

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan jasmani agar tidak mudah sakit dan tetap kuat. Oleh karena itu, makanan yang dikonsumsi harus sehat, di samping memiliki nilai gizi yang optimal juga tidak mengandung bahan berbahaya serta higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, bahkan keracunan makanan (Fatmawati *et al.*, 2013).

Keamanan pangan menjadi persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap usaha jasa boga dalam memproduksi pangan yang beredar dipasaran. Menurut Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Bagi masyarakat, makanan yang aman adalah makanan yang bersih, aman, dan tidak menyebabkan penyakit (Christine, 2016).

Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman

dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen (Kementerian Sekretarian Negara Republik Indonesia, 2019).

Makanan yang tidak aman berdampak pada tingginya kasus keracunan. Berdasarkan hasil survey badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) pada tahun 2019 menunjukkan bahwa di Indonesia terdapat 474 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan yang diakibatkan makanan (Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan, 2019). Di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta berdasarkan laporan dari Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota di DIY tahun 2019 didapatkan data bahwa terdapat 53 kejadian keracunan makanan (Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota Daerah Istimewa Yogyakarta, 2019). Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan, terutama pada proses penyelenggaraan makanan. Faktor tersebut diantaranya adalah kebersihan dan sanitasi lingkungan, higiene makanan, higiene sarana dan peralatan, higiene perorangan/ penjamah makanan (Zahrotiah *et al.*, 2015).

Kantin dan warung makan merupakan usaha jasa boga yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan. Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta memiliki kantin dengan menjual berbagai macam makanan, baik makanan siap saji maupun makanan *made by order*. Di kampus terdapat 4 kantin yang masih beroperasi hingga sekarang. Penelitian juga dilakukan di warung makan sekitar kampus, dikarenakan jumlah penjamah makanan di kantin belum memenuhi jumlah sampel

penelitian. Beberapa warung makan yang dipilih antara lain di depan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yaitu Jalan Tata Bumi terdapat 2 warung makan yang diteliti, dan di belakang kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yaitu Jalan Gading Sari, depan asrama mahasiswa terdapat 2 warung makan yang diteliti. Keberadaan kantin dan warung makan di kampus dan sekitarnya merupakan tempat makan terutama makan pagi dan siang bagi mahasiswa dan karyawan.

Penjamah makanan di kantin dan warung makan merupakan seorang tenaga kerja yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengelola, mengangkut, serta menyajikan makanan. Penjamah makanan menjadi salah satu faktor yang berperan besar dalam produksi makanan. Proses penyelenggaraan makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus masih belum memenuhi standar keamanan pangan seperti kebersihan dapur, penggunaan alat pelindung diri (APD), dan penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh peneliti.

Berdasarkan penelitian Rifka Nugrahani Safitri (2019) mengenai penyuluhan keamanan pangan dengan poster terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan keamanan pangan di Rumah Makan Lesehan diperoleh p value sebesar 0,000 (p value <0,05) menunjukkan adanya pengaruh penyuluhan keamanan pangan dengan poster terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan (Safitri, 2019).

Selain menggunakan media poster, edukasi gizi juga dapat dilakukan dengan menggunakan media leaflet. Leaflet merupakan suatu media yang digunakan sebagai alat bantu, sarana, dan sumber daya pendukung untuk menyampaikan pesan-pesan kesehatan dalam bentuk tulisan dan gambar. Salah satu kelebihan leaflet yaitu memuat informasi penting hanya dalam satu kertas dan dapat dipelajari kapan saja karena bisa dibawa kemanapun. Oleh karena itu, peneliti memilih media leaflet sebagai media penelitian untuk penjamah makanan yang mayoritas seorang ibu-ibu yang malas untuk membaca dan sibuk melayani konsumen, dengan harapan leaflet tersebut dapat dibawa pulang dan dibaca pada saat dirumah.

