

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok bagi manusia untuk hidup, tumbuh, dan berkembang. Keberadaan makanan yang aman dan menyehatkan sangat penting untuk menjaga kesehatan dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Penyediaan makanan dan minuman yang tidak mematuhi standar keamanan dan kesehatan menyebabkan terciptanya produk makanan yang tidak aman dan tidak sehat, bahkan dapat merugikan kesehatan masyarakat.¹

Manusia adalah salah satu sumber utama kontaminasi mikroorganisme dalam pengolahan makanan. Kontaminasi tersebut bisa terjadi melalui berbagai cara, seperti melalui tangan yang tidak bersih, peralatan yang tidak dicuci dengan benar, atau tindakan lain yang tidak higienis.² Menerapkan higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu kunci utama untuk memastikan kualitas pangan yang baik dan mencegah kontaminasi. Penerapan higiene sanitasi makanan yang baik adalah melibatkan berbagai aspek, termasuk penjamah makanan.³ Penjamah makanan merupakan individu yang secara langsung terlibat dalam kegiatan persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan dan minuman.⁴

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengolahan makanan (TPM) yang berhubungan dengan penjamah makanan. Rumah makan merupakan jenis pelayanan publik yang mengolah dan menyajikan makanan kepada pelanggan. Karena itu, penjamah makanan memiliki tanggung jawab besar untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan.⁵

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan, dikenal dengan istilah *food borne disease* (FBD) atau infeksi yang ditularkan melalui makanan dapat disebabkan oleh mikroba atau agen penyakit yang menginfeksi manusia melalui makanan yang terkontaminasi. Mikroba atau agen ini jika tidak ditangani dengan segera, mak

maka akan dapat menyebabkan keracunan makanan dan berkembang menjadi penyakit menular.⁶ Data dari WHO menyebutkan bahwa setidaknya ada 600 juta orang (1 dari 10 orang) di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan ada 420.000 orang yang dilaporkan meninggal setiap tahunnya akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Selain itu anak dengan usia dibawah 5 tahun memiliki risiko membawa sekitar 40% dari kasus terkait makanan, yang menyebabkan 125.000 kematian setiap tahunnya.⁷

Masalah higiene makanan merupakan masalah yang telah lama ada dan terus muncul yang dapat mengancam jutaan penduduk Indonesia. Terutama terkait masalah kasus keracunan makanan dan diare di Indonesia. Data dari laporan UPT BPOM 2022 menunjukkan bahwa Indonesia juga tidak luput dari masalah ini yaitu terdapat 72 kasus KLB KP dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.505 orang dan 2.788 orang yang mengalami gejala sakit.⁸ Sedangkan data KLB dari dinas kesehatan Kota Jambi mencatat bahwa pada tahun 2023 terdapat 2 kasus keracunan makanan yang mengakibatkan sebanyak 18 orang keracunan makanan. Pada tahun 2022 terdapat 1 kasus keracunan makanan sebanyak 6 orang. Pada tahun 2021 tidak ada kasus keracunan makanan⁹ Data untuk kejadian diare yang diperoleh pada tahun 2022 dari Dinas Kesehatan Kota Jambi angka kejadian diare sebanyak 3361 kasus. Kecamatan Telanaipura menjadi salah satu wilayah dengan kasus diare tertinggi yaitu menempati urutan ke-2 dengan 510 kasus.⁹

Persentase TPM di Provinsi Jambi pada tahun 2022 yang memenuhi syarat kesehatan sudah mencapai sasaran yaitu 52,87% dari target yang telah ditentukan sebelumnya yaitu 50%. Persentase ini lebih rendah dibandingkan tahun 2021 yaitu 56,2%. Profil Kesehatan Provinsi Jambi menyatakan bahwa Kota Jambi termasuk dalam indikator persentase cakupan TPM yang belum mencapai target kesehatan dengan persentase 17,95% yang mencapai target kesehatan.¹⁰ Data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Jambi tahun 2022 terdapat 393 rumah makan yang buka, dan terdapat 303 (77%) memenuhi persyaratan dan terdapat 90 rumah makan (23%) yang tidak memenuhi standar

higiene sanitasi. Kecamatan Telanaipura merupakan wilayah yang mempunyai tingkat higiene sanitasi rumah makan yang paling rendah di Kota Jambi yaitu sebesar 41% yang memenuhi syarat higiene sanitasi.⁹

