan diharapkan akan berdampak pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar siswa.

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi salah satunya yaitu menerapkan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene perorangan. Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Fatmawati, dkk. 2014).

Marriott, Norman G dalam Mirawati (2011), mengatakan Sanitasi makanan sangat erat kaitannya dengan higiene perorangan (*personal hygiene*). Higiene perorangan berkaitan dengan pelaksanaan dalam pengelolaan makanan untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan, mencegah keracunan dan meminimalkan penularan penyakit. Higiene perorangan penting untuk mencegah kontaminasi karena penjamah makanan adalah yang bersentuhan langsung dengan makanan dan menjadi tempat sangat baik untuk agen berbagai macam penyakit menular. Tangan penjamah makanan adalah media utama bagi kontaminasi silang serta transmisi penyakit seperti kolera dan demam tipus, beberapa patogen seperti *Shigella* sp, verotoxigenic, *E. coli*. Karena itu kontaminasi sedikit saja pada makanan oleh patogen-patogen ini melalui penjamah makanan dapat mengakibatkan masalah serius terjadinya penyakit bawaan makanan.

Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, sekolah atau di pangkalan militer atau pada saat jamuan makan atau pesta (WHO, 2000). Statistik mengenai penyakit bawaan makanan di negara-negara industri maju menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh kontaminasi makanan yang dihidangkan di TPM dan penjualan makanan (Depkes RI, 1997).

Di Indonesia keracunan makanan merupakan masalah yang masih cukup serius. Berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) selama tahun 2017 ditemukan sebanyak 5293 kejadian, dengan 2041 kasus kesakitan dan 3 kasus kematian. Sumber keracunan tersebut bervariasi, tercatat rumah tangga 20 kasus, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kasus, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga sebanyak 7 kasus. Adapun tempat kejadian di lembaga pendidikan menempati urutan kedua tempat terjadinya keracunan makanan yaitu sebanyak 15 kejadian. Dari kasus-kasus keracunan makanan tersebut, terbukti masalah higiene dan sanitasi makanan menjadi semakin penting dan perlu adanya pengawasan dan pengendalian secara khusus.

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan, yaitu makanan dan minuman yang terkontaminasi bahan berbahaya dan tidak memenuhi syarat higiene (Cahyaningsih, dkk., 2009). Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi.

Pengetahuan merupakan salah satu faktor dari serangkaian perilaku yang meliputi kognitif, afektif, dan psikomotor. Pengetahuan dipengaruhi oleh banyak faktor, yaitu faktor pendidikan, informasi, lingkungan, pengalaman dan usia (Budiman dan Riyanto, 2013).

Terbatasnya pengetahuan memungkinkan penjamah makanan untuk melakukan tindakan yang bertentangan dengan higiene sanitasi yang dapat menyebabkan makanan tidak aman. Kurangnya pengetahuan dapat terjadi karena rendahnya pengetahuan tentang asal bahan, atau karena belum memahami aturan penggunaannya, atau tidak menyadari bahayanya.

Hasil penelitian Budiyo, dkk. (2008), sebagian besar tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi masuk kategori kurang. Meikawati, dkk (2010) juga mengatakan sebagian besar penjamah makanan bersikap tidak mendukung mengenai higiene dan sanitasi.

Penjamah makanan dituntut untuk memiliki pengetahuan *personal hygiene* agar memahami aturan penggunaannya dan menyadari bahaya yang ditimbulkan jika tidak melaksanakan *personal hygiene*. Pemasangan poster yang berisi beberapa petunjuk kegiatan *personal hygiene* dengan tujuan untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap menjadi salah satu cara yang dapat dilakukan. Penelitian yang dilakukan di RSUP Sanglah Depansar, Bali tahun 2009 terdapat peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah pemasangan poster (Rapiasih, 2010).

