

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pengetahuan dan teknologi masa kini meningkatkan kesadaran manusia akan pentingnya kualitas suatu makanan dalam rangka peningkatan produktivitas dan kualitas sumber daya manusia. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia (Febrianti, 2009). Sekolah merupakan lingkungan pendidikan yang strategis dalam membentuk perilaku hidup sehat untuk mencapai status kesehatan yang prima bagi peserta didik, maka seyogyanya sekolah berusaha meningkatkan segala aspek penunjang kesehatan (Makhfud, 2009). Aspek penunjang kesehatan yang dapat dilakukan oleh pihak sekolah salah satunya melalui upaya preventif dengan meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan di sekolah (Sukanowati, 2010).

Penyelenggaraan makanan di asrama sekolah dilakukan melalui tahapan perencanaan menu hingga pendistribusian makanan ke ruang makan peserta didik, pemberian makanan pada makan pagi, siang dan malam untuk mencapai status kesehatan yang baik. Sistem penyelenggaraan dapat dilakukan oleh pihak sekolah atau *out-sourcing* ke pihak jasa boga sesuai dengan peraturan yang berlaku di sekolah tersebut (Setyowati, 2008). Penyelenggaraan makanan di institusi sekolah dapat menjadi sarana peningkatan status gizi konsumen apabila dapat menyediakan makanan yang memenuhi standar penyelenggaraan makanan institusi. Standar tersebut antara lain; menyediakan makanan sesuai jenis, variasi dan jumlah zat gizi yang dibutuhkan, bercita rasa tinggi dan memenuhi syarat higiene sanitasi (Irianto, 2007).

Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat non komersial seperti di asrama masih mengalami perkembangan yang sangat lambat jika dibandingkan dengan institusi komersial, disebabkan karena pengelolaan yang kurang profesional seperti perencanaan yang kurang baik, tenaga yang tidak terlatih, pengawasan yang lemah dan rendahnya dedikasi petugas

menyebabkan mutu dan cita rasa makanan kurang baik. Pada modern ini, pemerintah memberikan perhatian khusus terhadap masalah yang diakibatkan oleh penyelenggaraan makanan seperti kejadian kasus keracunan makanan yang bersumber dari jasa *catering*, sehingga pemerintah mengeluarkan peraturan mengenai penyelenggaraan makanan (Karyantina, 2007). Peraturan dari pemerintah mengenai persyaratan higiene sanitasi jasa boga diatur oleh Keputusan Menteri Kesehatan (Kepmenkes RI) No.715/Menkes/SK/V/2003. Nilai higiene sanitasi penyelenggaraan makanan masih di bawah nilai standar Kepmenkes RI tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga tipe B diantaranya asrama (Puspita *et al*, 2010).

Penyakit bawaan dari makanan masih menjadi masalah global yang membutuhkan perhatian, masalah tersebut lebih didominasi oleh negara berkembang karena buruknya penanganan makanan dan sanitasi, lemahnya sistem peraturan dan kurangnya pendidikan kesehatan di kalangan penjamah, disebabkan kurangnya pengetahuan penjamah dan tanggung jawab kualitas, higiene dan keamanan pangan (Hasyim *et al*, 2014). Menurut (Erawati *et al*, 2008) higiene penjamah makanan meliputi perilaku sehat yang berkaitan dengan penanganan makanan, kesehatan diri, pemakaian perlengkapan kerja, dan kebersihan individu.

Hampir 75% makanan terkena penyakit bawaan disebabkan karena penanganan makanan yang kurang tepat pada saat pengolahan makanan oleh penjamah (Gizaw *et al*, 2013). Demikian terjadi, karena kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai keamanan pangan. Adapun di negara berkembang, diperkirakan hingga 70% kasus diare terjadi karena mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi (Andargie *et al*, 2014). Beragam jenis dan cara pengolahan, makanan dapat terkontaminasi bakteri sehingga memungkinkan konsumen terkena penyakit. Umumnya terjadi disebabkan para penjamah kurang menerapkan praktik higiene yang baik (Setyorini, 2013).

Hasil penelitian penyelenggaraan makanan militer di Malaysia oleh (Lee, 2012) menyatakan pengetahuan penjamah makanan tidak sesuai dengan praktik, banyak penjamah tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan, penyimpanan bahan makanan, perhiasan dan seragam, pemisahan bahan mentah dan masak. Praktik higiene telah menjadi proses penting yang di tempat penyelenggaraan makanan, antara lain mencakup penyimpanan yang tepat dari makanan, pemeliharaan lingkungan bersih selama persiapan makanan dan makanan yang telah disajikan bersih dan bebas bakteri yang berpotensi menyebabkan kontaminasi berlanjut dan penyakit bawaan (FAO, 2012).

