

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan sumber yang penting dalam tubuh untuk kelangsungan hidup manusia, dan merupakan sumber dasar kebutuhan manusia yang wajib dipenuhi guna meningkatkan kecerdasan dan produktifitas kerja pada manusia. Oleh karena itu, makanan yang berkualitas memiliki nilai gizi tinggi, mempunyai rasa lezat, berpenampilan menarik, bermanfaat, dan tidak membahayakan bagi tubuh. Sebab itu diperlukan proses pengolahan yang baik (Arisna, 2013)

Usaha yang dilakukan untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi manusia perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi. Faktor yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan bahkan keracunan makanan (Djarismawati, 2004 dalam Fatmawati, 2013)

Faktor kebersihan pengolahan makanan yang biasa disebut personal hygiene merupakan prosedur menjaga kebersihan makanan sehat agar tidak terkontaminasi saat menangani suatu makanan (Fatmawati, 2013). *Personal hygiene* makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena pengolahan yang buruk dapat menularkan penyakit.

Menurut Zulaikah (2012), salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan pada saat proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan (Sunjaya dkk, 2009 dalam Novita, 2018). Salah satu contoh kasus di Amerika Serikat, 25 % dari semua penyebaran penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh pengolahan makanan yang telah terinfeksi dan *personal hygiene* yang buruk.

Pengolahan makanan mengakibatkan terjadinya kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan oleh *Stapylococcus aureus* pada tahun 2017. Sebanyak 218 karyawan terpapar dan 52 karyawan tidak terpapar. Gejala yang dialami yaitu diare (80,73%), mual (59,17%), dan keringat dingin (50,45%). sebagian besar kasus terpapar sakit merupakan laki-laki (73,36%), dengan didominasi kelompok umur <20 tahun (80%). Pengolahan makanan diduga menjadi pemicu terjadinya keracunan makanan, (Fitriana, dkk 2017).

Survey awal di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terdapat 20 tenaga pengolah makanan, 14 tenaga pengolah makanan sudah memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi pengolahan makanan pada 14 November 2018, dan 6 tenaga pengolah belum memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi pengolahan makanan, dengan adanya sertifikat pelatihan, tenaga pengolah masih terlihat tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap seperti penggunaan tutup kepala, sarung

tangan, selain itu tenaga pengolah makanan juga berbicara saat pengolahan makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini yaitu “bagaimana tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

Secara khusus penelitian ini bertujuan diketahuinya tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### **E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat praktis bagi kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan pengetahuan higiene tenaga pengolah makanan

2. Manfaat teoritis kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

- a. Bagi peneliti

Bagi peneliti dapat menambah informasi dan wawasan mengenai penyelenggaraan makanan

- b. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat sebagai bahan kajian dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan tentang kebijakan dalam upaya higiene sanitasi

### **F. Keaslian Penelitian**

Penelitian belum pernah dilakukan, akan tetapi terdapat penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu:

1. Suci (2013) penelitian yang berjudul “Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”. Persamaan penelitian ini terletak pada jenis penelitian yang digunakan deskriptif observasional dengan pendekatan belah lintang (*crossectional*). Perbedaan penelitian

ini terletak pada variabel penelitian, pada penelitian ini menggunakan 2 variabel yaitu variabel bebas dan terikat, variabel bebas penelitian ini adalah pengetahuan higiene pengolah makanan, sedangkan variabel terikat yaitu perilaku higiene pengolah makanan. Subjek penelitian, pada penelitian ini subyeknya adalah pengolah makanan di pusat Pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah sedangkan subjek penelitian yang akan dilakukan adalah tenaga pengolah makanan di Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Monica (2016) penelitian yang berjudul “Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya”. Persamaan penelitian ini jenis penelitian yang digunakan deskriptif kuantitatif. Pengambilan data menggunakan metode tes dan observasi. Perbedaan penelitian ini terletak pada variabel terdapat 2 variabel yaitu variabel bebas dan terikat, variabel bebas penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap higiene pengolah makanan, sedangkan variabel terikat yaitu perilaku higiene pengolah makanan sedangkan peneliti hanya menggunakan 1 variabel saja. Subjek penelitian, pada penelitian ini subyeknya adalah penjamah makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya, sedangkan subjek penelitian yang akan dilakukan adalah tenaga pengolah makanan di Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

3. Novita, L (2018) penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan tentang *Personal hygiene* pada 3 Pedagang di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau”. Persamaan penelitian ini terletak pada jenis penelitian yang digunakan deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Subyek penelitian ini yaitu tenaga pengolah. Perbedaan penelitian ini terletak pada sampel yang digunakan penelitian, pada penelitian ini sampel yang digunakan 3 pedagang di kantin, sedangkan penelitian yang akan dilakukan tidak menggunakan sampel melainkan 11 tenaga pengolah di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta