

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya. Penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan atau yang biasa disebut dengan *foodborne diseases*, dapat digolongkan menjadi dua yaitu *food infection* dan *food poisoning*. Kasus keracunan dan diare dapat disebabkan oleh adanya pencemaran, baik yang disebabkan oleh faktor fisik, kimiawi maupun biologis. Kontaminasi fisik yaitu masuknya benda asing yang bukan bagian dari bahan makanan, sedangkan kontaminasi kimiawi adalah adanya berbagai unsur kimia yang terlarut dalam makanan yang menimbulkan pencemaran pada bahan makanan, dan kontaminasi biologis yaitu adanya organisme hidup yang masuk dalam makanan dan menimbulkan kontaminasi di dalamnya. (Handayani, 2012)

Selama tahun 2016 BPOM telah mencatat 110 berita keracunan pangan. Sementara di tahun yang sama, sebanyak 60 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 31 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.673 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 3.351 orang sakit dan 7 orang meninggal dunia. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2016 adalah masakan rumah tangga, pangan jajanan/siap saji, pangan olahan dan pangan jasa boga. (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016)

Jasa boga merupakan istilah umum untuk usaha yang melayani berbagai macam pangan siap saji untuk kebutuhan *event* atau kebutuhan pangan suatu instansi. Ciri khas yang dimiliki oleh jasa boga yaitu tempat proses produksinya berbeda dengan tempat pelayanannya. Industri yang bergerak di bidang pengolahan dan penyajian pangan siap santap saat ini biasa disebut dengan industri *catering* dan telah berkembang sangat pesat bersamaan dengan

bertambahnya permintaan untuk penyediaan pangan di berbagai tempat dan keperluan. Berkembangnya usaha jasa boga saat ini dipengaruhi oleh kebutuhan akan pangan yang praktis dan siap dikonsumsi oleh konsumen yang sibuk, sehingga mereka tidak perlu membuang waktu terlalu lama hanya untuk mempersiapkan pangan. (Handayani, 2012)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/2011, jasa boga merupakan suatu usaha pengelolaan makanan yang kemudian akan disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh personal atau badan usaha. Usaha jasa boga yang merupakan usaha penjualan makanan jadi, terselenggara melalui pesanan untuk kebutuhan perayaan, pesta, seminar, rapat, perjalanan haji, angkutan umum dan lain sebagainya. Biasanya makanan jadi yang telah dipesan kemudian akan diantar ke tempat pesta, seminar, rapat dan sejenisnya berikut pegawai yang akan melayani kebutuhan pangan tamu-tamu atau peserta seminar atau rapat pada saat pesta atau seminar berlangsung. Oleh karena penyajian pangan dalam usaha jasa boga biasanya mencakup banyak orang, maka pengelolaan makanan yang dilakukan oleh penjamah makanannya harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makan yang baik. (Permenkes, 2011)

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang berisiko menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi makanan merupakan ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk jasa boga, dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan biologis, kimia, dan fisika. (Permenkes, 2011)

Salah satu prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi menurut Fatmawati dkk (2013), yaitu dengan menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yaitu faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan dalam upaya mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Beberapa prosedur penting hygiene bagi

penjamah makanan, yaitu dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri. (Miranti and Adi, 2016)

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola bahan makanan menjadi makanan jadi. Setiap penjamah makanan yang bekerja pada industri jasa boga seharusnya memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan terbebas dari penyakit menular. Menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja merupakan langkah dasar dalam menjaga mutu keamanan pangan sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. (Permenkes, 2011)

Masalah yang sering dihadapi pada penjamah makanan yaitu yang mempunyai perilaku yang kurang bersih yaitu misalnya kain lap untuk membersihkan peralatan makanan digunakan untuk membersihkan tangan dan keringat. Tidak memakai celemek atau pakaian yang biasa dipakai untuk mengolah bahan makanan tidak dicuci dengan teratur, dan sebagian penjamah makanan tidak menggunakan alat untuk mengambil makanan seperti penjepit makanan atau tidak menggunakan sarung tangan pada saat mengelola bahan makanan. (Julizar, 2014)

Perilaku penjamah makanan berperan serta dalam menentukan kualitas produk pangan yang dihasilkan. Sebuah penelitian menunjukkan perilaku penjamah makanan yang kurang baik dipengaruhi oleh faktor pengetahuan dan sikap. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan mengenai manfaat pemakaian perlengkapan kerja masih sangat kurang, selain itu hanya sebagian kecil penjamah makanan yang pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Hal tersebut menyebabkan perilaku penjamah makanan khususnya dalam hal menggunakan perlengkapan kerja menjadi rendah. (Handayani *et al.*, 2015)

