

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut *World Health Organization* (WHO), Mengkonsumsi makanan sehat sangat penting untuk meningkatkan dan menjaga kualitas hidup. Lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker dapat disebabkan hanya dengan mengkonsumsi makanan yang tidak aman. Mengkonsumsi makanan yang tercemar menyebabkan penyakit pada jutaan orang di seluruh dunia yang dapat mengakibatkan kematian atau hilangnya tahun-tahun kehidupan yang baik¹.

Makanan harus diolah dengan benar dan dikonsumsi dengan cara yang sehat agar tubuh dapat memperoleh manfaatnya. Oleh karena itu, makanan dapat menjadi sumber penyakit jika penanganan atau persiapannya tidak dilakukan dengan sangat bersih sehingga higiene merupakan pertimbangan yang penting saat membeli makanan². Produk makanan yang tidak higienis dapat terkontaminasi sehingga menimbulkan risiko terhadap kesehatan manusia dan menimbulkan masalah tentang keamanan pangan³. Faktor mikrobiologis, faktor kimia, dan faktor fisik dapat mengkontaminasi makanan sehingga menyebabkan keracunan pangan bagi yang mengkonsumsinya. Banyak sumber kontaminasi makanan yang menunjukkan banyaknya risiko penyakit yang muncul dari makanan. Penjamah makanan menjadi sumber kontaminasi terbesar dalam proses pengolahan makanan karena peran penjamah makanan yang sangat penting⁴.

Kontaminasi yang paling sering disebabkan oleh mikroorganisme yang berasal dari pekerja yang menangani bahan makanan. Mikroorganisme dapat masuk ke dalam makanan melalui tangan, mulut, hidung, kulit, kuku, serta rambut. Makanan selalu berisiko terkontaminasi oleh mikroorganisme bahkan setelah dipanen, diolah, disimpan, dan didistribusikan⁵.

Dasar dalam mengelola makanan yaitu yang memiliki pemahaman yang baik dan sikap yang positif antara penjamah makanan dan makanan yang layak praktik dalam penanganannya dapat membantu mengendalikan terjadinya penyakit bawaan makanan di beberapa negara. Selain itu, tidak hanya pengetahuan yang baik

dan sikap positif mengenai keamanan pangan tetapi juga harus dilihat dari sarana prasana, pengawasan tenaga kesehatan serta pelatihan keamanan pangan yang mempunyai peran penting untuk mendorong penjamah makanan untuk dapat menerapkan higiene dan penanganan makanan dengan benar⁶.

Kasus keracunan makanan di dunia terus menerus terjadi karena disebabkan oleh makanan yang di makan telah terkontaminasi dan telah menyebabkan kematian mencapai 420.000 per tahunnya. Sebagian besar kasus ini disebabkan oleh penyakit diare dan penyebab lainnya dari penyakit bawaan makanan seperti gangguan otak dan saraf, gagal ginjal dan hati, kanker dan kematian. Anak-anak di bawah lima tahun merupakan kelompok usia paling berisiko mengalami keracunan makanan hingga menghilangkan 125.000 jiwa setiap tahunnya. Semakin meningkatnya perdagangan internasional dalam indsutri makanan maka sejalanannya dengan tinggi risiko pengangkutan produk makanan yang terinfeksi dan berisiko menyebabkan kontaminasi makanan. Kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat global, khususnya di negara-negara berpenghasilan rendah dan menengah⁷.

Di Indonesia, masalah higiene makanan merupakan isu yang berlangsung secara berkelanjutan dan telah mengalami peningkatan hampir di seluruh wilayah Indonesia. Menurut Direktorat Kesehatan Lingkungan Kementrian Kesehatan RI, dari hasil data yang dilihat dari lima tahun kebelakang dimulai pada tahun 2019 dengan Case Fatality Rate sebesar 0,43% yang diakibatkan oleh Kejadian Luar Biasa(KLB) keracunan pangan dengan jumlah kasus 5.958 jiwa. Pada tahun 2020 dengan Case Fatalty Rate sebesar 0,1% dengan jumlah kasus 6.044 jiwa. Pada tahun 2021 dengan Case Fatality Rate sebesar 0,48% dengan jumlah kasus 3.130 jiwa. Pada tahun 2022 dengan Case Fatality Rate sebesar 0,26% dengan jumlah kasus 3.514 jiwa. Pada tahun 2023 terjadi peningkatan kasus dengan Case Fatality Rate sebesar 0,31% dengan jumlah kasus sebanyak 4.792 jiwa. Berdasarkan data tersebut, terlihat bahwa kasus keracunan pangan masih merupakan masalah kesehatan masyarakat yang perlu mendapatkan perhatian utama dalam penanganannya. Sebagian besar kejadian KLB keracunan pangan berasal dari makanan siap saji. Dari segi jenis makanan, umumnya penyebab KLB keracunan

pangan terdiri dari Masakan Rumah (7%), Catering (56%), Jajanan (36%), dan Masakan Lapas (1%)⁸.

