

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan yang dikonsumsi oleh organisme untuk mempertahankan kehidupan dan menghasilkan energi. Selain sebagai sumber energi, makanan juga memberikan bahan-bahan penting seperti vitamin, mineral, dan nutrisi lainnya yang dibutuhkan untuk pertumbuhan, perkembangan, dan fungsi normal tubuh. Beragam jenis makanan mengandung komponen-komponen ini dalam proporsi yang berbeda, memungkinkan tubuh manusia dan hewan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Secara umum, makanan dapat berasal dari sumber nabati (tumbuhan) atau sumber hewani (daging dan produk susu), dan keberagaman ini mencerminkan pola makan yang berbeda-beda di berbagai budaya dan geografi.¹

Makanan yang dikonsumsi oleh manusia juga dapat menjadi sumber potensial bagi keracunan makanan jika tidak diolah atau disimpan dengan benar. Keracunan makanan terjadi ketika makanan terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya. Hal ini dapat terjadi pada makanan yang tidak dimasak dengan sempurna, tidak disimpan pada suhu yang tepat, atau terpapar oleh alat-alat yang tidak bersih. Gejala keracunan makanan dapat bervariasi dari mual ringan hingga kasus yang lebih parah seperti muntah, diare, atau bahkan keracunan berat yang memerlukan perawatan medis segera. Oleh karena itu, penting bagi individu untuk memperhatikan kebersihan dan keamanan makanan, serta memahami praktik-praktik yang aman dalam pengolahan dan penyimpanannya untuk mencegah terjadinya keracunan makanan yang dapat membahayakan kesehatan mereka.¹

Keracunan makanan dapat dihindari dengan memperhatikan perilaku higiene saat menangani makanan. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia no. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan disebutkan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan yang secara langsung

berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengelola, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah yang tidak memiliki personal hygiene yang baik dan benar, termasuk membersihkan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tepat dapat dengan mudah mencemari makanan yang diproduksi. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan tangan mereka atau menggunakan alat-alat yang tidak bersih dapat secara tidak sengaja mentransfer bakteri atau patogen ke makanan yang disiapkan atau disajikan. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi makanan dan akhirnya dapat mengakibatkan keracunan makanan pada konsumen.²

Menurut *World Health Organization* (WHO), tahun 2019 melaporkan sekitar 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan menyebabkan lebih dari 420.000 kematian. Mayoritas kasus tersebut disebabkan oleh penyakit diare, yang menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus fatal setiap tahun terutama di negara berkembang. Indonesia termasuk negara berkembang dan keracunan makanan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia.³

Kasus keracunan makanan di Indonesia menurut Kementerian Kesehatan, terdapat peningkatan kasus keracunan pangan dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2022, tercatat 3.514 kasus keracunan pangan, sedangkan pada periode 1 Januari-16 Oktober 2023 sudah terjadi 4.792 kasus. Masakan rumah tangga menjadi sumber utama keracunan pangan, dengan 53% dari total kasus luar biasa, diikuti oleh gerai pangan jajanan keliling, jasa boga, pangan kemasan, rumah makan, dan gerai pangan jajanan. Dalam beberapa kasus, keracunan pangan telah berakibat fatal, dengan jumlah kematian mencapai 15 orang dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0.31%.⁴

Berdasarkan laporan data Tempat Pengolahan Pangan (TPP) Dinas Kesehatan Kota Jambi pada tahun 2020 sebanyak 77,9%, pada tahun 2021 meningkat sebanyak 93%, pada tahun 2022 menurun sebanyak 81.02% dengan target Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 50%.⁵ Jika tercatat TPP yang di periksa minim atau banyak yang tidak memenuhi

syarat maka akan meningkatkan risiko sanitasi makanan yang tidak diperhatikan. Di Kota Jambi pada tahun 2023 telah terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan yang terjadi sebanyak 1 kali, yaitu pada tanggal 21 Januari 2023 di Madarasah Ibtidaiyah Darussalam Kota Jambi. Hal ini disebabkan oleh tidak bersih dan sehatnya makanan pada kantin sekolah dalam mengolah makanan yang dijualnya.

Kantin sekolah berfungsi sebagai tempat di mana siswa dapat membeli makanan dan minuman selama waktu istirahat. Kantin sekolah biasanya menjual masakan rumahan dan pangan kemasan yang menjadi sumber banyaknya kasus keracunan makanan di Indonesia. Untuk memastikan manfaat makanan bagi tubuh manusia, penting untuk melalui proses pengolahan yang tepat dan benar. Anak-anak sekolah rentan karena sering mengonsumsi makanan dari berbagai sumber seperti rumah, kantin sekolah, dan pedagang kaki lima. Dengan pola makan yang belum terlalu terjaga, anak-anak menjadi target utama penularan penyakit melalui makanan.⁶ Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan adalah Pengetahuan, Sikap, Pendidikan, Umur, Lingkungan, Fasilitas Saniasi, Penyuluhan dan Pelatihan.

