

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berdasarkan UU No36 Tahun 2009 yang memuat tentang Kesehatan mengandung arti bahwa setiap manusia berhak mempunyai kesehatan yang mendasar. Kesehatan merupakan bagian terpenting dari kesejahteraan manusia yang wajib diwujudkan selaras dengan cita-cita bangsa Indonesia yang tertuang dalam UUD 1945 dan Pancasila. Pada dasarnya pembangunan suatu negara investasi yang sangat penting yaitu upaya dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Jika masyarakat sehat pembangunan dapat berjalan dengan maksimal, begitupun sebaliknya jika kondisi masyarakat mengalami banyaknya masalah kesehatan maka akan mengakibatkan kondisi negara yang tidak stabil, salah satunya adalah ketidakstabilan masalah pangan di masyarakat yang tentu saja akan menjadi masalah yang mengancam kesuksesan pembangunan negara Indonesia.¹

Masalah pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan berpotensi terinfeksi bakteri patogen. Berdasarkan praktik kebersihan masing-masing individu dan makanan, kualitas makanan di pengaruhi oleh faktor faktor antara lain perilaku yang kurang baik dalam proses produksi makanan dari mulai tahap awal seperti persiapan, pengerjaannya, membersihkannya, mengantarkan sampai ke tangan penyajian.²

Penyakit dan masalah kesehatan pada makanan dapat disebabkan kontaminasi bakteri. Penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) adalah penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi. *World Health Organization* (WHO) pada tahun 2006, mengartikan adanya suatu penyakit yang timbul akibat dari mengkonsumsi makanan ataupun minuman yaitu *food borne disease*. Penyakit bawaan makanan yaitu suatu jenis penyakit yang diderita seseorang yang diakibatkan oleh memakan makanan atau minuman yang terkontaminasi.³

Makanan yang dikawatirkan jika makanan tersebut memiliki berbagai macam penyakit yang ditularkan kepada manusia, gejala yang sering

terjadi seperti mual, muntah, mengalami diare, sakit perut, sakit kepala dan bisa juga demam. Di Amerika Serikat, terdapat 48 juta kasus *foodborne illness* dan menyebabkan 128.000 orang dirawat dan 3000 orang meninggal dunia setiap tahunnya. Biasanya lama waktu makanan yang telah di makan hingga menimbulkan gejala-gejala antara 3-4 hari, berarti dapat dilihat bahwa makanan terakhir dikonsumsi sebelum menimbulkan gejala bukan berarti makanan yang menjadikan penyebab sakit. Akan tetapi, kebersihan yang kurang dalam mengelola makanan bisa dijadikan penyebab masalah penyakit seperti terinfeksi, radang pernapasan ataupun diare, tipes, cacangan dan masih banyak lagi masalah yang diakibatkan dari kurangnya kebersihan pada makanan yang dikonsumsi.³

Dalam Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 memuat tentang hygiene dan pengemasan makanan bahwa setiap usaha rumah makan (restaurant) dan restoran harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi makanan. Pada kenyataannya banyak rumah makan (restaurant) dan restoran yang belum memenuhi ketentuan hygiene dan sanitasi. Apalagi dengan adanya kejadian keracunan makanan sehingga mengakibatkan kematian dua orang turis asal Australia di kawasan Ubud.⁴

Sarana publik yang banyak digemari oleh masyarakat pada umumnya yang menyajikan hidangan makanan dan minuman adalah rumah makan (restaurant). Akan tetapi masih ditemukan rumah makan (restaurant) yang belum terlalu mementingkan hygiene dan sanitasi makanan mereka terlebih-lebih pada saat menyajikan atau menyediakan hidangan kepada pembeli. Rumah makan (restaurant) harusnya menerapkan ketentuan yang memuat standar bagi kesehatan, hal ini selain memiliki nilai lebih bagi produsen kepada konsumen sehingga mempunyai nilai jual bagi pengelola atau pengusaha restoran tersebut. Rumah makan (restaurant) yang baik wajib memiliki ketentuan standar kebersihan makanan dan lingkungan. Ketentuan kebersihan makanan dan lingkungan yang harus dipenuhi pengelola atau pengusaha rumah makan (restaurant) antara lain lokasi dan kondisi bangunan/gedung, fasilitas sarana peralatan makan, ruang dapur, ruang

penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, tatanan cara pengolahan makanan, dan penyajian hidangan.⁵