Peneliti melakukan studi pendahuluan pada penjamah di Madrasah Mu'allimin Muhamadiyah Yogyakarta dengan wawancara kepada pengurus bahwa penjamah sudah pernah mendengar informasi tentang *personal hygiene* namun dalam mendapatkan informasinya belum

secara khusus seperti mengikuti pelatihan atau penyuluhan tentang *personal hygiene*. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu diadakan penyuluhan kepada penjamah makanan untuk mengetahui apakah ada pengaruh penyuluhan dengan media poster *personal hygiene* terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Madrasah Mu'allimin Muhamadiyah Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh pemberian media poster terhadap tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian media poster?
2. Apakah ada pengaruh pemberian poster terhadap sikap *personal hygiene* penjamah makanan sesudah dan sebelum pemberian media poster?
3. Apakah ada perbedaan tingkat pengetahuan *personal hygiene* sebelum dan sesudah pemasangan poster pada penjamah makanan?
4. Apakah ada perbedaan sikap *personal hygiene* sebelum dan sesudah pemasangan poster pada penjamah makanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh media poster *personal hygiene* terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Madrasah Mu'allimin Muhamadiyah Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian media poster
2. Mengetahui sikap *personal hygiene* penjamah makanan sesudah dan sebelum pemberian media poster
3. Mengetahui perbedaan pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian media poster
4. Mengetahui perbedaan sikap *personal hygiene* penjamah makanan sesudah dan sebelum pemberian media poster

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah Gizi Institusi pada penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan dapat bermanfaat untuk :

1. Teoritis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan peneliti dalam hal *personal hygiene* dalam pelayanan makanan di *boarding school* serta dapat menjadi bekal ilmu yang dapat digunakan di masa depan.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan sumbangan berupa tambahan kajian konseptual tentang *personal hygiene* pada penjamah makanan khususnya di *boarding school* atau institusi.

2. Praktisi

Manfaat praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya meningkatkan dan memperbaiki *personal hygiene* pada penjamah makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

F. Keaslian Skripsi

Berikut beberapa penelitian yang menyerupai penelitian tentang pengaruh penyuluhan *personal hygiene* terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan, yaitu :

1. Sitepu (2015) meneliti tentang Analisis *Personal hygiene* Pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado Di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih Dan Cireundeu Ciputat Timur Tahun 2015. Persamaan dengan penelitian ini yaitu variabel *personal hygiene*. Sedangkan perbedaan dengan penelitian ini terletak pada tujuan penelitian, tujuan pada penelitian ini untuk mengetahui hubungan predisposisi, rancangan yang digunakan *cross sectional*, uji statistik yang digunakan *chi square*. Dalam penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh penyuluhan dengan media poster *personal hygiene* terhadap pengetahuan dan sikap penjamah, rancangan yang digunakan

quasi experimental dengan rancangan *one group pre test* dan *post test*, menggunakan uji statistik wilcoxon signed rank test.

2. Pasanda (2016) meneliti tentang Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan *Personal hygiene* Di Hotel Patra Jasa Semarang. Persamaan dalam penelitian ini yaitu variabel yang diambil memiliki kemiripan yaitu pengetahuan dan sikap penjamah makanan setelah diberikan penyuluhan *personal hygiene*. Sedangkan perbedaan dengan penelitian yang dilakukan Amalia Pasanda pada variabelnya hanya melihat pengetahuan dan sikap, metode penyuluhan menggunakan poster.
3. Rapiasih (2009) meneliti tentang Pelatihan hygiene sanitasi dan poster berpengaruh terhadap pengetahuan, perilaku penjamah makanan, dan kelaikan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUP Sanglah Denpasar. Persamaan dengan penelitian ini yaitu menggunakan poster untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Perbedaannya yaitu pada penelitian Ni Wayan Rapiasih melakukan pelatihan terlebih dahulu sebelum melakukan pemasangan poster serta materi penyuluhan yaitu tentang kelaikan hygiene sanitasi serta uji statistik yang digunakan uji paired sampel t test. Sedangkan pada penelitian ini hanya melakukan penyuluhan dengan media poster serta uji statistik yang digunakan wilcoxon signed rank test