

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) merupakan semua perilaku kesehatan yang dilakukan atas kesadaran sehingga anggota keluarga atau keluarga dapat menolong dirinya sendiri dibidang kesehatan dan berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan di masyarakat. Cuci tangan pakai sabun adalah salah satu indikator Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) dengan mencuci tangan pakai sabun dengan baik, dapat mencegah penyakit infeksi (Proverawati dan Rahmawati, 2012). Banyak dari kematian ini dapat dicegah dengan mencuci tangan memakai sabun (WHO 2013).

Mencuci tangan dengan sabun dapat mencegah penyebaran penyakit menular seperti diare, Infeksi Saluran Pernafasan Akut (ISPA) dan flu burung, bahkan disarankan untuk mencegah penularan influenza (Muryunani 2013). Mencuci tangan dengan sabun sangat penting sebagai salah satu upaya mencegah terjadinya diare. Salah satu faktor yang menyebabkan diare adalah lingkungan yang tidak sehat karena tercemar bakteri penyebab diare melalui makanan dan minuman yang dikonsumsi, kontak kuman pada kotoran dapat langsung ditularkan pada orang lain apabila melekat pada tangan kemudian dimasukkan ke mulut (Wijoyo 2013).

Data dari (Kementerian Kesehatan RI, 2019) dalam Riset Kesehatan Dasar (Riskedas) untuk tahun 2018, kelompok umur 1-4 tahun (12,8%) dan jenis kelamin perempuan (8,3%) adalah kelompok yang paling banyak penderitanya. Keadaan sosio-ekonomi juga menjadi faktor yang berhubungan dengan kejadian diare. Menurut (Profil Kesehatan Kabupaten Sleman, 2020) untuk target diare pada Kabupaten Sleman tahun 2019 sebesar: 28.915 dan ditemukan 19.126 kasus (66.1%) dari target 75%, tetapi kasus ini meningkat dari tahun 2018 sebesar 16.914. Kasus diare dari tahun 2017 – 2019 kasus ada peningkatan sebesar 15 – 17%. Kenaikan ini bukan karena ada peningkatan kasus karena KLB, akan tetapi dikarenakan peningkatan sistem survailans program diare dengan melakukan penyisiran ke 8 Rumah sakit yang sebelumnya hanya 4 Rumah sakit (Kabupaten Sleman, 2020).

Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Rumah makan adalah salah satu tempat pengelolaan makanan untuk umum. Tempat umum merupakan suatu tempat dimana semua orang dapat berkunjung dan melakukan kegiatannya di tempat tersebut. Kondisi lingkungan tempat umum yang tidak terpelihara akan berdampak pada risiko penyebaran penyakit serta pencemaran lingkungan sehingga perlu dilakukan upaya pencegahan dengan menerapkan sanitasi lingkungan tempat-tempat umum yang baik. Makanan yang di jual pada tempat umum juga turut menjadi

penyumbang penyebaran penyakit. Jika pengelolaan warung makan tidak dilakukan dengan baik maka dapat menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan konsumennya.

Dusun Tambakbayan merupakan dusun yang diapit belasan kampus. Sehingga banyak wirausaha yang memanfaatkan wilayah ini untuk membuka usaha, salah satunya warung makan. Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada tanggal 17 Agustus 2020 dengan menggunakan cara observasi dan wawancara kepada penjual makanan pada warung makan yang terdapat di Padukuhan Tambakbayan. Hasil yang didapat yaitu terdapat 42 warung makanan dalam berbagai bentuk, seperti kios warung makan yang menggunakan bangunan permanen terdapat 33 warung dan warung yang tidak menggunakan bangunan permanen berjumlah 9 warung.

Penelitian yang dilakukan oleh (Afifah dan Handajani 2015) didapatkan hasil Ketersediaan fasilitas (faktor pemungkin) mencuci tangan yang masuk dalam kategori “Cukup” dengan nilai 1 menunjukkan perilaku penjamah makanan yang masih belum memenuhi standart mencuci tangan yang baik dan benar dan hasil dari penelitian (Setyorini 2013) di dapatkan hasil pada sampel makanan rujak yaitu dengan pemeriksaan bakteri *Escherichia coli*, sampel tersebut terdapat kandungan bakteri *Escherichia coli* sebanyak 77,8%. Bakteri tersebut berasal dari praktek higiene pedagang yang kurang baik, hal ini dapat terjadi karena pedagang kurang menjaga kebersihan tangan seperti masih

adanya penjamah makanan yang mengaku pada saat sebelum dan sesudah menangani makanan mereka tidak melakukan cuci tangan.

Hasil observasi dan wawancara terhadap penjual atau penjamah makanan di Padukuhan Tambakbayan didapatkan bahwa banyak penjual ketika melayani pembeli, penjamah tidak mencuci tangan dahulu sebelum kontak dengan makanan dan pada saat meracik penjamah tidak menggunakan sendok akan tetapi jari tangan tetap kontak dengan makanan. Penjamah setelah merokok, menerima uang dari pembeli tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum kontak dengan makanan. Penjamah melakukan cuci tangan tanpa menggunakan sabun dengan waktu kurang dari 8 detik. Penjamah makanan belum pernah dilakukan penyuluhan tentang cuci tangan maupun hygiene sanitasi makanan dan pelatihan makanan.