Pada Tahun 2022, berdasarkan profil Kesehatan provinsi jambi dalam cakupan Tempat Pengolahan Pangan(TPP) salah satunya Catering ada 11 kab/kota yang memenuhi syarat kesehatan sudah mencapai 56,9%⁹. Menurut laporan Dinas Kesehatan Kota Jambi Catering yang terdaftar di kota jambi pada tahun 2022 sebanyak 64 Catering dan pada tahun 2023 Catering yang terdaftar meningkat menjadi 92 Catering . Namun, dari data laporan tersebut ada beberapa kecamatan di kota jambi yang belum memenuhi syarat kesehatan sehingga semakin sedikit jumlah catering yang memenuhi standar kesehatan, maka risiko terkait higiene makanan yang kurang diperhatikan akan semakin meningkat.

Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Kota Jambi pada tahun 2023 telah mencatat KLB Keracunan pangan sebanyak 19 kasus dimana kasus keracunan pangan termasuk urutan ke-2 pada Kejadian Luar Biasa(KLB) yang ada di kota jambi¹⁰. Dan mengalami peningkatan yang sangat drastis pada tahun 2024 yang terhitung dari awal januari sampai dengan agustus telah terjadi KLB keracunan pangan sebanyak 179 kasus dimana kasus keracunan pangan menjadi urutan ke-1 yang terbanyak pada data Kejadian Luar Biasa(KLB) yang ada di kota jambi dan menurut laporan dinas kesehatan tersebut bahwasannya keracunan pangan tersebut berasal dari catering pada suatu event di kota jambi¹¹ .

Perilaku penjamah makanan berperan dalam menentukan kualitas produk pangan yang dihasilkan. Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene yang berisiko dapat mengganggu kesehatan karena berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku yang sehat dapat menghindari makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.¹²

Menurut hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Utami(2024) faktor – faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan yaitu adanya hubungan yang signifikan antara pendidikan, pengetahuan dan paparan informasi penjamah makanan dengan perilaku personal higiene pada catering¹³. Menurut penelitian oleh Supri Hartani(2022) bahwa faktor – faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan yaitu adanya hubungan

antara sikap penjamah makanan dengan perilaku higiene². Menurut hasil penelitian oleh Ayesa Nurfikrizd(2020) faktor – faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan bahwa adanya hubungan pelatihan dengan perilaku pada penjamah makanan¹⁴.

Pada penelitian ini didapatkan populasi sebanyak 10 catering yang berada di kecamatan jelutung tetapi penelitian ini hanya dilakukan di 9 catering. Hal tersebut terjadi karena 1 catering yang tidak bersedia untuk diteliti dengan alasan pada saat ini tidak ada pesanan catering sehingga catering tersebut tidak beroperasi dan apabila catering tidak beroperasi berarti tidak ada penjamah makanan yang bisa menjadi responden untuk diteliti. Peneliti juga tidak memungkinkan untuk menunggu catering tersebut memiliki pesanan karena peneliti juga memiliki waktu dan target yang terbatas.

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan pada 5 catering yang ada di kecamatan jelutung kota jambi ditemukan bahwa tidak ada penjamah makanan yang menggunakan masker dan celemek saat mengolah makanan. Pada 5 catering tersebut tidak ada yang menggunakan sarung tangan dan dalam proses pemilahan bahan makanan dilakukan dilantai tanpa menggunakan meja tetapi menggunakan wadah sebagai tempat untuk pemilahan bahan makanan. Walaupun demikian dari catering yang telah dilakukan survei awal masih ada yang sangat menjaga kebersihan dan memperhatikan tempat untuk penyimpanan makanan yang belum diolah dan yang telah siap untuk disajikan.

Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang yang dimana terdapat kasus keracunan pangan yang disebabkan oleh makanan olahan rumahan dan Kecamatan Jelutung menjadi wilayah yang memiliki catering terbanyak serta wilayah tersebut termasuk dari wilayah yang terdapat kasus keracunan pangan maka peneliti tertarik ingin mengetahui “ Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Pada Catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui apa saja “faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui “Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada Catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi”

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui karakteristik responden (umur, jenis kelamin, Tingkat pendidikan) penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi.
2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana, pengawasan tenaga kesehatan, pelatihan keamanan pangan penjamah makanan dan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi.
4. Untuk mengetahui hubungan sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi.
5. Untuk mengetahui hubungan sarana prasarana dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi.

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Catering

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi panduan bagi penjamah makanan dalam menerapkan perilaku higiene saat proses pengolahan makanan sehingga pruduk makanan yang dihasilkan sesuai dengan standar keamanan pangan yang telah ditetapkan.

1.4.2 Bagi Institusi Terkait

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dan pedoman dalam merancang program – program yang berkaitan dengan pencegahan dan penanganan risiko pencemaran makanan khususnya pada usaha catering.

1.4.3 Bagi Ilmu Kesehatan Masyarakat

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah referensi literatur dan digunakan sebagai bahan pembelajaran sehingga dapat memberikan wawasan baru bagi mahasiswa khususnya dalam bidang ilmu kesehatan masyarakat.

1.4.4 Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi media untuk mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh selama studi di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat sehingga peneliti dapat mengembangkan kemampuan berpikir kritis, analitis, dan komunikatif, serta dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai topik yang diteliti.