

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Mulia (2005) makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia. Empat fungsi pokok makanan bagi manusia yakni memelihara tubuh dalam proses pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi guna melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur berbagai keseimbangan air mineral dan cairan tubuh, berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

Makanan bukan hanya sekedar mengatasi lapar saja akan tetapi sekarang menjadi semakin lebih kompleks. Tuntutan serta perhatian mengenai kualitas makanan yang akan dikonsumsi semakin besar, sehingga orang-orang yang ingin mengonsumsi makanan dan minuman lebih selektif dalam menentukan. Akan tetapi di zaman serba cepat dan berkembang saat ini, banyak orang yang tidak sempat menyiapkan makanan yang dikonsumsi sehingga bergantung pada pelayanan jasa boga untuk memenuhi kebutuhannya.

Pelayanan jasa boga yang semakin tumbuh berkembang dan beraneka ragam mendorong jasa boga-jasa boga untuk menyediakan selain makanan dan minuman dengan cita rasa yang enak dan harga yang terjangkau, harus didukung dengan keamanan makanan untuk dikonsumsi. Menurut Kemenkes (2011) salah satu pelayanan jasa boga yang melayani masyarakat umum adalah restoran. Restoran adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Mengingat restoran adalah pelayanan jasa boga yang melayani masyarakat umum dalam menjual, mengolah serta menyajikan makan dan minuman, maka keamanan makanan harus diperhatikan, terutama pada penjamah makanan. Keterlibatan manusia sebagai penjamah makanan dalam proses kegiatan pengolahan pangan sangat besar karena infeksi dapat ditularkan dari tubuh manusia melalui permukaan kulit, sela kuku, rambut,

rongga mulut yang di dalamnya mengandung jasad renik. Buruknya higiene perorangan dapat mencemarkan makanan dan minuman yang dapat membawa bibit penyakit akibat kontaminasi bakteri sehingga dapat terjadi keracunan makanan (Arisman, 2009).

Kasus keracunan makanan didunia memiliki angka yang cukup tinggi, Menurut *World Health Organization* (2015) secara umum bahwa kasus keracunan makanan peringkat tertinggi berada diwilayah Afrika, lebih dari 91 juta orang jatuh sakit dan 137.000 meninggal setiap tahunnya dikarenakan kontaminasi bakteri *Salmonella non-tifoid* pada telur dan unggas yang menyebabkan diare. Peringkat kedua diwilayah Amerika ada sekitar 77 juta orang jatuh sakit dan 9000 kematian pertahun dikarenakan kontaminasi bakteri *Norovirus*, *Campylobacter*, *E. coli* dan *Salmonella non-tifoid* serta *Toksoplasmosis* yang menyebar melalui daging mentah atau matang yang menyebabkan diare sedangkan terakhir untuk wilayah Mediterania Timur 37.000 meninggal setiap tahunnya dikarenakan kontaminasi oleh kotoran orang yang terinfeksi penyakit diare, demam *tifoid*, dan *hepatitis A*.

Begitu pula dengan kasus keracunan makanan di Amerika, menurut *Food and Drug Administration* (2016) bahwa kasus keracunan makanan di Amerika Serikat ada sekitar 48 juta kasus setiap tahunnya dan menghasilkan 128.000 yang dirawat inap dan 3000 kematian disebabkan oleh salah satunya adalah kontaminasi bakteri *Cryptosporidium* dan Penyakit *Hepatitis A* setelah kontak pada penjamah makanan yang terinfeksi.

Sedangkan menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2017) kasus keracunan nasional di Indonesia karena makanan menempati peringkat pertama sebanyak 24 insiden (77,42%). Adapun penyebab keracunan makanan adalah mengkonsumsi makanan olahan dalam kemasan sebanyak 1 insiden dengan korban 4 orang, makanan olahan jajanan PKL (Pedagang Kaki Lima) dengan korban sebanyak 102 orang dan makanan olahan jasa boga (katering, restoran, hotel, kantin) sebanyak 10 insiden dengan korban 666 orang, makanan olahan rumah tangga sebanyak 9 insiden dengan korban 493 dan diantaranya meninggal dunia.

Menurut Mulia (2005) gangguan kesehatan akibat makanan atau keracunan makanan disebabkan oleh 3 faktor yaitu faktor kimia, fisik dan biologi. Sanitasi makanan yang buruk disebabkan faktor kimia karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, obat penyemprot hama, penggunaan wadah bekas obat-obatan pertanian untuk kemasan makanan dan lain-lain. Faktor fisik dikaitkan dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung pengamanan makanan seperti sirkulasi udara yang kurang baik, temperatur ruangan yang panas dan lembab dan lain-lainnya sehingga dapat menimbulkan keracunan makanan. Faktor fisik biasanya dikaitkan dengan kelayakan suatu tempat makan untuk mendukung adanya kondisi ruangan dalam pengamanan.