Pada penelitian Faisal Abdullah (2016) mengenai penyuluhan higiene dan sanitasi dengan media leaflet terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di kantin yang dikelola Universitas Tanjungpura Pontianak diperoleh hasil p value sebesar 0,000 ($p \text{ value} < 0,05$) yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang bermakna antara skor pengetahuan sebelum penyuluhan dengan skor pengetahuan setelah penyuluhan kesehatan higiene dan sanitasi makanan dengan media leaflet (Abdullah, 2016).

Berdasarkan pada permasalahan diatas dan untuk menghasilkan produk Leaflet Panduan Keamanan Pangan dan kuesioner penilaian mandiri dengan *google form*, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan topik Pengaruh Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Lingkungan Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Apakah ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap sikap keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
3. Apakah ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- b. Diketahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap sikap keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- c. Diketahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah Penyelenggaraan Makanan (*Food Service*). Cakupan penelitian ini mengenai pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet panduan keamanan pangan terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang dilakukan pada bulan Januari 2022.

1. Lingkup Materi Bidang Gizi

Penelitian ini mengkaji tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang bertujuan untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminasi.

2. Lingkup sasaran

Sasaran pada penelitian ini adalah penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang menjual makanan siap saji maupun makanan *made by order*.

3. Lingkup tempat

Penelitian ini dilaksanakan di kantin kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan alamat Jalan Tata Bumi No.3, Banyuraden, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan rincian sebagai berikut 2 warung makan di Jalan Tata Bumi dan 2 warung makan di Jalan Gading Sari, depan asrama mahasiswa.

4. Lingkup waktu

Penelitian ini dilaksanakan selama 2 minggu dengan rincian sebagai berikut pada tanggal 13 Januari 2022 dilakukan *pretest* pengetahuan dan sikap keamanan pangan, observasi dan penilaian praktik keamanan pangan serta edukasi gizi dengan media leaflet panduan keamanan pangan. Selanjutnya, pada tanggal 20 Januari 2022 tepat 1 minggu setelah dilakukan edukasi gizi, peneliti melakukan *posttest* pengetahuan dan sikap keamanan pangan, serta observasi dan penilaian praktik keamanan pangan penjamah makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi terkait media leaflet panduan keamanan pangan sebagai media edukasi gizi untuk penjamah makanan dalam meningkatkan pengetahuan, sikap dan praktik keamanan pangan. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat digunakan dalam pengembangan ilmu gizi terutama dalam hal yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan dan dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya di bidang gizi institusi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Sasaran

Sebagai bahan evaluasi bagi penjamah makanan untuk lebih meningkatkan keamanan pangan di kantin dan warung makan.

b. Bagi Pembaca atau Peneliti lain

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan keamanan pangan penjamah makanan di kantin dan warung makan.

c. Bagi Institusi Penyelenggara Makanan

Sebagai pertimbangan dalam menentukan kebijakan program pengawasan keamanan pangan di institusi penyelenggara makanan.

d. Bagi Peneliti

Sebagai wadah untuk meningkatkan keterampilan dalam melakukan penilaian keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

e. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Sebagai masukan bagi institusi pendidikan untuk meningkatkan mutu calon tenaga gizi agar mampu menjadi tenaga yang profesional.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian mengenai pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian sejenis yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya adalah:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Safitri (2019)	Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan dengan Poster Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan dan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Makan Lesehan (Sumber: Repository Poltekkes Jogja)	Melakukan penelitian mengenai pengetahuan dan keamanan pangan	Pada penelitian yang akan dilakukan lokasi yang dipilih yaitu kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan menggunakan metode edukasi gizi keamanan pangan dengan media leaflet.