Penelitian Nuraini dan Susanna (2014) menemukan bahwa penjamah makanan kurang tahu bahwa kebersihan diri akan meningkatkan risiko kontaminasi pada makanan dan kebersihan diri seorang penjamah makanan akan menjadi kunci utama terciptanya higiene sanitasi makanan. Kemungkinan hal ini terjadi karena sejak awal penjamah makanan memang

mempunyai kebiasaan kurang memperhatikan tentang higiene. (Nuraini and Susanna, 2014)

Pendekatan dalam upaya pencegahan risiko penyakit bawaan makanan yaitu melalui media pendidikan dan pelatihan untuk para penjamah makanan tentang penerapan higiene sanitasi makanan. Salah satu langkah untuk merubah perilaku tentang higiene sanitasi penjamah makanan yang kurang baik bisa dilakukan dengan melakukan promosi kesehatan untuk berbagi pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan tentang bagaimana cara-cara menjaga higiene sanitasi makanan yang baik dan benar. Promosi kesehatan dapat dilakukan karena hal tersebut merupakan tahap pendidikan non formal yang apabila direncanakan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang termasuk sikap dan perilaku yang baik. (Pasanda, 2016)

PT. Gobel Dharma Sarana Karya atau GDSK adalah perusahaan yang bergerak dibidang jasa *catering* dan *food service* untuk industri besar maupun acara tertentu. Setiap harinya PT. GDSK menyiapkan makanan bagi tenaga kerja dengan jumlah sekitar kurang lebih 20.000 porsi perhari. PT. GDSK memiliki dua dapur besar area produksi yang berada di dua tempat, yaitu: Cabang Gandaria di Jalan Raya Bogor Km 29, Jakarta 15710 yang didirikan sejak tahun 1972 dan Cabang Cibitung di Jalan Teuku Umar Km 44, Cibitung yang didirikan sejak tahun 1990.

PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung merupakan cabang dapur yang dimiliki PT. Gobel Dharma Sarana Karya yang memiliki permintaan pemenuhan pangan dari konsumen yang besar dibandingkan dengan cabang dapur di Gandaria. Dengan demikian, kualitas keamanan pangan di cabang dapur Cibitung perlu di dijaga dengan sangat baik untuk menjaga kepercayaan konsumen pada produk. Banyaknya institusi yang mempercayakan kebutuhan pangan mereka pada PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung membuat perusahaan harus memperhatikan higiene dan sanitasi produk yang dibuatnya untuk mencegah terjadinya kasus keracunan makanan pada konsumen yang akhirnya dapat merugikan perusahaan baik secara material maupun moral yakni kepercayaan konsumen.

I.2 Rumusan Masalah

Untuk menjaga kualitas mutu pangan serta mencegah terjadinya kontaminasi makanan melalui kualitas higiene penjamah makanan, langkah yang bisa dilakukan adalah dengan memastikan penjamah makanan berperilaku higiene yang baik. Penyuluhan merupakan metode yang baik untuk berbagi pengetahuan dan juga salah satu media untuk merubah perilaku. Oleh sebab itu peneliti melakukan penelitian tentang perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sesudah penyuluhan higiene di PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung untuk mengetahui “adakah perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku higiene penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di industri jasa boga PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung?”

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Untuk menganalisa perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku higiene penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di industri jasa boga PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung tahun 2018.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan tentang higiene pada penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.
- c. Mengetahui sikap higiene penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.
- d. Mengetahui perilaku higiene penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.
- e. Menganalisis perbedaan tingkat pengetahuan tentang higiene pada penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.

- f. Menganalisis perbedaan sikap hygiene penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.
- g. Menganalisis perbedaan perilaku hygiene penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya cabang Dapur Cibitung sebelum dan sesudah penyuluhan.

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Bagi Responden

Menambah informasi tentang pentingnya menjaga *hygiene personal* bagi penjamah makanan sehingga responden dapat menerapkannya baik saat mengelola makanan maupun dalam kehidupan sehari-hari. Responden kemudian dapat berperilaku yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/2011.

I.4.2 Bagi PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung

Membantu pihak perusahaan dalam memperoleh masukan serta informasi yang mendukung untuk rencana peningkatan kualitas mutu keamanan pangan pada perusahaan melalui kualitas mutu hygiene penjamah makanannya.

I.4.3 Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat UPN Veteran Jakarta

Menambah studi kepustakaan untuk meningkatkan kualitas mahasiswa dalam menerapkan kesehatan kerja di perusahaan mengenai keamanan pangan pada industri jasadoga. Serta dapat menjadikan masukan dalam pengembangan keilmuan khususnya dalam bidang keamanan pangan dan penerapannya pada industri jasa boga.

I.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini membahas mengenai analisa perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di industri jasa boga PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung tahun 2018. Penelitian dilakukan pada bulan April 2018. Analisis dilakukan dengan cara

melihat langsung gambaran perilaku *hygiene personal* responden serta memberikan *pre test* dan *post test* dengan menggunakan kuisioner tentang pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene penjamah makanan.