Upaya-upaya pengelolaan hygiene sanitasi belum dilakukan secara optimal yang dilakukan oleh pengusaha atau pengelola rumah makan(restaurant). Masih banyak pengusaha atau penjamah makanan tidak mengerti ataupun paham secara benar kegiatan sanitasi makanan. Kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan tersebut sangat berpengaruh pada keadaan di atas. Pengelolaan rumah makan(restaurant) menjadi salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar. Pengusaha dan penjamah makanan di rumah makan(restaurant) tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengelolaan yang baik, antara lain pengelolaan mengenai pengurusan sertifikat laik sehat, sanitasi lokasi bangunan rumah makan(restaurant), pengolahan makanan yang memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan juga sangat menentukan hygiene suatu makanan.⁶

Data yang diambil dari Dinas Kesehatan Kota Jambi Tahun 2019 terdapat 167 rumah makan(restaurant). Dari 167 rumah makan(restaurant) tersebut hanya 95 rumah makan(restaurant) yang telah diperiksa dan 47 diantaranya telah memenuhi syarat kesehatan. Dari data diatas Kecamatan jambi timur 35 %, Kecamatan Paal Merah 49% dan Kecamatan Jambi selatan 51 % rumah makan(restaurant) Yang memenuhi Syarat Jambi sedangkan untuk Standard Pelayanan Minimal (SPM) tempat pengelolaan makanan dan minuman sampai tahun 2010 adalah 75% sesuai dengan visi Jambi Sehat 2013.

Survey awal yang telah dilakukan peneliti mengenai perilaku penjamah makanan dari 5 rumah makan(restaurant) di Kecamatan Paal Merah Kota Jambi, menunjukkan bahwa 3 penjamah makanan di rumah makan(restaurant) berperilaku kurang baik dalam pengolahan makanan, dan menyajikan makanan terutama masih di temukan penjamah makan yang menggunakan perhiasan sewaktu mengelola makanan, tidak memakai tutup kepala dan penjamah makanan kurang menjaga kebersihan dan penampilan

dalam menyajikan makanan. Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi Tahun 2021”.

1.2. Rumusan Masalah

Dari permasalahan yang didapat, maka rumusan masalah yang muncul dalam penelitian ini adalah “Belum Diketahuinya Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi Tahun 2021”

1.3. Tujuan

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Penelitian ini dapat melihat gambaran pengetahuan tentang perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.
2. Penelitian ini dapat melihat gambaran sikap tentang perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.
3. Penelitian ini dapat melihat gambaran perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.
4. Penelitian ini dapat melihat hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.
5. Penelitian ini dapat melihat hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan di Rumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi tahun 2021.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Kecamatan Paal Merah Kota Jambi

Sebagai salah satu acuan dan masukan untuk pelaksanaan pengawasan kualitas hygiene dan sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman (TPM) khususnya rumah makan(restaurant) di Kecamatan Paal Merah Kota Jambi.

1.4.2. Bagi Rumah Makan (Restaurant) Kecamatan Paal Merah Kota Jambi

Sebagai masukan bagi pihak pengelola rumah makan untuk meningkatkan kualitas kebersihan Pengelolaan Makanan dan Minuman (TPM) khususnya rumah makan (restaurant) di Kecamatan Paal Merah Kota Jambi

1.4.3. Bagi Peneliti Lainnya

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dan perbandingan dalam penelitian mengenai kondisi hygiene dan sanitasi rumah makan(restaurant) dengan desain variabel yang lain.