Menurut Kemenkes (2011) bahwa dalam membangun suatu usaha jasa boga dibidang makanan/minuman diperlukan kelayakan suatu tempat pengolahan makanan. Akan tetapi dari hasil yang didapat dari Subdit Higiene Sanitasi Pangan (2016) data tempat pengelolaan makanan di Indonesia, Jawa Barat Menempati urutan pertama tempat pengelolaan makanan yang tidak layak (12.599), kedua Jawa Tengah (8.208), ketiga Jawa Timur (6.404), keempat Kalimantan Selatan (6.072). Kota Cirebon merupakan salah satu daerah dari Propinsi daerah Jawabarot yang mempunyai tempat pengelolaan yang tidak layak sebanyak 215 tempat.

Pada faktor biologi disebabkan oleh faktor mikrobiologi karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, atau jamur karena higiene penjamah makanan yang buruk seperti tidak mencuci tangan, tidak memakai perlengkapan kerja saat menyentuh makanan, berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan, peralatan masak yang akan digunakan tidak dicuci dengan bersih dan pada saat memasak makanan tidak matang dengan sempurna dapat menyebabkan mikroorganisme berkembang biak dan menghasilkan racun, sehingga makanan yang terkontaminasi bakteri tersebut akan berdampak pada kesehatan tubuh manusia yang mengkonsumsinya dan hal ini dapat mengakibatkan keracunan makanan (Arisman, 2009).

Dari tiga faktor diatas dan berbagai kasus keracunan yang banyak terjadi ternyata faktor biologi yang paling dominan. Pada penjamah makanan

kontaminasi biologi seperti virus, bakteri dan jamur akibat perilaku higiene perorangan yang buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan akibat makanan yaitu keracunan makanan. Perilaku higiene perorangan disebabkan berbagai faktor yaitu faktor presdiposisi (pengetahuan, sikap), faktor pendukung (pelatihan) dan faktor pendorong (pengawasan) (Notoatmojo, 2010).

Menurut Notoatmojo (2010) pengetahuan merupakan domain terbentuknya seseorang untuk berperilaku. apabila seseorang berperilaku tidak didasari dengan pengetahuan maka kesadaran tidak akan berlangsung lama. Sebaliknya seseorang yang memiliki pengetahuan tinggi maka berpengaruh terhadap perilaku yang lebih baik. Hal ini sejalan dengan teori Arisman (2009) bahwa pada pekerja makanan, kasus keracunan makanan sering timbul dikarenakan ketidaktahuan atau kurangnya pengetahuan, ketidakwaspadaan dan sering menyepelekan rantai penularan sebagai media penularan penyakit. Pada penelitian Mulyani (2014) terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan.

Sikap menentukan seseorang dalam bertindak atau berperilaku. jika seorang penjamah makanan memiliki sikap positif maka akan berperilaku positif, sebaliknya jika sikap seorang penjamah makanan negatif maka akan memiliki perilaku negatif (Notoatmojo, 2010). Hal ini sejalan dengan penelitian Meikawati (2010) terdapat hubungan yang bermakna antara sikap petugas penjamah makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan.

Pelatihan adalah serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan keahlian, pengetahuan, pengalaman ataupun perubahan sikap dan perilaku seorang individu. Setiap pekerja dibidang makanan harus menjalani pelatihan mengenai kebersihan perorangan, tata cara produksi makanan secara baik dan benar, kebersihan dan sanitasi, keamanan perorangan. Dengan adanya pelatihan diharapkan dapat meningkatkan kemampuan, keterampilan dan kinerja karyawan yang sesuai dengan standar kerja yang diinginkan oleh perusahaan (Rivai dan Mulyadi, 2009). Hal ini sejalan dengan penelitian Irawan (2016) didapatkan bahwa ada hubungan keikutsertaan kursus/pelatihan penjamah makanan dengan perilaku.

Menurut Notoatmojo (2007) pengawasan merupakan suatu proses untuk mengukur suatu program yang selanjutnya memberikan pengarahan-pengarahan sehingga tujuan yang telah ditetapkan tercapai. Pada penelitian Sari (2016) bahwa ada hubungan pengawasan atasan dengan perilaku penjamah makanan.

