

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti personal yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. *Personal hygiene* adalah perawatan diri, termasuk menjaga kebersihan bagian tubuh seperti mata, rambut, mulut, hidung, kulit, gigi, kuku dan bagian tubuh lainnya yang berpotensi memiliki banyak kotoran atau kuman (Kusnul Khotimah, 2023). *Personal hygiene* pada penjamah makanan merupakan tanggung jawab setiap individu yang mengolah makanan maupun minuman, didukung dengan pengetahuan dasar tentang pentingnya kebersihan pada diri seseorang (Amiruddin, 2021).

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan aspek krusial dalam perlindungan kesehatan masyarakat, terutama pada lingkungan sekolah yang rentan terhadap penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). *Food court* sekolah menjadi sumber utama asupan gizi harian bagi siswa, sehingga kualitas dan higienitas makanan yang disajikan harus terjamin. Penjamah makanan (*food handler*) adalah garda terdepan yang memegang peranan sentral dalam rantai penyediaan makanan. Perilaku dan kebiasaan mereka secara langsung menentukan tingkat kontaminasi silang dari sumber patogen ke makanan yang siap dikonsumsi. Oleh karena itu,

penerapan praktik higiene perorangan (*personal hygiene*) yang ketat pada penjamah makanan adalah pondasi utama dalam memutus rantai penularan penyakit.

Personal hygiene mencakup serangkaian upaya pemeliharaan kebersihan diri yang dilakukan individu untuk mempertahankan kesehatan dan mencegah penyakit. Dalam konteks penjamah makanan, ruang lingkup *personal hygiene* sangat luas, meliputi kebersihan seluruh anggota tubuh dan pakaian kerja yang digunakan selama proses pengolahan dan penyajian makanan. Higiene yang buruk pada penjamah makanan merupakan salah satu penyebab utama dari hampir 97% kejadian keracunan makanan di seluruh dunia (Hasanah & Sriwulan, 2024). Penelitian ini akan memfokuskan observasi langsung pada aspek-aspek spesifik *personal hygiene* yang sering menjadi sumber kontaminasi, yaitu rambut, wajah, telinga, tangan, kuku, pakaian, dan kaki.

Aspek kebersihan rambut menjadi perhatian serius karena rambut dapat menjadi media jatuhnya kuman, debu, bahkan kutu atau serangga kecil langsung ke makanan. Penjamah makanan yang tidak menggunakan penutup kepala (*hair net*) secara benar atau membiarkan rambut terurai bebas sangat berpotensi mencemari hidangan. Selain rambut, kebersihan wajah dan area sekitar hidung, mulut, serta telinga juga penting. Bersin, batuk, menyentuh wajah, atau menggaruk telinga dapat memindahkan mikroorganisme dari sekresi tubuh ke tangan, yang kemudian mengontaminasi makanan (Khoirullah, 2023). Observasi langsung akan

memastikan kepatuhan penjamah dalam penggunaan masker dan penutup kepala.

Tangan merupakan jalur transmisi mikroorganisme paling efisien dari penjamah ke makanan. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir adalah prosedur tunggal paling penting untuk pencegahan penyakit bawaan makanan (Maulida, 2017). Namun, seringkali praktik ini diabaikan, terutama setelah memegang bahan mentah, uang, atau menggunakan toilet. Lebih lanjut, kebersihan kuku juga merupakan indikator vital. Kuku yang panjang dan kotor dapat menjadi tempat persembunyian efektif bagi bakteri seperti *E. coli* dan *Staphylococcus aureus* (Maifrizal, 2025). Kuku harus dipotong pendek dan bebas dari kuteks untuk meminimalkan risiko kontaminasi kimia dan mikrobiologi.