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat kematian diantaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan higiene makanan dan sanitasi lingkungan.¹¹ Selain itu perilaku penjamah makanan juga dapat berkontribusi terhadap bahaya kesehatan karena dapat mempengaruhi buruknya kualitas makanan yang disajikan, jika penjamah makanan berperilaku baik, maka makanan dapat terlindungi dari kontaminasi, polusi, dan keracunan. Pengetahuan, sikap, dan pengalaman juga turut berperan dalam cara penjamah makanan menangani makanan serta faktor lain yang dapat mendorong penjamah makanan untuk menerapkan higiene sanitasi yang baik.¹²

Menurut Penelitian Kurniawan dkk, (2019) yang meneliti faktor-faktor yang berhubungan dengan tindakan penjamah makanan di Kabupaten Banjar terdapat hubungan yang cukup signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penanganan makanan dengan nilai $p=0,003 < \alpha=0,005$, dimana terdapat 47,4% penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik dan 52,6% penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang kurang baik.¹³ Untuk mencegah penyakit melalui makanan yang dihasilkan dalam pengolahan makanan, maka penjamah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik tentang higiene sanitasi makanan. Pengetahuan yang baik mengenai praktik higiene sanitasi penjamah makanan akan mempengaruhi masyarakat dalam menghasilkan makanan yang sehat.¹⁴

Menurut hasil penelitian yang dilakukan Harnani (2018) menyatakan bahwa mayoritas rumah makan tidak mendapatkan penyuluhan dari petugas kesehatan yaitu 86.0% mayoritas pemilik rumah makan tidak terlalu peduli apakah tempat usahanya dikunjungi untuk penyuluhan atau tidak karena mereka beranggapan bahwa hasilnya akan sama. Bahkan sebenarnya mereka tidak mengetahui manfaat dari kunjungan petugas kesehatan ke rumah makan mereka.¹⁵ Pada kenyataannya kunjungan tenaga kesehatan ke rumah makan

bisa sangat bermanfaat dalam hal meningkatkan keterampilan, pengetahuan, serta kebersihan dan sanitasi rumah makan.

Menurut hasil penelitian dari Togar (2018) bahwa masih ada beberapa permasalahan yang membuat rumah makan tidak memenuhi syarat kesehatan, diantaranya adalah terdapat tempat sampah yang tidak sesuai ketentuan, adanya penjamah makanan yang bekerja tanpa menggunakan celemek dan penutup rambut, memakai perhiasan, dan merokok saat menangani makanan.¹⁶ Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Dyah suryani (2021) mengatakan bahwa terdapat hubungan masa kerja dengan penerapan higiene sanitasi makanan, pengalaman seseorang dalam melakukan suatu pekerjaan akan meningkat seiring dengan lamanya bekerja. Pengalaman ini akan mempengaruhi kemampuan dalam meningkatkan pengetahuan seseorang. Adapun perilaku seseorang dapat dibentuk oleh pengalaman dan pengetahuannya.¹⁷

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan peneliti di rumah makan wilayah Kecamatan Telanaipura menunjukkan bahwa ditemukan beberapa penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan, tidak menggunakan alas kaki, tidak menggunakan celemek dan masker saat mengolah makanan, serta beberapa penjamah makanan masih memakai perhiasan seperti cincin dan gelang. Selain itu, masih terdapat masalah sarana sanitasi di rumah makan seperti kurangnya tempat cuci tangan, tidak memiliki tempat sampah, dan lokasi rumah makan yang dekat dengan sumber pencemaran.

Berdasarkan latar belakang, penelitian terdahulu, dan fenomena yang terjadi di lapangan, dengan demikian peneliti tertarik untuk penelitian tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Telanaipura tahun 2024.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah apa saja faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Telanaipura tahun 2024.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Telanaipura.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi rumah makan, karakteristik responden, pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, pelatihan penjamah makanan, pengawasan petugas kesehatan, dan masa kerja penjamah makanan.
2. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan
3. Untuk mengetahui hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan
4. Untuk mengetahui hubungan pelatihan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan
5. Untuk mengetahui hubungan pengawasan petugas kesehatan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan
6. Untuk mengetahui hubungan sarana prasarana rumah makan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan
7. Untuk mengetahui hubungan masa kerja penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Dinas Kesehatan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber acuan dan tambahan informasi bagi dinas kesehatan mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Telanaipura.

1.4.2 Bagi Pemilik Rumah Makan

Diharapkan dapat membantu pemilik rumah makan di Kecamatan Telanaipura dalam menjaga higiene sanitasi rumah makannya, sehingga

dapat memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan.

1.4.3 Bagi Penelitian Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai data dan bahan informasi untuk penelitian selanjutnya.