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
2.	Alwi, Ismail and Palupi (2019)	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Dan Uji Mikrobiologi Di Pondok Pesantren (Sumber: Darussalam Nutrition Journal)	Melakukan penelitian mengenai pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)	Pada penelitian yang akan dilakukan lokasi yang dipilih yaitu kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, menggunakan jenis penelitian <i>quasi experiment pretest-posttest</i> , dan meneliti tentang pengetahuan, sikap dan praktik keamanan pangan penjamah makanan.
3.	Pasanda (2016)	Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang (Sumber: Repository Universitas Muhammadiyah Semarang)	Melakukan penelitian mengenai pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta jenis penelitian yang digunakan <i>quasi experiment pretest-posttest</i> .	Pada penelitian yang akan dilakukan lokasi yang dipilih yaitu kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan menggunakan metode edukasi gizi keamanan pangan dengan media leaflet.
4.	Abdullah (2016)	Efektivitas Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin yang Dikelola Universitas Tanjungpura Pontianak (Sumber: Jurnal Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjungpura)	Melakukan penelitian mengenai pengetahuan dan sikap penjamah makanan di kantin kampus menggunakan media leaflet serta jenis penelitian yang digunakan <i>quasi experiment pretest-posttest</i> .	Pada penelitian yang akan dilakukan lokasi yang dipilih yaitu kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan menggunakan metode edukasi gizi keamanan pangan dengan media leaflet.

G. Produk yang Dihasilkan

Tabel 2. Produk yang dihasilkan

Nama produk	Leaflet Panduan Keamanan Pangan dan kuesioner penilaian mandiri keamanan pangan dengan <i>google form</i>
Karakteristik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Media Leaflet Panduan Keamanan Pangan berisi tentang: Pengertian keamanan pangan, Tujuan keamanan pangan, Penyebab makanan tidak aman, Lima kunci keamanan pangan, dan Panduan keamanan pangan di usaha boga. 2. Spesifikasi Leaflet Panduan Keamanan Pangan: Ukuran leaflet 11 x 8,5 inci (28 x 21,5 cm) Ukuran font huruf 16,3 untuk judul dan font huruf 12 untuk isi Warna biru dan putih 3. Spesifikasi proses Leaflet Panduan Keamanan Pangan: Leaflet panduan keamanan pangan diberikan pada saat dilakukan edukasi gizi keamanan pangan pada tanggal 13 Januari 2022 4. Kuesioner penilaian mandiri dengan <i>google form</i> berisi tentang: Data identitas responden, kuesioner <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> pengetahuan keamanan pangan, kuesioner <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> sikap keamanan pangan dan <i>form checklist</i> praktik keamanan pangan
Fungsi	<p>Leaflet Panduan Keamanan Pangan dapat digunakan sebagai panduan sederhana untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik tentang keamanan pangan</p> <p><i>Google form</i> ini dapat digunakan sebagai alat untuk mengumpulkan identitas responden dan menganalisis pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di kantin</p>
Keunggulan	Media edukasi gizi yang dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik tentang keamanan pangan
Cara penggunaan	<p>Cara penggunaan aplikasi <i>Google form</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buka link menuju <i>google form</i> menggunakan aplikasi chrome, browser dan lainnya 2. Setelah berhasil masuk, terlihat tampilan <i>google form</i> yang berisi identitas responden 3. Masukkan data identitas Anda seperti nama, usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja di kantin dan riwayat mengikuti edukasi gizi keamanan pangan 4. Setelah semua identitas responden terisi, tekan lanjutkan atau <i>next</i> 5. Akan terlihat tampilan kuesioner pengetahuan keamanan pangan. Isi kuesioner dengan cara menekan disalah satu jawaban yang menurut Anda benar.

Nama produk	Leaflet Panduan Keamanan Pangan dan kuesioner penilaian mandiri keamanan pangan dengan <i>google form</i>
	<p>6. Lakukan hal yang sama untuk mengisi kuesioner sikap keamanan pangan.</p> <p>7. Setelah semua kuesioner terisi, selanjutnya tekan <i>Submit/Kirim</i>. Tunggu hingga muncul tulisan “Terima kasih atas respon Anda....”</p> <p>8. Setelah berhasil terkirim maka Anda bisa keluar dari aplikasi <i>google form</i>.</p>



Gambar 1. Halaman 1 Leaflet Panduan Keamanan Pangan



Gambar 2. Halaman 2 Leaflet Panduan Keamanan Pangan