Beberapa penelitian terdahulu mengenai perilaku higiene penjamah makanan pada kantin sekolah telah dilakukan. Menurut penelitian dari Kurnia, dkk (2020) menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan responden dengan perilaku higiene dan sanitasi. Berdasarkan hasil penelitian ini, pengetahuan yang rendah adalah tentang penyimpanan pangan masak dan pengeringan peralatan.⁷ Menurut penelitian dari Dwi, dkk (2023), menunjukan bahwa sikap keamanan pangan mempengaruhi perilaku penjaja makanan jajanan. Dapat dilihat dari perilaku penjaja makanan jajanan yang buruk ketika penanganan dan penyimpanan makanan diakibatkan oleh sikap tentang penanganan dan penyimpanan makanan dan minuman yang kurang. Sedangkan untuk sikap pemeliharaan kebersihan lingkungan berupa sarana dan fasilitas dalam kategori kurang yang menyebabkan perilaku buruk pada penjaja makanan jajanan, maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan

bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang.⁸

Penelitian lain yang dilakukan Hafiz, dkk (2023) Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa artinya ada hubungan antara ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi di kantin sekolah dasar di lingkup Kota Sungai Penuh.⁹ Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hardiyan, dkk (2020) Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penyuluhan dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.¹⁰ Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yuanita dkk (2024) menunjukkan bahwa ada hubungan keikutsertaan pelatihan dengan higiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah dalam Wilayah Kerja Puskesmas Muara Enim Kabupaten Muara Enim.¹¹

Hasil survei awal yang telah dilakukan dengan melakukan wawancara ke petugas kesehatan Puskesmas Kebun Handil terdapat Kejadian Luar Biasa (KLB) yakni kasus keracunan makanan tahun 2023 di Madarasah Ibtidaiyah Darussalam yang terdapat di wilayah kerja Puskesmas Kebun Handil. Hal ini dikonfirmasi ke pihak Dinas Kesehatan Kota Jambi bahwa kasus KLB ini disebabkan oleh pengolahan makanan yang buruk dan berdasarkan hasil investigasi dari 42 siswa yang mengkonsumsi terdapat 8 siswa yang mempunyai gejala/keluhan. Gejala yang paling dominan adalah mual dan muntah (75%), dugaan penyebab dari keracunan makanan pada Siswa/I sekolah Madarasah Ibtidaiyah Darussalam adalah makanan batagor dari pedagang makanan di sekolah. Di wilayah kerja Puskesmas Kebun Handil terdapat 19 Sekolah Dasar/Sederajat dan 53 penjamah makanan di kantin.

Keracunan makanan menjadi salah satu permasalahan KLB yang tidak dapat diabaikan. Hal ini disebabkan oleh penerapan perilaku higiene yang buruk. Untuk itu, perlu dilakukan penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas Kebun Handil tahun 2024.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apa Saja Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui “Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024”.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui distribusi frekuensi perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.
2. Mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan, sikap, fasilitas sanitasi, penyuluhan, pelatihan penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.
3. Mengetahui hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.
4. Mengetahui hubungan sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.
5. Mengetahui hubungan fasilitas sanitasi dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.

6. Mengetahui hubungan penyuluhan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.
7. Mengetahui hubungan pelatihan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD Puskesmas Kebun Handil Tahun 2024.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Dinas Kesehatan

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan pada Dinas Kesehatan setempat untuk membuat perencanaan program-program mengenai pencegahan dan penanggulangan KLB keracunan makanan pada kantin sekolah.

1.4.2 Bagi Sekolah

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat nyata bagi sekolah dan juga sebagai landasan bagi sekolah dalam mengambil kebijakan dalam rangka peningkatan higiene dan sanitasi kantin sekolah.

1.4.3 Bagi Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini sebagai acuan perilaku higiene yang baik, penjaja makanan dapat menghindari praktik-praktik yang meningkatkan risiko penyakit menular, baik bagi mereka sendiri maupun bagi konsumen. Hal ini secara langsung berkontribusi pada kesehatan masyarakat luas.

1.4.4 Bagi Peneliti

Sebagai wadah dalam implementasikan ilmu yang didapatkan di perkuliahan di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, dan menambah pengalaman, keterampilan, pengetahuan dalam penanganan keracunan makanan pada kantin sekolah.