

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Catering merupakan istilah yang umum digunakan untuk usaha yang melayani pemesanan berbagai macam makanan dan minuman siap saji untuk pesta ataupun kebutuhan dalam suatu instansi dengan skala besar. Penyediaan catering sehat adalah penting untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang secara seimbang. Catering yang sehat harus memenuhi berbagai syarat, yaitu memenuhi kecukupan gizi yang dianjurkan, menggunakan bahan makanan dengan prinsip beraneka ragam sesuai dengan konsep gizi seimbang, dan menyajikan makanan pada wadah yang tepat dan suhu yang tepat<sup>1</sup>. Maka dari itu, pelayanan makan yang baik akan didukung oleh sistem penyelenggaraan makanan yang baik pula<sup>2</sup>.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, dana, dan berbagai sumber daya lainnya untuk mendapatkan kualitas, cita rasa makanan yang disajikan, dan dapat memuaskan konsumen serta dapat menekan biaya penyelenggaraan. Penyelenggaran makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan gizi,

biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal<sup>3</sup>.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada hari Jumat, 26 April 2024 pada Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, diketahui bahwasannya terdapat 1 kasus terduga keracunan makanan dalam 1 tahun terakhir, yaitu sebanyak 52 orang mengalami keracunan makanan di bulan Maret 2024. Petugas tidak melakukan proses *thawing* terhadap bahan makanan daging ayam yang akan diolah. Maka dari itu, keracunan makanan ini dimungkinkan terjadi pada tahap persiapan dan pengolahan yang kurang tepat. Penyebaran penyakit atau gangguan kesehatan akibat makanan dapat dikendalikan dengan penerapan prinsip higiene sanitasi makanan, yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan<sup>4</sup>. Penyimpanan bahan makanan di Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta secara umum sudah baik. Penggunaan bahan makanan sudah menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*), tetapi belum menggunakan kartu stok bahan makanan. Terdapat pula *freezer* dan *chiller* dengan termometer yang sudah rusak. Maka dari itu, pengecekan suhu tidak dapat dilaksanakan

secara maksimal.

Penyimpanan bahan sebagai salah satu kegiatan dalam sistem penyelenggaraan makanan memiliki peranan yang penting. Hal ini dikarenakan mutu makanan dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan, termasuk pada penyimpanan bahannya. Penyimpanan bahan makanan diperlukan beberapa syarat untuk menjamin mutu makanan, yaitu adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan sesuai peraturan, dan tersedianya stok bahan makanan atau buku catatan termasuk keluarnya bahan makanan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fadhilah<sup>5</sup>, diketahui bahwa kesesuaian cara penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit swasta di Yogyakarta hanya memenuhi 68.4% dari standar yang ditetapkan oleh Kemenkes. Sementara itu, kesesuaian fasilitas penyimpanan bahan makanan di Gudang kering hanya memenuhi 33.3%. Adapun penelitian yang dilakukan oleh Nurkholik<sup>6</sup> yang dilakukan di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta menyatakan bahwa terdapat beberapa kendala pada sistem penyimpanan pada prosedur FIFO dan *wrapping* yang tidak terlaksana dengan baik, serta pengaturan beberapa bahan makanan tidak dilakukan dengan baik dan benar oleh *store keeper*. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa cara penyimpanan bahan makanan basah untuk suhu penyimpanan beberapa

sayur dan buah, serta fasilitas penyimpanan bahan makanan basah belum sesuai dengan PGRS dan Permenkes No. 56 Tahun 2014<sup>7</sup>. Penelitian lain yang dilakukan oleh Savitri<sup>8</sup> diketahui bahwa tingkat pengetahuan petugas penjamah makanan di Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tentang penyimpanan daging ayam sudah baik. Akan tetapi, penelitian tersebut tidak meneliti tentang tingkat pengetahuan penyimpanan bahan makanan secara keseluruhan.

