

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan paling penting bagi manusia¹. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 makanan adalah bahan selain obat yang mengandung berbagai zat gizi/komponen kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh dan memiliki manfaat ketika dikonsumsi². Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat³. Praktik higiene dan sanitasi makanan yang tepat merupakan faktor penting untuk memastikan keamanan pangan dan mencegah penyebaran penyakit yang dapat ditimbulkan oleh konsumsi makanan yang tercemar⁴.

Rumah makan adalah tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat atau dibawa pulang⁵. Rumah makan memiliki peran penting dalam menyajikan makanan yang aman, bergizi, dan bersih untuk konsumen. Rumah makan wajib menerapkan higiene sanitasi makanan yang mencakup serangkaian tindakan untuk menjaga kebersihan dan keamanan bahan pangan, alat masak, serta area pengolahan makanan dari kontaminasi mikroorganisme yang dapat membahayakan kesehatan konsumen⁶.

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya menjaga kebersihan dan kesehatan makanan melalui berbagai tindakan pencegahan seperti kebersihan bahan pangan, pengolahan yang aman, penyimpanan yang tepat, serta kebersihan pribadi karyawan yang terlibat dalam pengolahan makanan. Penerapan higiene sanitasi yang baik sangat penting untuk menghindari terjadinya pencemaran pangan. Makanan yang terkontaminasi/tercemar dapat menyebabkan gangguan kesehatan, seperti keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme.

Pengolahan makanan yang tidak higienis dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan. Masalah kesehatan yang disebabkan oleh makanan terbagi menjadi tiga jenis yaitu penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), infeksi makanan (*food infection*) dan keracunan makanan (*food intoxication*). Penyakit bawaan makanan adalah gangguan kesehatan yang disebabkan oleh mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme atau toksin yang berasal dari

tumbuhan, bahan kimia dan hewan. Contoh penyakit bawaan makanan misalnya penyakit *salmonellosis* yang disebabkan oleh *salmonella spp non typhoid*. Infeksi makanan adalah gangguan pencernaan yang terjadi akibat masuknya dan berkembangnya mikroorganisme atau pathogen melalui makanan yang dikonsumsi. Contoh mikroba yang menyebabkan food infection adalah *Yersinia* penyebab penyakit yersiniosis. Keracunan makanan adalah gangguan pencernaan yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang mengandung racun yang dihasilkan oleh mikroba tertentu⁷. Contoh mikroba yang menyebabkan food intoxication adalah *clostridium botulinum* penyebab penyakit botulisme.

Penjamah harus memastikan mutu pangan terjamin keamanannya. Penerapan higiene dan sanitasi makanan dilakukan dengan cara menjaga kebersihan dalam setiap proses pengolahan pangan sesuai dengan peraturan yang berlaku⁸. Penerapan higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya mencakup pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, kebersihan penjamah makanan, tempat pengolahan pangan, peralatan pengolahan pangan, dan tahapan penyajian pangan matang⁹. Manfaat dari penerapan praktik sanitasi yang baik dalam produksi pangan sangatlah besar⁸. Keberhasilan penerapan higiene dan sanitasi tidak hanya mempengaruhi kesehatan konsumen tetapi juga berkontribusi pada reputasi dan keberlangsungan bisnis rumah makan itu sendiri.

Berdasarkan Permenkes Nomor 2 tahun 2023, higiene dan sanitasi makanan diatur dengan tujuan untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Peraturan ini menekankan pentingnya penerapan prinsip keamanan pangan, yang meliputi bangunan dan fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah makanan dan pangan⁶. Setiap penyelenggara diwajibkan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan bebas dari pencemaran yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Peraturan ini juga mencakup standar higiene dan sanitasi yang harus dipatuhi. Hal ini bertujuan untuk menjamin bahwa semua makanan yang diolah telah memenuhi standar yang ditetapkan¹⁰.

Menurut WHO, keamanan pangan merupakan suatu jaminan bahwa pangan tidak memberikan dampak negatif terhadap kesehatan atau membahayakan konsumen apabila diolah atau dikonsumsi sesuai dengan tujuannya. Pemerintah

menetapkan regulasi yang mengatur perlindungan terhadap konsumen dengan cara melindungi konsumen dari risiko keracunan pangan. Berdasarkan data profil kesehatan Indonesia tahun 2023, TPP yang telah memenuhi syarat (Laik Higiene Sanitasi Pangan) secara nasional mencapai 60,7%. Namun, 7 dari 38 provinsi menunjukkan bahwa TPP yang belum memenuhi syarat masih dibawah 50%¹¹. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan pada TPP yang belum memenuhi syarat supaya keamanan pangan siap terjamin sepenuhnya.