Melihat fenomena banyaknya penjamah makanan yang belum peduli terhadap kebersihan dan kesehatan para konsumennya, maka mendorong peneliti melakukan penelitian tentang “Kajian Kebiasaan Cuci Tangan Pakai Sabun pada Penjamah Makanan di Warung Makan Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan di atas , rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Kajian Kebiasaan Cuci Tangan Pakai

Sabun pada Penjamah Makanan Warung Makan di Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta?”.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan umum

Mengetahui Kajian Kebiasaan Cuci Tangan Pakai Sabun pada Penjamah Makanan Warung Makan di Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kebiasaan cuci tangan pakai sabun, ditinjau dari segi pengetahuan penjamah makanan warung makan di Padukuhan Tambakbayan.
- b. Mengetahui kebiasaan cuci tangan pakai sabun, ditinjau dari segi praktik penjamah makanan dalam mencuci tangan pakai sabun/ kebiasaan mencuci tangan oleh penjamah warung makan di Padukuhan Tambakbayan.
- c. Mengetahui kebiasaan cuci tangan pakai sabun, ditinjau dari segi ketersediaan fasilitas cuci tangan penjamah makanan di warung makan di Padukuhan Tambakbayan.

#### **D. Ruang lingkup**

1. Lingkup keilmuan

Kajian ini termasuk kedalam ruang lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada bidang Sanitasi Dasar yaitu PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat).

2. Subyek : Penjamah makanan warung makan di Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman

Obyek : pengetahuan dan kebiasaan cuci tangan pakai sabun

3. Tempat Lokasi

Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta

4. Waktu

Waktu pelaksanaanya pada bulan Januari- Maret 2021

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Untuk Ilmu Pengetahuan

Menambah pengetahuan di dalam ruang lingkup kesehatan lingkungan dalam bidang PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) tentang cuci tangan pakai sabun.

2. Untuk Penjamah Makanan

Menambah pengetahuan tentang pentingnya cuci tangan pakai sabun dalam penyajian makanan

### 3. Untuk Peneliti

Peneliti mampu menerapkan kompetensi yang dimiliki kepada masyarakat mengenai kebiasaan cuci tangan pakai sabun yang benar.

## F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan hasil penelusuran melalui internet dan di perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta, penelitian dengan Judul “Kajian Kebiasaan Cuci Tangan Pakai Sabun pada Penjamah Makanan Warung Makan di Padukuhan Tambakbayan, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta” belum pernah dilakukan sebelumnya. Beberapa penelitian sebelumnya yang mirip dengan penelitian penulis adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan	Hasil Penelitian
Suryaningtyas, 2019	Kajian Kebiasaan Cuci Tangan Pakai Sabun pada Penjamah Makanan di Warung Makan Komplek Wisata Candi Prambanan pada Tahun 2019	Subyek yang digunakan peneliti, teknik pengambilan sampel dan lokasi.	Penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan masih ada yang rendah yaitu sebesar 34,5%. Praktik penjamah makanan terhadap kebiasaan cuci tangan pakai sabun yang dilakukan sehari-hari termasuk kedalam kategori kurang baik yaitu

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan	Hasil Penelitian
Afifah & Handajani, 2015	Pengaruh Faktor Predisposisi dan Faktor Pendukung Terhadap Perilaku Cuci Tangan Penjamah Makanan di Café Pisang Rumah Sakit Phc Surabaya	Variabel, analisis data dan lokasi	<p>sebesar 61,8%. Ketersediaan fasilitas cuci tangan pakai sabun juga termasuk kedalam kategori kurang baik yaitu sebanyak 85,5%.</p> <p>variabel yang berhubungan dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Negeri Semarang adalah kriteria pemilihan warung makan langganan (<math>p=0,028</math>), dan tidak ada hubungan antara praktik cuci tangan mahasiswa (<math>p=0,978</math>), sanitasi warung (<math>p=0,705</math>) dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Negeri Semarang. Selain itu yang diberikan kepada pusat layanan kesehatan UNNES dan</p>



Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan	Hasil Penelitian puskesmas yaitu memberikan
			sumber informasi tentang kriteria yang baik untuk diprioritaskan oleh mahasiswa dalam menentukan pemilihan warung makan langganan agar

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan	Hasil Penelitian
Trikora & Siwiendrayanti, 2015	Hubungan Praktik Cuci Tangan, Kriteria Pemilihan Warung Makan Langgan dan Sanitasi Warung dengan Kejadian Diare pada Mahasiswa Universitas Negeri Semarang	Variabel, analisis data dan lokasi.	menjadi lebih baik, serta dari puskesmas dapat mengedukasi pemilik warung makan agar dapat memperbaiki sanitasi warung melalui penyuluhan.  variabel yang berhubungan dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Negeri Semarang adalah kriteria pemilihan warung makan langganan ( $p=0,028$ ), dan tidak ada hubungan antara praktik cuci tangan mahasiswa ( $p=0,978$ ), sanitasi warung ( $p=0,705$ ) dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Negeri Semarang. Selain itu yang diberikan kepada pusat layanan kesehatan

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Perbedaan	Hasil Penelitian
			UNNES dan puskesmas yaitu memberikan sumber informasi tentang kriteria yang baik untuk diprioritaskan oleh mahasiswa dalam menentukan pemilihan warung makan langganan agar menjadi lebih baik, serta dari puskesmas dapat mengedukasi pemilik warung makan agar dapat memperbaiki sanitasi warung melalui penyuluhan