Pakaian kerja penjamah makanan harus bersih, rapi, dan hanya digunakan di area pengolahan makanan. Penggunaan pakaian yang kotor, basah, atau yang dipakai dari rumah ke tempat kerja dapat membawa patogen dari lingkungan luar. Seragam harus berfungsi sebagai pelindung dan harus dicuci atau diganti secara berkala (Puspita, 2017). Selain pakaian, aspek kebersihan kaki dan penggunaan alas kaki yang tertutup (sepatu kerja) di area pengolahan makanan sangat penting untuk mencegah kontaminasi dari lantai dan menjaga keamanan pekerja. Pelanggaran terhadap standar ini seringkali menunjukkan kurangnya kesadaran terhadap bahaya kontaminasi vertikal (Namira, 2024).

Food Court SD Muhammadiyah Pakem, sebagai sentra makanan bagi komunitas sekolah, memiliki tanggung jawab besar untuk menyediakan pangan yang aman. Berdasarkan observasi awal, disinyalir terdapat beberapa praktik *personal hygiene* penjamah makanan yang belum optimal. Misalnya, ditemukan beberapa penjamah yang masih kurang memperhatikan kerapian penutup kepala, kuku yang agak panjang, dan penggunaan pakaian kerja yang belum sepenuhnya standar. Padahal, studi menunjukkan bahwa kepatuhan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di bawah 70% dapat meningkatkan risiko kontaminasi secara signifikan (Fajarwati, 2023).

Mengingat potensi risiko kesehatan yang ditimbulkan oleh praktik higiene yang tidak memadai, penelitian ini menjadi sangat mendesak. Penelitian terdahulu sering mengandalkan wawancara atau kuesioner, yang rentan terhadap bias sosial. Oleh karena itu, penelitian ini akan menggunakan metode observasi langsung (*direct observation*) untuk mendapatkan data yang valid dan objektif mengenai praktik *personal hygiene* penjamah makanan secara real-time dan in-situ. Teknik observasi langsung adalah cara paling efektif untuk mengukur kinerja aktual dibandingkan hanya mengukur pengetahuan atau sikap (Fajarwati, 2023).

Penelitian ini memilih *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem karena area tersebut termasuk dalam zona sekolah, berdasarkan observasi pedagang tidak menggunakan APD dengan lengkap. Kesenjangan data dan informasi inilah yang melandasi pentingnya penelitian ini. higiene

penjamah di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem merupakan suatu *gap* ilmiah yang perlu diisi untuk memastikan kebijakan pengawasan pangan sesuai dengan kondisi lapangan yang terkini dan spesifik.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan secara objektif tingkat kepatuhan *personal hygiene* pada penjamah makanan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem tahun 2025 melalui metode observasi langsung. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar rekomendasi bagi pihak sekolah dan penjamah makanan untuk meningkatkan praktik sanitasi, demi menjamin keamanan pangan dan kesehatan seluruh warga sekolah.

B. Rumus Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu “Bagaimana tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem Tahun 2026 berdasarkan hasil observasi langsung?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem Tahun 2026 .

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan rambut dan penggunaan penutup kepala.
- b. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan wajah dan telinga.
- c. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan tangan dan praktik cuci tangan.
- d. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan kuku.
- e. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan pakaian kerja.
- f. Mengidentifikasi tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan kaki dan penggunaan alas kaki.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam bidang Ilmu Kesehatan Masyarakat, khususnya fokus pada Sanitasi Makanan dan Higiene Perorangan.

2. Ruang lingkup materi

Materi dalam penelitian ini mengenai penyehatan makanan minuman terkait dengan kondisi *Personal Hygiene*.

3. Ruang lingkup objek

Objek utama penelitian ini adalah praktik *personal hygiene* yang dilakukan oleh penjamah makanan, meliputi aspek: rambut, wajah, telinga, tangan, kuku, dan pakaian

4. Ruang lingkup lokasi

Penelitian dilakukan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

5. Ruang lingkup waktu

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2026

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan keilmuan sanitasi makanan dan higiene perorangan, khususnya terkait validitas metode observasi langsung dalam menilai kepatuhan praktik di lingkungan sekolah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman

Menjadi masukan dan dasar pengambilan kebijakan dalam program pengawasan dan pembinaan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dan menambah informasi mengenai *personal hygiene* pada Penjamah makanan.

