

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi (Fatmawati, *et al.*, 2013). Keberhasilan penyelenggaraan makanan dilihat dari hygiene perorangan penjamah makanan (Edinda & Adi, 2016). Penjamah makanan di perlukan dalam proses penyelenggaraan makanan, yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Kemenkes RI, 2003). Penjamah makanan yang tidak memperhatikan hygiene perorangan dalam pengolahan makanan dapat menimbulkan kontaminasi bakteri pada makanan (Marisdayana, *et al.*, 2017).

Menurut peraturan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 1096/menkes/per/VI/2011 untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi terhadap makanan yaitu antara lain tidak mengunyah, tidak merokok dan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, tutup kepala, sarung tangan, sepatu kedap air. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan penyakit. Kejadian suatu penyakit yang disebabkan oleh makanan di Indonesia cukup besar, terlihat dari masih tingginya prevalensi penyakit infeksi seperti tipes dan diare yang merupakan 90% hasil dari keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroba (WHO, 2005). Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) (Cahyaningsih, 2009).

Salah satu faktor yang menyebabkan kontaminasi adalah rendahnya pengetahuan penjamah makanan dalam kebersihan diri dan penggunaan APD (Zulaikah 2012). Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Pengetahuan penjamah makanan yang rendah akan mempengaruhi kepatuhan penjamah makanan pada saat proses pengolahan (Notoatmodjo, 2003).

Hasil penelitian Fatmawati (2013), meneliti tentang perilaku hygiene pengolahan makanan berdasarkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah yang berjumlah 6 orang menunjukkan bahwa 3 orang responden ( 50%) sudah mempunyai pengetahuan yang benar tentang hygiene seorang pengolah makanan saat

bekerja. Namun 3 orang (50%) tenaga pengolah makanan masih memiliki pengetahuan dengan kategori sedang, hal ini menunjukkan bahwa 50% pengolah makanan belum mengetahui dengan benar tentang hygiene pengolah makanan. Pengetahuan penjamah makanan dikantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya dalam kategori cukup dengan nilai 54,25% sedangkan sikap penjamah makanan dengan nilai 3,3% bahwa tingkat pengetahuan yang kurang dapat mempengaruhi hygiene pada saat mengolah makanan (Avrilinda, 2016).

Susanti (2016), meneliti tentang profil kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof.Dr. Sulianti Saroso yang berjumlah 19 orang menunjukkan bahwa penjamah makanan yang tidak mematuhi hygiene perorangan diantaranya yaitu tidak memakai sepatu tertutup sebanyak 96.5%, tidak memakai baju kerja sebanyak 87.5%, tidak memakai masker sebanyak 77.2%, tidak memakai penutup kepala sebanyak 71.9%, tidak memakai sarung tangan sebanyak 50%, tidak memakai celemek sebanyak 33.3%, bercakap cakap sebanyak 28.1% dan tidak menutup makanan yang matang sebanyak 25.9%. kepatuhan hygiene perorangan kategori kurang sebanyak 89.5% dan kategori sedang sebanyak 10.5%, dari hasil tersebut menunjukkan bahwa kepatuhan hygiene perorangan yang rendah dikarenakan kurangnya edukasi sehingga pengetahuan penjamah makanan beberapa tergolong rendah. oleh karena itu perlu di adakan edukasi atau pengawasan hygiene personal yang benar pada saat bekerja. edukasi gizi mengenai hygiene personal yang ditujukan untuk menyampaikan pesan atau informasi sehingga dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh masyarakat atau sasaran penelitian (Fatmah,2014).

Pemberian edukasi melalui media yang biasa digunakan seperti media cetak dan media audiovisual (Haryani, *et al.*, 2016). Hasil penelitian Trisyani (2014) bahwa terjadi peningkatan keterampilan setelah diberikan edukasi dengan media alat bantu peraga celemek. Media memiliki fungsi dalam pendidikan adalah sebagai alat peraga untuk menyampaikan informasi atau pesan pesan tentang kesehatan (Notoatmodjo, 2003).