Dalam menyiapkan dan menyajikan makanan, tenaga penjamah makanan harus memiliki wawasan dan pengetahuan dalam penyelenggaraan. Jika tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang, maka makanan yang dihasilkan akan kurang baik yang dapat menimbulkan efek masalah kesehatan. Maka dari itu, pengetahuan dan wawasan yang luas dari tenaga penjamah makanan dapat meningkatkan keterampilan dalam penyimpanan makanan dengan baik. Sesuai dengan hasil studi pendahuluan, bahwa petugas penjamah makanan di Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta belum memiliki sertifikat tentang penyelenggaraan makanan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Miko & Arisa<sup>3</sup>, terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah petugas penjamah makanan diberikan pelatihan dengan metode praktek sebesar 10.8% untuk pengetahuan dan 2.68% untuk keterampilan. Sementara itu, terdapat perbedaan secara signifikan untuk pengetahuan antara

sebelum dan sesudah diberikan media poster tentang hygiene dan sanitasi dari nilai rata-rata 69.6 menjadi 85.7 %. Adapun penelitian yang dilakukan oleh Setiawati & Andayani<sup>10</sup> menunjukkan bahwa pemberian edukasi aktivitas fisik menggunakan media video peningkatan dari 3 mahasiswa (16.7%) dengan tingkat pengetahuan baik, menjadi 12 mahasiswa (66.7%) dengan tingkat pengetahuan baik.

Atas dasar permasalahan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti “Perbedaan Peningkatan Pengetahuan Tentang Penyimpanan Bahan Makanan Pada Petugas Penjamah Makanan Asrama yang Diberikan Media Poster dan Video” yang dilaksanakan di Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo, dan MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Apakah ada perbedaan pengetahuan petugas penjamah makanan asrama sebelum dan sesudah diberikan poster tentang penyimpanan bahan makanan?
2. Apakah ada perbedaan pengetahuan petugas penjamah makanan

asrama sebelum dan sesudah diberikan video tentang penyimpanan bahan makanan?

3. Apakah ada perbedaan peningkatan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan pada petugas penjamah makanan asrama yang diberikan media poster dan video

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk diketahuinya perbandingan efektivitas media poster dengan video untuk peningkatan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan dengan di catering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo serta MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya perbedaan pengetahuan petugas penjamah makanan asrama sebelum dan sesudah diberikan poster tentang penyimpanan bahan makanan.
- b. Diketahuinya perbedaan pengetahuan petugas penjamah makanan asrama sebelum dan sesudah diberikan video tentang penyimpanan bahan makanan.
- c. Diketahuinya perbedaan peningkatan pengetahuan tentang

penyimpanan bahan makanan pada petugas penjamah makanan asrama yang diberikan media poster dan video.

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

##### 1. Materi kompetensi

Penelitian ini merupakan penelitian dalam bidang penyelenggaraan makanan, dengan kompetensi mampu merancang media pendidikan gizi berupa media poster dan video.

##### 2. Bahan

Bahan yang diberikan pada penelitian ini adalah media dalam bentuk poster sebagai kontrol dan video sebagai intervensi.

##### 3. Sasaran

Sasaran dari penelitian ini adalah petugas penjamah makanan asrama di Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo serta MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur.

##### 4. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Dapur Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo serta MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur.

##### 5. Waktu

Waktu penelitian adalah 4-8 Juli 2025.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi mengenai media untuk meningkatkan pengetahuan petugas tentang penyimpanan bahan makanan.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi petugas penjamah makanan

Media poster dan video tentang penyimpanan bahan makanan dapat dijadikan pedoman untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan.

#### b. Bagi Pengelola Catering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi pengelola Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tentang pelaksanaan penyelenggaraan makanan.

#### c. Bagi Pengelola SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo dan MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur

Diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi pengelola SMA IT Abu Bakar Boarding School Kulon Progo serta MTs Darul Ulum Muhammadiyah Galur tentang pelaksanaan penyelenggaraan makanan.

d. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi Terkait

Institusi terkait yaitu Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang akan digunakan sebagai sumber informasi untuk petugas penjamah makanan di lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan.

e. Bagi peneliti lain

Diharapkan dapat menjadi referensi dalam penelitian yang serupa.

