

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara Asia Tenggara yang memiliki tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Kualitas pangan yang rendah dapat disebabkan oleh rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara produksi pangan yang baik. Pangan dengan kualitas buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan saat dikonsumsi seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan (Handayani,2015). Lebih dari 200 penyakit yang dinyatakan oleh World Health Organization (WHO) dapat menular melalui makanan. Penyakit ini disebut dengan penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases). Penyakit ini merupakan penyakit yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Menurut data World Health Organization (WHO) pada tahun 2019, terdapat 600 juta orang mengalami keracunan makanan karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), di Indonesia terdapat 20 juta kasus keracunan makanan per tahun. Menurut profil kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta keracunan makanan selalu menempati posisi pertama kejadian luar biasa di DIY. Pada tahun 2020 terdapat 22 kejadian

keracunan makanan. Jumlah ini menurun jika dibandingkan dengan kejadian tahun sebelumnya yaitu 53 kejadian. Penurunan yang terjadi dimungkinkan karena adanya pandemi Covid-19 dimana masyarakat sangat dihimbau untuk tidak berkerumun mengumpulkan banyak orang dan menjaga jarak. Hal ini sesuai dengan data yang menunjukkan keracunan makanan selama pandemi Covid-19 terjadi pada lingkup kecil dan sedikit jumlah kasusnya jika dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya yang terjadi dalam jumlah kasus yang besar dan lingkup yang cukup luas. Selain itu juga dimungkinkan karena perilaku hidup bersih dan sehat masyarakat yang meningkat salah satunya kebiasaan cuci tangan dengan sabun dan hygiene lingkungan.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MENKES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan, terdapat beberapa syarat salah satunya yaitu karyawan artinya karyawan yang berhubungan dengan produksi makanan harus menerapkan personal hygiene. Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem keamanan pangan yang diadopsi dari luar oleh Indonesia melalui BSN dari standar Codex yakni SNI 01-4852:1998 (Thaheer. 2005). Sistem ini merupakan suatu sistem yang memiliki prinsip preventif yaitu penanggulangan kejadian keracunan pangan dengan cara mengidentifikasi titik kritis saat proses pengolahan makanan berlangsung, baik itu berasal dari konstruksi bangunan fisik,

bahan makanan, penanganan makanan, peralatan yang digunakan, penjamah makanan dan lingkungan disekitar tempat pengolahan makanan.

Salah satu industri pangan yang ada yaitu industri pengolahan makanan ringan kerupuk. Industri pengolahan kerupuk memiliki risiko terhadap keamanan pangan, karena pada setiap tahap pengolahan masih memerlukan Sumber Daya Manusia (SDM). Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan penulis di pabrik kerupuk s yogyakarta penjamah makanan belum menerapkan perilaku higiene dalam mengolah makanan dengan baik, terlihat bahwa penjamah makanan masih banyak tidak menggunakan perengkapan dalam mengolah makanan seperti celemek/apron dan penutup kepala, tidak sarung tangan saat mengolah makanan, melakukan kegiatan mengobrol saat mengolah makanan, tidak mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan, merokok pada saat mengolah makanan dan memiliki kuku panjang saat mengolah makanan. Kurangnya penerapan personal hygiene pada penjamah makanan dapat mengakibatkan keracunan makanan, maka diperlukan kerjasama dengan berbagai pihak dengan cara memberikan edukasi pada penjamah makanan. Edukasi yang diberikan dapat melalui berbagai metode salah satunya yaitu dengan leaflet.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah ada pengaruh penggunaan media *leaflet* terdapat pengetahuan dan praktik dalam penerapan *personal hygiene* pada karyawan industri kerupuk S Yogyakarta ? ”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh media *leaflet* terhadap pengetahuan dan praktik dalam penerapan *personal hygiene* pada karyawan industri kerupuk s yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui nilai pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada *penjamah makanan industri kerupuk s yogyakarta* sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*.
- b. Mengetahui nilai praktik penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada *penjamah makanan industri kerupuk s yogyakarta* sesudah dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media *leaflet*.
- c. Mengetahui nilai pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada *karyawan industri kerupuk s yogyakarta* sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan dengan ceramah.

- d. Mengetahui nilai praktik penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada penjamah makanan industri kerupuk s yogyakarta sesudah dan sesudah dilakukan penyuluhan dengan ceramah
- e. Mengetahui media leaflet yang lebih efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik tenaga penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene pada penjamah makanan industri kerupuk s Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada mata kuliah Penyehatan Makanan dan Minuman serta bidang Promosi Kesehatan.

2. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah seluruh pekerja di Pabrik Kerupuk S, sebanyak 30 responden. Mengingat seluruh responden merupakan tenaga penjamah makanan sehingga perlu mengetahui dan mempraktikkan personal hygiene.

3. Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Pabrik Kerupuk S. Mengingat Pabrik Kerupuk S merupakan industri pengolahan makanan ringan kerupuk yang berskala menengah dengan produksi sehari mencapai 4 kwintal dan pada setiap tahap pengolahan masih memerlukan Sumber daya

manusia serta banyaknya pekerja yang tidak menerapkan personal hygiene dengan baik sesuai dengan ketentuan yang ada.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi, wawasan, dan ilmu pengetahuan peneliti, khususnya di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman dan juga dapat menjadi pembandingan, pertimbangan, dan pengembangan pada peneliti sejenis.

2. Praktis

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai peneliti, manfaat penelitian yang diharapkan:

a. Manfaat untuk pabrik kerupuk

Hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan bagi pabrik kerupuk untuk meningkatkan personal hygiene pada penjamah makanan industri tersebut.

b. Manfaat untuk masyarakat

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan meningkatnya kualitas makanan.

c. Manfaat untuk peneliti

Peneliti memperoleh pengalaman serta menambah wawasan ilmu pengetahuan dibidang Penyehatan Makanan Minuman khususnya penerapan personal hygiene pada penjamah makanan.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan studi kepustakaan, penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Media Leaflet Terhadap Pengetahuan Dan Prilaku Penjamah Makanan Tentang Personal Hygiene Pada Karyawan Industri Kerupuk S Yogyakarta” belum pernah dilakukan di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian tersebut mengacu pada beberapa penelitian terdahulu antara lain

Tabel 1. Keaslian Penelitian

NO	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Rahmawati, U., Subandriani, D. N., & Yuniarti, Y. (2020). Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan.	Lingkup materi personal hygiene pada penjamah makanan dan pengolahan data menggunakan uji T-Test	Menggunakan media booklet dan mengukur variable sikap dan praktik
2	Aulia, N., Puspita, W. L., & Rafiony, A. (2020). Pengaruh Media Kalender Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan.	Lingkup materi pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan	Menggunakan media kalender dan mengukur variable perilaku
3	Rahayu, S. F., Hakimah, N., & Cerdasari, C. (2022). Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang.	Lingkup materi pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan	Menggunakan media poster dan mengukur variable praktik
4	WIWIK WULANDARI, P. (2019). <i>PENGARUH MEDIA VIDEO TERHADAP PENGETAHUAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI PANTI JOMPO X KOTA PEKANBARU</i>	Lingkup materi pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan	Menggunakan media video dan lokasi penelitian dilakukan di panti jompo
5	Gunawan, D. (2020). Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Makanan Melalui Media Group Whatsapp Terhadap Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Lapangan Karang Kotagede Yogyakarta.	Lingkup materi pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan	Menggunakan media group whatsapp dan meneliti variable sikap dan perilaku