b. Bagi Puskesmas Pakem

Memberikan informasi mengenai pentingnya menjalankan *personal hygiene* sesuai dengan persyaratan yang telah diatur dalam peraturan pemerintah terkait serta sebagai masukan untuk penyuluhan mengenai *personal hygiene* atau kebersihan diri kepada pedagang di area SD Muhammadiyah Pakem.

c. Bagi Pihak Sekolah

Memberikan data mengenai kondisi praktik *personal hygiene* penjamah makanan. Data ini dapat dijadikan bahan evaluasi dan perumusan kebijakan internal, standar operasional prosedur (SOP), serta program pembinaan dan pelatihan sanitasi bagi penjamah.

d. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian di bidang *hygiene* sanitasi makanan dengan Obsevasi langsung.

e. Bagi Penjamah

Meningkatkan kesadaran dan pengetahuan penjamah makanan tentang pentingnya *personal hygiene* dan risiko kontaminasi yang ditimbulkan dari praktik yang buruk, sehingga mendorong perubahan perilaku ke arah yang lebih higienis.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “*Personal hygiene* pada penjamah makanan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem tahun 2026” belum pernah

dilakukan sebelumnya, namun ada yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain sebagaimana tercantum sebagai berikut:

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil
1.	(Amiruddin, dkk 2021) Faktor predisposisi dengan praktik <i>personal hygiene</i> pedagang makanan kaki lima di Kotamara Kota Baubau	Meneliti <i>personal hygiene</i>	Pada penelitian (Amiruddin, dkk 2021): 1. Variabel yang diteliti yaitu faktor predisposisi dengan praktik <i>personal hygiene</i>. 2. Sasaran pada pedagang makanan kaki lima. 3. Lokasi penelitian di Kotamara Kota Baubau. Sedangkan pada penelitian ini: 1. Variabel penelitian ini yaitu gambaran <i>personal hygiene</i>. 2. Sasaran pada penjamah makanan. 3. Lokasi penelitian di SD Muhammadiyah Pakem	Hasil penelitian ini, yaitu ada hubungan faktor predisposisi yang bermakna antara lama usaha, pengetahuan dan sikap dengan praktik <i>personal hygiene</i> pedagang makanan kaki lima di Kotamara Kota Baubau.
2.	(Selviana, dkk 2023) Faktor- faktor yang berhubungan dengan	Meneliti <i>personal hygiene</i>	Pada penelitian (Selviana, dkk 2023):	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang

No.	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil
	perilaku <i>personal hygiene</i> pedagang makanan kaki lima		1. Variabel yang diteliti yaitu faktor yang berhubungan dengan perilaku <i>personal hygiene</i> 2. Sasaran pada pedagang kaki lima. 3. Lokasi penelitian di Jalan Tebet Raya Sedangkan penelitian ini: 1. Variabel penelitian ini yaitu gambaran <i>personal hygiene</i>. 2. Sasaran pada penjamah makanan. 3. Lokasi penelitian di SD Muhammadiyah Pakem	makanan kaki lima yang memiliki hubungan dengan <i>personal hygiene</i> yaitu lama kerja, pengetahuan, sikap dan sarana sanitasi
3.	(Juhanto & Khadafi, 2023) penerapan <i>personal hygiene</i> pada penjamah makanan jajanan di Pasar Cidu Kota Makasar	Meneliti <i>personal hygiene</i> pada penjamah makanan	Pada penelitian (Juhanto & Khadati, 2023): 1. Variabel yang diteliti yaitu penerapan <i>personal hygiene</i> pada penjamah makanan jajanan. 2. Sasaran pada pedagang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 variabel yang diteliti memiliki pengaruh terhadap penerapan <i>personal hygiene</i> penjamah makanan Cidu, yaitu

No.	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil
			jajanan pasar. 3. Lokasi penelitian di Pasar Cidu Kota Makassar. Sedangkan penelitian ini: 1. Variabel penelitian ini yaitu gambaran <i>personal hygiene</i>. 2. Sasaran pada penjamah makanan. 3. Lokasi penelitian di SD Muhammadiyah Pakem	pengetahuan, jajanan yang ada di Pasar sikap dan Tindakan.