Menurut (Eves, 2006) mengemukakan bahwa pengetahuan dari penjamah akan mempengaruhi praktik, karena memberikan informasi dasar yang akan bertransformasi pada perubahan sikap dan berakibat pada praktik. Sikap penjamah makanan akan mengurangi kejadian penyakit bawaan dari makanan (Sani, 2011). Hal yang sama dikemukakan juga oleh (Miranti, 2016) bahwa pengetahuan dan sikap penjamah dapat mempengaruhi perilaku kebersihan diri penjamah makanan. Oleh karena itu, penjamah di institusi penyelenggaraan makanan non komersil harus mendapat perhatian lebih, terutama institusi penyelenggaraan di sekolah berasrama yang menyediakan kebutuhan pangan untuk peserta didik. Penyelenggaraan makanan di asrama sekolah harus memperhatikan kebersihan diri penjamah agar makanan tidak mudah terkontaminasi.

Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI) Curug merupakan salah satu diantara institusi yang menyelenggarakan makanan cukup banyak guna memenuhi kecukupan gizi dan pangan bagi taruna dan taruni yang tinggal di asrama. Kegiatan penyelenggaran makanan dilakukan oleh pihak lain yaitu dengan memanfaatkan jasa *catering* atau perusahaan jasa boga (*semi out-sourching*) yang telah memenangkan tender. *Semi out-sourching* dimana pengusaha katering menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga dari sekolah ini.

Pada saat observasi awal ditemukan ketidaksesuaian dalam memperhatikan hygiene perorangan. Kebutuhan gizi dan pangan taruna taruni selama menjalani pendidikan dan pelatihan (DIKLAT) sangat bergantung pada sistem penyelenggaraan makanan di sekolah tersebut. Berdasarkan uraian dan fakta tersebut peneliti ingin mengetahui sarana prasarana penunjang hygiene perorangan, pengetahuan, dan sikap mengenai hygiene perorangan dihubungkan dengan praktik hygiene perorangan penjamah makanan yang mendukung kualitas penanganan pangan di penyelenggaraan makanan Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka penulis merumuskan masalah, yaitu adakah hubungan sarana prasarana, pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene perorangan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan sarana prasarana, pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene perorangan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI).

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan (umur, pendidikan, dan lama kerja).
- b. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene perorangan.
- c. Mengidentifikasi sikap hygiene perorangan penjamah makanan.
- d. Mengidentifikasi praktik hygiene perorangan penjamah makanan.
- e. Mengidentifikasi sarana prasarana penunjang hygiene perorangan.
- f. Menganalisis hubungan karakteristik penjamah dengan praktik hygiene perorangan.

- g. Menganalisis hubungan pengetahuan dengan praktik higiene perorangan.
- h. Menganalisis hubungan sikap dengan praktik higiene perorangan.
- i. Menganalisis hubungan sarana prasarana dengan praktik higiene perorangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti berharap dapat menambah wawasan dan pengalaman mengenai sistem penyelenggaraan makanan di Institusi Pemerintahan

2. Penyelenggaraan Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan penyelenggara institusi pemerintahan agar lebih memperhatikan kualitas dan penjamah makanan.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat menambah perbendaharaan penelitian di bidang manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi pemerintahan.

E. Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No.	Nama	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil
1.	Miranti, 2016	Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Penjamah Makanan dan Higiene Perorangan di Asrama Putri	<i>Cross sectional</i>	Terdapat hubungan pengetahuan dengan higiene perorangan ($p < 0,10$). Tidak ada hubungan antara sikap dengan dengan higiene perorangan ($p > 10$).

No.	Nama	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil
2.	Ristianita, 2016	Hubungan Perilaku Higiene Perorangan (<i>Personal Hygiene</i>) Penjamah Makanan Dengan Kualitas Makanan dan Sanitasi Di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya [Skripsi]	<i>Cross sectional</i>	Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene perorangan penjamah makanan. Tidak ada hubungan pengetahuan dengan praktik higiene perorangan penjamah makanan.
3.	Anantajati, 2015	Hubungan Pengetahuan dan Praktik Higiene Perorangan dengan Angka Kuman dan Bakteri Patogen Pada Penjamah Makanan di Katering PT. PIM Kalimantan Timur [Tesis]	<i>Cross sectional</i>	Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene perorangan dengan jumlah angka kuman. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene perseorangan dengan jumlah bakteri E. coli. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene perorangan dengan jumlah bakteri S. aureus