Restoran X merupakan usaha jasa boga golongan A2 (melayani masyarakat umum) dengan kapasitas pengolahannya 100-500 porsi perhari, dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Jumlah tenaga kerja di restoran X cukup banyak yaitu 52 orang. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan di restoran X dengan menggunakan form ceklis yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yang berisi persyaratan teknis dan higiene salah satunya ketenagaan pada penjamah makanan bahwa dari 10 karyawan didapatkan 70 % karyawan melakukan perilaku penjamah makanan kurang baik seperti tidak menggunakan alas kaki kedap air seperti sepatu, tidak menggunakan peralatan khusus seperti penjepit makanan atau sarung sekali pakai (disposal) saat mengambil makanan secara langsung, berbicara saat mengolah makanan atau minuman.

Berdasarkan hasil survei konsumen mengenai kebersihan restoran dengan menggunakan kuesioner dari 13 konsumen didapatkan bahwa 84,61 % konsumen pernah menemukan semut, rambut, potongan kuku dan lain-lain pada makanan serta minuman yang disajikan dan pernah melihat pelayan restoran yang tidak bersih dan sehat seperti merokok, berkuku panjang, batuk, bersin atau meludah .

1.2 Rumusan Masalah

Pada penyelenggaraan makanan, salah satu upaya agar pangan aman dikonsumsi dan terhindar dari kontaminasi bakteri yang berdampak bagi kesehatan tubuh manusia seperti keracunan makanan maka dilakukanlah higiene sanitasi. Kegiatan persiapan, pengolahan hingga penyajian makanan melibatkan lingkungan kerja, peralatan serta manusia. Akan tetapi untuk manusia berpotensi tinggi dikarenakan sebagian besar menggunakan tubuh untuk melakukan kegiatan tersebut. Bagian tubuh pada permukaan kulit, jari

tangan, rambut, rongga mulut merupakan indikator sanitasi. Perilaku hygiene perorangan yang kurang baik seperti tidak mencuci tangan, tidak memakai perlengkapan kerja saat menyentuh makanan, berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan merupakan faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi silang pada makanan. Restoran X Kota Cirebon merupakan usaha jasa boga yang mengolah makanan dengan kapasitas skala yang besar dan berkaitan dengan kontak langsung pada konsumen. Dari hasil observasi terdapat perilaku menyimpang penjamah makanan bahwa dari 10 karyawan didapatkan 70 % karyawan melakukan perilaku penjamah makanan kurang baik. selain itu juga hasil survei konsumen mengenai kebersihan restoran terdapat dari 13 konsumen yaitu 84,11 % pernah menemukan semut, rambut, potongan kuku dan lain-lain pada makanan serta minuman yang disajikan dan pernah melihat pelayan restoran yang tidak bersih dan sehat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah faktor apa saja yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018.

1.3 Pertanyaan penelitian

1. Bagaimana gambaran karakteristik (umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
2. Bagaimana gambaran perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
3. Bagaimana gambaran pengetahuan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
4. Bagaimana gambaran sikap penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
5. Bagaimana gambaran pelatihan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
6. Bagaimana gambaran pengawasan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?

7. Apakah ada hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
8. Apakah ada hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
9. Apakah hubungan pengawasan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Menganalisis faktor-faktor berhubungan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui karakteristik (umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
2. Mengetahui gambaran perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018?
3. Mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018?
4. Mengetahui gambaran sikap penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018?
5. Mengetahui gambaran pelatihan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018?
6. Mengetahui gambaran pengawasan penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018?
7. Menganalisis hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
8. Menganalisis hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?
9. Menganalisis hubungan pengawasan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018?

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Universitas Esa Unggul

Dapat menambah wawasan serta masukan referensi tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan

1.5.2 bagi Restoran X Kota Cirebon

Dapat bahan masukan positif dan tambahan informasi tentang faktor faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan

1.5.3 Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu, pengalaman, dan wawasan tentang faktor faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisa faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon pada tahun 2018. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan desember 2017- januari 2018 di Restoran X daerah Kota Cirebon. Pada penelitian ini yang merupakan variabel independen adalah pengetahuan, sikap, pengawasan. Variabel dependen adalah perilaku penjamah makanan. Penelitian ini dilakukan karena pada observasi awal terdapat masalah pada perilaku penjamah makanan yang kurang baik di restoran sebanyak 70% dan pada saat dilakukan survei konsumen tentang kebersihan restoran didapatkan bahwa 84,61% konsumen pernah menemukan semut, rambut potongan kuku dan lain-lain pada makanan serta minuman dan pernah melihat pelayan restoran yang tidak bersih seperti merokok, berkuku panjang, batuk dan bersin. Penelitian ini diperoleh dari data primer melalui observasi atau pengamatan langsung dengan form ceklis dan kuisisioner yang beberapa pertanyaan harus dijawab oleh responden. Penelitian ini menggunakan desain *Cross sectional* dengan Jenis penelitian kuantitatif. Populasi penelitian adalah seluruh karyawan yang menjamah makanan dengan jumlah karyawan 52 orang.