Hasil penelitian Ferwanda (2017), efektivitas buku edukatif berbasis *games* terhadap perubahan pengetahuan serta sikap tentang buah dan sayur di SDN suko 1 kabupaten menunjukan bahwa terdapat perbedaan pengetahuan ( $p=0,000$ ) dan sikap ( $p=0,038$ ) yang signifikan antara sebelum dan setelah diberikan pendidikan gizi melalui media buku edukatif berbasis *games*. Ada perubahan pengetahuan dan sikap setelah pemberian edukasi dengan media komik ( $p=0.000$ ) dan sikap ( $p=0.000$ ) bahwa ada pengaruh pemberian media terhadap pengetahuan dan sikap (Ridha & Selviana, 2016).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan peneliti pada tanggal 13 November 2017 di Penyelenggaraan makanan Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia. Peneliti menemukan bahwa *hygiene* sanitasi makanan secara keseluruhan dengan nilai 41 yang terdapat di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia tidak sesuai dengan standar yang telah diterapkan oleh Pemerintah Republik Indonesia melalui Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VII/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga bahwa pemeriksaan untuk golongan B minimal 83 maksimal 92, Di lokasi observasi, para penjamah makanan kurang memperhatikan hygiene perorangan seperti tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang seharusnya dikenakan pada saat proses pengolahan makanan dan tidak menjaga kebersihan diri. Kemudian peneliti melihat peralatan masak yang digunakan tidak sesuai dengan standar, kondisi dapur yang kurang sesuai dengan standar, dan tempat penyimpanan bahan makanan yang kurang sesuai yang ditetapkan pemerintah. Maka dari itu, berdasarkan penjelasan diatas peneliti tertarik untuk meneliti mengenai **Efektifitas Edukasi Higiene Perorangan Dengan Media Celemek Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Pada Penjamah Makanan Di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.**

## 1.2 Identifikasi Masalah

Salah satu penyebab terjadinya kontaminasi makanan yaitu kurangnya pengetahuan, sikap, dan kepatuhan penjamah makanan dalam menggunakan alat pelindung diri dan memperhatikan kebersihan diri pada saat mengolah makanan. Upaya yang dapat diberikan untuk meningkatkan pengetahuan sikap dan kepatuhan penjamah makanan dengan diberikan edukasi mengenai hygiene perorangan penjamah makanan.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, karena terbatas waktu maka penulis membatasi masalah secara lebih jelas yaitu “Apakah ada efektifitas edukasi hygiene perorangan melalui media celemek terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di sekolah tinggi penerbangan Indonesia.”

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas penulis merumuskan masalah yaitu “Apakah ada Efektifitas edukasi hygiene perorangan melalui media celemek terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di sekolah tinggi penerbangan Indonesia.”

## 1.5 Tujuan Penelitian

### 1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui efektifitas edukasi higiene perorangan melalui media celemek terhadap pengetahuan, sikap, dan kepatuhan penjamah makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.

### 1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penyelenggaraan makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia
- b. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan berupa Umur, pendidikan dan lama bekerja di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- c. Mengidentifikasi pengetahuan higiene perorangan pada penjamah makanan sebelum dan sesudah intervensi dengan media celemek di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- d. Mengidentifikasi sikap higiene perorangan pada penjamah makanan sebelum dan sesudah intervensi dengan media celemek di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- e. Mengidentifikasi daya terima media celemek pada penjamah makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia
- f. Mengidentifikasi kepatuhan higiene perorangan pada penjamah di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia
- g. Menganalisis pengetahuan higiene perorangan pada penjamah makanan sebelum dan sesudah intervensi dengan media celemek di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- h. Menganalisis sikap higiene perorangan pada penjamah makanan sebelum dan sesudah intervensi dengan media celemek di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- i. Menganalisis kepatuhan higiene perorangan pada penjamah makanan sebelum dan sesudah intervensi dengan media celemek di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.
- j. Menganalisis daya terima media terhadap kepatuhan penjamah makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia.