WHO memperkirakan 600 juta orang (1 dari 10 orang) menderita sakit, serta 420 ribu orang meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Bahkan, 40% nya terjadi pada anak usia di bawah 5 tahun dengan jumlah kematian 125.000 orang¹². Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan (KP) yang juga dikenal sebagai *Foodborne Outbreak*. *Foodborne Outbreak* terjadi ketika dua orang atau lebih mengalami sakit dengan gejala yang serupa atau sama setelah mengonsumsi pangan yang terbukti menjadi sumber keracunan berdasarkan analisis epidemiologi. Beberapa kasus keracunan pangan tidak hanya menyebabkan korban mengalami gejala mual, muntah, diare, dan dehidrasi, tetapi juga dapat berujung pada kematian (BPOM, 2021).

Masalah keamanan pangan di Indonesia dapat dilihat dari jumlah kasus keracunan pangan dan diare yang terjadi di berbagai daerah. Kemenkes RI (2018), menyatakan bahwa KLB KP menempati urutan kedua setelah KLB difteri dalam laporan yang diterima oleh PHEOC (*Public Health Emergency Operation Center*). Hal ini menunjukkan bahwa penanganan KLB KP harus menjadi prioritas untuk mengatasi masalah kesehatan masyarakat. Pada tahun 2023, tercatat sebanyak 5.460 kasus KLB KP yang terjadi di Indonesia dengan jumlah kematian 16 orang. KLB KP ini paling banyak terjadi di Provinsi Jawa Barat dengan 24 kasus sementara di Sumatera Selatan ditemukan sebanyak 4 kasus¹³.

Di Indonesia, diare merupakan masalah kesehatan masyarakat dengan prevalensi yang tinggi¹⁴. Diare merupakan penyakit bawaan makanan yang disebabkan karena higiene sanitasi makanan belum terpenuhi dan kebiasaan mencuci tangan. Pada tahun 2018, prevalensi data diare tercatat sebesar 37,88%

atau sekitar 1.516.438 dan mengalami peningkatan pada tahun 2019 menjadi 40 % atau sekitar 1.591.944 kasus (Kemenkes RI, 2019).

Penjamah makanan bertanggung jawab secara langsung dalam pengolahan dan penyajian makanan. Pengetahuan para penjamah makanan memengaruhi tingkat kebersihan sanitasi pada makanan. Pengetahuan yang baik mengenai higiene sanitasi makanan bisa meminimalisir risiko penyebaran patogen dan kontaminasi. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan bisa menyebabkan keracunan pangan, diare dan masalah kesehatan lainnya. Sesuai dengan hasil penelitian dari (Dwi yanti mayasari dkk,2023) menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi¹⁴.

Sikap penjamah makanan bisa mempengaruhi risiko kesehatan. Kebersihan makanan yang disajikan akan terganggu jika para penyaji makanan memiliki sikap yang buruk. Sebaliknya, kontaminasi makanan dapat dihindari oleh penjamah makanan yang memiliki pola pikir positif. Hal ini menunjukkan pentingnya sikap penjamah makanan dalam menjaga kebersihan. Penelitian yang dilakukan oleh latifah Nur Aini (2019) juga membuktikan ada hubungan antara sikap dan penerapan higiene sanitasi makanan¹⁵.

Salah satu elemen yang memengaruhi penerapan kebersihan dan sanitasi adalah tingkat pendidikan, semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin banyak pengetahuannya. Namun, pendidikan yang lebih tinggi tidak selalu berarti seseorang memahami kebersihan dengan baik, meskipun seorang pengolah makanan dengan pendidikan rendah mungkin memiliki pandangan yang berbeda dibandingkan dengan yang berpendidikan lebih tinggi¹⁶. Pendidikan sangat mempengaruhi pemahaman penjamah makanan mengenai higiene terutama kebersihan diri¹⁷. Sesuai dengan hasil penelitian dari Anisa Rahma (2021) menunjukkan ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan¹⁸.

Ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai, seperti tempat cuci tangan, alat pengolahan makanan yang bersih, dan sistem pembuangan limbah yang baik, mendukung pelaksanaan praktik higiene. Tanpa fasilitas yang memadai, penerapan sanitasi yang baik akan sulit dilakukan. Sesuai dengan hasil penelitian dari Amelia

Putri Rosa (2023) menunjukkan ada hubungan antara ketersediaan sarana prasarana dengan penerapan higiene sanitasi makanan¹⁹.

