

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia (Depkes, 2004).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah dan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan minuman adalah teori praktik tentang pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam mentaati azas kesehatan (*health*), azas kebersihan (*cleanliness*) dan azas keamanan (*security*) dalam menangani makanan (Depkes, 2004).

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan dapat dikendalikan dengan prinsip 4 faktor hygiene dan sanitasi makanan yaitu : faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang atau penjamah makanan dan bahan makanan. Empat aspek hygiene dan sanitasi makanan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Depkes, 2004).

Salah satu masalah yang perlu mendapatkan perhatian dalam rangka meningkatkan upaya hygiene dan sanitasi yaitu masalah penanganan

pangan. Kurangnya pengetahuan petugas penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan dapat menyebabkan gangguan kesehatan (seperti penyakit perut dan diare).

Hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta pada tanggal 20 Januari 2012 didapat hasil dari 6 orang petugas penjamah makanan 5 orang atau 90% melakukan praktik menjamah makanan tidak sesuai dengan yang diharapkan, yaitu mereka tidak menggunakan alat bantu atau pelindung sarung tangan plastik dalam menyentuh makanan, tidak memakai penutup kepala, tidak memakai penutup mulut, dan tidak memakai celemek. Disamping itu jumlah angka penderita diare yang berobat di poliklinik Panti Sosial Tresna Werdha unit Abiyoso Yogyakarta juga cukup banyak, yaitu tercatat 10 penderita (7,93%) pada tahun 2010, dan 13 penderita (10,31%) pada tahun 2011 dari 126 jumlah kalayan yang ada di panti (Buku Pengobatan Kalayan 2010, 2011).

Dalam pengelolaan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha banyak faktor yang mempengaruhi proses sanitasi makanan, antara lain:

1. Bangunan dan fasilitas

Permasalahan yang ada yaitu mengenai sumber air bersih, tempat sampah dan tempat cuci peralatan. Penempatan sumber air bersih sumur gali berada ditengah-tengah bangunan tempat praktik menjamah yang ditutup dengan dinding keramik dan bisa dibuka dan ditutup, sehingga dimungkinkan pencemaran bisa terjadi. Tempat sampah masih dalam keadaan terbuka, sehingga memungkinkan sebagai perkembangan vector, penyakit menular seperti lalat, kecoak dan tikus. Tempat mencuci peralatan memasak, tempat mencuci tangan dan

tempat mencuci bahan makanan tidak dibersihkan secara berkala, hal ini memungkinkan akan terjadinya kontaminasi bahan makanan dan keadaan kurang nyaman karena kotor.

2. Peralatan makan

Proses pencucian peralatan makan dalam tahap pembilasan belum sesuai prosedur, yaitu tidak dilakukan pembilasan dengan air hangat atau air yang sudah masak.

3. Orang atau penjamah

Dalam pengadaan tenaga penjamah makanan pihak panti tidak menentukan penanggung jawab dengan kriteria khusus sehingga sampai sekarang belum ada ahli gizi yang menangani pengolahan makanan.

4. Bahan makanan atau makanan

Dalam pengolahan makanan dan penyajian makanan tidak ada perbedaan menu makan antara kalayan yang satu dengan yang lainnya, padahal diantara kalayan ada yang menderita penyakit gula, hipertensi, asam urat dan stroke.

5. Faktor lingkungan lain yang terkait

a. Tidak ada pelatihan atau penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan.

b. Petugas kebersihan dapur.

Tidak ada petugas kebersihan khusus dan jadwal khusus dalam membersihkan bangunan dapur dan fasilitasnya seperti gudang, kamar mandi, ruang dapur, dan lain-lain. Hal ini akan mengganggu estetika dan mengurangi keadaan yang kurang nyaman serta menimbulkan datangnya vektor penyakit menular.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis melakukan penelitian untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan penjamah dengan praktik menjamah makanan dan keadaan hygiene makanan olahan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan yang dapat diambil adalah sebagai berikut : “ Apakah ada hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan dengan keadaan hygiene makanan olahan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta ? ”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan dan keadaan hygiene makanan olahan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.
- b. Mengetahui praktik menjamah makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.
- c. Mengetahui keadaan hygiene makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.

- d. Mengetahui hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.
- e. Mengetahui hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan keadaan hygiene makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup keilmuan

Penelitian ini merupakan bagian dari Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya tentang hygiene dan sanitasi makanan.

2. Ruang lingkup materi

Dalam penelitian ini mencakup materi upaya perlindungan makanan agar tidak tercemar baik oleh petugas penjamah, serangga atau lingkungan sekitarnya.

3. Ruang lingkup tenaga

Tenaga yang melakukan penelitian ini adalah peneliti sendiri.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi ilmu pengetahuan

Menambah wawasan pengetahuan khususnya dalam bidang sanitasi makanan dan minuman.

2. Bagi Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta

Memberi masukan pada Panti Sosial Tresna Werdha sehingga dapat meningkatkan pembinaan dan penyuluhan tentang pengolahan makanan pada petugas penjamah makanan.

3. Bagi penulis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta pengalaman di lapangan.

F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian dengan topik praktik hygiene dan sanitasi makanan pernah dilakukan oleh:

1. Wahyuni (2007), meneliti tentang hubungan antara tingkat pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan pada pedagang makanan jajanan di Pasar Sambilegi, Depok, Sleman, Yogyakarta. Penelitian tersebut menggunakan desain *cross sectional* hasilnya adalah ada hubungan bermakna antara tingkat pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan pada pedagang makanan jajanan di Pasar Sambilegi, Depok, Sleman, Yogyakarta. Perbedaan dari penelitian ini adalah variabel terikatnya dan lokasi tempat penelitian.
2. Marlina (2007), meneliti tentang hubungan kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada tempe penyset di warung makan tembalang Semarang. Penelitian tersebut menggunakan desain *cross sectional* hasilnya adalah ada hubungan antara kondisi sanitasi dengan kandungan *Escherichia coli* pada tempe dan sambal, ada hubungan antara praktik penjamah makanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada tempe dan sambal. Perbedaan dari penelitian ini adalah variable terikatnya yaitu kandungan *Escherichia coli* dan lokasi penelitiannya.

3. Agustina (2006), meneliti tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene dan sanitasi di instalasi gizi RSUD Kudus. Penelitian tersebut menggunakan desain *cross sectional* hasilnya adalah tidak ada hubungan antara umur dengan praktik, tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan praktik, ada hubungan antara tingkat pendidikan dan praktik, dan ada hubungan antara lama bekerja dan praktik. Perbedaan dari penelitian ini adalah variabel bebasnya dan lokasi tempat penelitian.