## 1.6 Manfaat Penelitian

### 1.6.1 Bagi STPI

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat untuk menambah pengetahuan, sikap, dan kepatuhan penjamah makanan mengenai higiene perorangan di asrama sekolah tinggi penerbangan Indonesia (STPI) sehingga kedepannya penjamah makanan lebih baik lagi dalam bekerja untuk menghindari terjadinya kontaminasi .

### 1.6.2 Bagi Umum

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar (SI) Gizi di Universitas Esa Unggul Jakarta, serta sebagai sarana untuk menambah wawasan dan memberikan pengetahuan kepada penjamah makanan atas ilmu yang telah di dapat memperluas pengetahuan sebagai bekal di masa depan yang lebih baik.

### 1.6.3 Bagi Khusus

Hasil penelitian ini di harapkan akan menjadi referensi karya tulis penelitian dan sebagai perbandingan penelitian selanjutnya khususnya yang pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene perorangan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI).

## 1.7 Keterbaruan Penelitian

Table 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Peneliti-Tahun	Judul	Hasil
1	Kusuma (2017)	Perubahan pengetahuan penjamah makanan hotel setelah penyuluhan hygiene perorangan	Terjadi peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan sebesar 22%. Analisis statistik menunjukkan perbedaan pengetahuan yang signifikan sebelum dan setelah penyuluhan ( $p=0,001$ ).
2.	Susanti (2016)	Profil kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalansi Gizi Dan Tata Boga Rumah sakit Penyakit Infeksi Prof. Dr. Sulianti Saroso	penjamah makanan yang tidak higienis diantaranya yaitu tidak memakai sepatu tertutup sebanyak 96.5%, tidak memakai baju kerja sebanyak 87.5%, tidak memakai masker sebanyak 77.2%, tidak memakai penutup kepala sebanyak 71.9%, tidak memakai sarung tangan sebanyak 50%, tidak memakai celemek sebanyak 33.3%, bercakap cakap sebanyak 28.1% dan tidak menutup makanan yang matang sebanyak 25.9%. kepatuhan hygiene perorangan dalam menggunakan Alat Pelindung Diri dengan kategori kurang sebanyak 89.5% dan kategori sedang sebanyak 10.5%

No	Peneliti-Tahun	Judul	Hasil
3.	Ningsih (2014)	Penyuluhan higiene sanitasi makanan dan minuman , serta kualitas makanan yang di jajakan pedagang di lingkungan SD Samarinda	Pada tingkat pengetahuan buruk perilakunya baik proporsinya sama (50%) dengan perilaku kurang. Pengetahuan kurang perilakunya baik sebanyak 63, 6 % dan pengetahuan cukup perilakunya baik sebanyak 66,7 %. praktik hygiene sebelum dan sesudah penyuluhan dengan $P < \alpha$ .
4.	Fatmawati (2013)	Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah	3 orang responden ( 50%) mempunyai pengetahuan yang benar tentang higiene seorang pengolah makanan saat bekerja. Namun 3 orang(50%)tenaga pengolah makanan masih memiliki pengetahuan dengan kategori sedang, hal ini menunjukkan bahwa 50 % pengolah makanan belum mengetahui dengan benar tentang higiene pengolah makanan.

---

No	Peneliti-Tahun	Judul	Hasil
5.	Yeti (2016)	Pengaruh edukasi gizi melalui metode penyuluhan dengan kipas terhadap pengetahuan dan sikap tentang higiene personal penjamah makanan (Skripsi)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan setelah diberikan edukasi didapat nilai signifikansi = 0,01 ( $p < 0.05$ ) bahwa ada pengaruh edukasi gizi melalui media kipas terhadap pengetahuan dan sikap higiene personal pada penjamah makanan.

---

Berdasarkan keterbaruan penelitian diatas, yang membedakan penelitian ini dengan penelitian yang lain yaitu bahwa peneliti melihat pemberian edukasi higiene perorangan di asrama atau sekolah pendidikan dengan media alat peraga celemek yang telah di design belum pernah diterapkan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia. Media celemek merupakan salah satu media yang cocok untuk digunakan pada saat edukasi di karenakan celemek dapat dipakai pada saat bekerja sehingga materi edukasi yang di design di celemek selalu dilihat sehingga mudah diingat..