Pengawasan rutin oleh petugas sanitasi berperan penting untuk menjamin kebersihan makanan. Petugas kesehatan melakukan pengawasan sanitasi rumah makan setiap enam bulan sekali²⁰. Kualitas makanan yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh pengawasan sanitasi yang baik di TPM (Dakwani, 2019)²¹. Sesuai dengan hasil penelitian dari Anisa adilla (2023) menunjukkan ada hubungan antara pengawasan petugas sanitarian dengan penerapan higiene sanitasi makanan²².

Provinsi Sumatera Selatan Pada Tahun 2023 memiliki 3.122 rumah makan yang tersebar di 17 kabupaten dengan 67,3% diantaranya sudah memenuhi syarat (BPS, 2023). Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Musi Banyuasin tahun 2023, Kabupaten Musi Banyuasin memiliki 428 rumah makan dengan jumlah rumah makan yang memenuhi syarat sebesar 77,1%. Kecamatan Sekayu tercatat sebagai kecamatan dengan jumlah rumah makan terbanyak yaitu 66 rumah makan.

Kecamatan Sekayu merupakan salah satu pusat kegiatan kuliner yang berkembang pesat, dengan banyaknya rumah makan yang melayani konsumen baik lokal maupun wisatawan. Rumah makan di Kecamatan Sekayu sudah memenuhi beberapa persyaratan administratif terkait higiene sanitasi, akan tetapi masih banyak tantangan yang dihadapi dalam penerapannya secara konsisten. Beberapa rumah makan belum sepenuhnya memperhatikan aspek kebersihan yang berisiko meningkatkan kontaminasi pangan yang dapat merugikan konsumen dan berdampak pada reputasi usaha rumah makan.

Berdasarkan hasil observasi oleh peneliti terhadap 6 rumah makan, didapatkan hasil bahwa penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan serta toilet antara laki-laki dan perempuan tidak terpisah. Disamping itu ada 1 penjamah makanan yang mengobrol dan tidak menggunakan penutup mulut saat mengolah makanan. Hasil wawancara dengan petugas sanitarian, salah satu masalah belum terpenuhinya penerapan higiene sanitasi rumah makan dikarenakan masih ada beberapa penjamah makanan yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang dan data yang didapatkan serta fenomena yang terjadi di lapangan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Sekayu Tahun 2025”

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah apa saja faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, lama kerja, ketersediaan sarana dan prasarana, dan pengawasan penjamah makanan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
2. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
3. Untuk mengetahui hubungan sikap penjamah makanan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
4. Untuk mengetahui hubungan tingkat pendidikan penjamah makanan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

5. Untuk mengetahui hubungan lama kerja penjamah makanan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
6. Untuk mengetahui hubungan ketersediaan sarana dan prasarana rumah makan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
7. Untuk mengetahui hubungan pengawasan rumah makan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Rumah Makan

Diharapkan hasil penelitian ini bisa menjadi tolak ukur bagi rumah makan untuk menilai dan mengoptimalkan penerapan higiene sanitasi makanan. Dengan memahami standar yang diperlukan, pemilik dan pengelola dapat mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki, sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan dan keselamatan konsumen. Penelitian ini juga dapat membantu rumah makan dalam memenuhi regulasi yang berlaku dan meningkatkan reputasi di mata pelanggan.

1.4.2 Bagi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai sumber informasi yang berharga bagi mahasiswa dalam memahami pentingnya higiene sanitasi makanan. Temuan dari penelitian ini dapat dijadikan materi pembelajaran dan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.4.3 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Musi Banyuasin

Penelitian ini memberikan gambaran mengenai kondisi higiene dan sanitasi makanan di rumah makan yang berada di Kecamatan Sekayu, Kabupaten Musi Banyuasin. Informasi yang diperoleh dapat digunakan oleh Dinas Kesehatan untuk merumuskan kebijakan dan program peningkatan sanitasi, serta untuk melakukan pengawasan yang lebih efektif terhadap rumah makan. Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan kesehatan masyarakat dan mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.

1.4.4 Bagi Peneliti Selanjutnya

Temuan dan analisis yang dihasilkan dapat membantu peneliti baru dalam memahami konteks dan tantangan yang dihadapi dalam industri makanan. Selain itu, penelitian ini dapat mendorong pengembangan metode baru atau inovatif dalam meningkatkan praktik higiene sanitasi di rumah makan, serta memberikan wawasan tentang peran penting higiene sanitasi dalam kesehatan masyarakat.