f. Bagi peneliti sendiri

Peneliti dapat menambah pengetahuan dan pengalaman di bidang *food service*, khususnya pengadaan makanan mengenai pemberian edukasi tentang penyimpanan bahan makanan.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Topik	Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Perbandingan Penggunaan Media Pembelajaran Poster dan Buku Saku Terhadap Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Kelas X Tata Boga	(Rahmahsari dkk., 2023)	Penggunaan media poster sebagai kontrol untuk meningkatkan pengetahuan, desain penelitian yaitu <i>quasi experimental</i> , dan rancangan penelitian <i>pretest-posttest</i>	Penggunaan media buku saku sebagai media intervensi, populasi yaitu 2 kelas X Tata Boga di SMK N 1 sewon, dan penggunaan topik hasil belajar sanitasi hygiene.
2.	Perbandingan Efektivitas Video dan Flipbook Aktivitas Fisik Terhadap Pengetahuan Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara	Setiawati & Andayani (2022)	Penggunaan video untuk meningkatkan pengetahuan, desain penelitian <i>quasi experimental</i> , dan rancangan penelitian <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> .	Populasi penelitian yaitu Mahasiswa Aktif S-1 FKM Universitas Sumatera Utara 2018-2021, penggunaan media flipbook sebagai kontrol, dan penggunaan topik pengetahuan tentang aktivitas fisik
3.	Penyuluhan dan pemberian Poster ‘ <i>Food Safety</i> ’ Untuk Peningkatan Pengetahuan, Sikap, Serta Perilaku Penjamah Makanan di Universitas Pesantren	Mahmudah dkk. (2023)	Penggunaan poster untuk meningkatkan pengetahuan, rancangan penelitian <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> , dan populasi yaitu penjamah makanan	Hanya menggunakan satu media untuk meningkatkan pengetahuan, serta peningkatan sikap dan perilaku

4.	Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering di Instalasi Rumah Sakit X	(Wugha & Tambunan, 2023)	Mengangkat penyimpanan bahan makanan	Desain penelitian, populasi, dan tidak menggunakan media
----	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------	--------------------------------------	----------------------------------------------------------

Berdasarkan keaslian penelitian di atas, diketahui bahwa penelitian ini belum pernah dilakukan sebelumnya

## G. Produk yang Dihasilkan

### 1. Produk yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah media berupa poster dan video.



Gambar 1. Media Video

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**

adalah tata cara untuk menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering maupun segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku

**APA SIH TUJUANNYA?**

agar tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat, sesuai dengan kebutuhan

**NAH, INI DIA SYARATNYA**

- Tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi.
- Penyimpanan harus memperhatikan sistem FIFO (*first in, first out*) dan FEFO (*first expired, first out*).
- Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm
- Wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan
- Ketebalan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- Kelembaban penyimpanan dalam ruangan adalah 80-90%
- Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu 10°C

Suhu penyimpanan bahan makanan

Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
	< 3 hari	1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang, dan hasil olahannya	-5 sd 0 °C	-10 sd -5 °C	< -10 °C
Telur, buah, dan hasil olahannya	5 sd 7 °C	-5 sd 0°C	< -5 °C
Sayur, buah, dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
Tepung dan biji-bijian	25 °C	25 °C	25 °C

El Syarofa Nukhbata Az Zahra

Gambar 2 Media Poster

## 2. Nama produk

Nama produk yang dihasilkan adalah Poster Penyimpanan Bahan Makanan dan Video Edukasi Penyimpanan Bahan Makanan.

## 3. Alat dan bahan

Bahan produk poster adalah menggunakan kertas Art Carton 230 gsm dan alat yang digunakan adalah *software* untuk membuat desain poster. Adapun alat dan bahan yang digunakan untuk membuat video adalah *hardware* seperti kamera, perekam suara, alat penyangga dan pencahayaan, serta *software* untuk mengedit video.

## 4. Hasil

Hasil produk yang dihasilkan adalah poster berukuran A3 berisikan teks dan gambar tentang penyimpanan bahan makanan, sesuai dengan teori. Sementara itu, prediksi hasil produk video berbentuk MP4 berisikan teks, gambar, dan audio tentang penyimpanan bahan makanan, sesuai dengan teori.