

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pada saat ini makanan bukan hanya sekedar untuk mengatasi lapar saja. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh setiap manusia dan memerlukan cara pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan juga merupakan bagian terpenting untuk kesehatan manusia. Tuntutan serta perhatian mengenai kualitas makanan yang akan dikonsumsi semakin besar, sehingga orang-orang ingin mengkonsumsi makanan dan minuman lebih selektif dalam menentukan. Dalam menghadirkan makanan yang berkualitas baik, selain cita rasa dan kandungan gizi yang cukup. Tetapi, di zaman yang sudah berkembang ini banyak orang yang tidak sempat menyiapkan makanan yang dikonsumsi sehingga bergantung pada pelayanan jasa boga dalam memenuhi kebutuhan makanannya. Pada saat pengolahan makanan perlu diperhatikan *hygiene* makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi.

Usaha jasa boga adalah kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen. Salah satu usaha jasa boga yaitu katering. Katering merupakan usaha yang paling populer di bidang jasa boga. Setiap kesempatan sering dijumpai aneka makanan enak yang disajikan dengan menarik oleh pengusaha katering.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes) Nomor 1096/Menkes/Per/2011 tentang *hygiene* dan sanitasi jasa boga. *Hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Pengelolaan makanan oleh jasa boga harus memenuhi *hygiene* sanitasi dan dilakukan sesuai dengan cara pengolahan yang baik. Pengelolaan makanan adalah rangkaian dari kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah

atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

Konsep *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena *personal hygiene* akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Menurut Mustikawati (2013) Perilaku *personal hygiene* tersebut meliputi indikator kebersihan kulit, rambut, gigi, mata, telinga, tangan, kaki, dan kuku. Kebersihan sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Penjamah makanan adalah seseorang yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan mulai dari persiapan, pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan kembali dan penyajian makanan. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku kecerobohan penjamah makanan, penjamah makanan tidak menerapkan *personal hygiene* selama bekerja. Selain itu, kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan makanan (WHO 2004). Selain itu, yang harus diperhatikan dalam *personal hygiene* menurut Winarno (2004) adalah meliputi kebiasaan mencuci tangan, kebersihan diri, menghindari kebiasaan yang tidak sehat, dan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap.

Di Indonesia sendiri masalah *hygiene* makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi mengancam jutaan orang. Kasus keracunan makanan cukup banyak terjadi di Indonesia. Pada tahun 2014 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 43 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta 1 insiden keracunan akibat jasa boga/ katering dengan jumlah korban 748 orang (BPOM, 2014).

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan, yaitu makanan dan minuman yang terkontaminasi bahan berbahaya dan tidak memenuhi syarat higiene (Cahyaningsih, dkk.,

2009). Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, pelatihan dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi.

Menurut Notoatmojo (2010) pengetahuan merupakan domain terbentuknya seseorang untuk berperilaku, apabila seseorang berperilaku tidak di dasari dengan pengetahuan maka kesadaran tidak akan berlangsung lama, sebaliknya seseorang yang memiliki pengetahuan tinggi maka akan berpengaruh terhadap perilaku yang lebih baik. Hal ini sejalan dengan teori Arisman (2009) bahwa pekerja makanan, kasus keracunan makanan sering timbul dikarenakan ketidaktahuan atau kurangnya pengetahuan, ketidakwaspadaan dan sering menyepelekan rantai penularan penyakit. Penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatarbelakangi tindakannya.

Selain itu, untuk mengetahui dan melaksanakan upaya *hygiene* dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh umur, pada umumnya semakin lanjut usia seseorang, ia semakin mampu menunjukkan kematangan jiwa dalam arti semakin bijaksana, semakin mampu berpikir rasional, semakin mampu mengendalikan emosi, semakin toleran terhadap pandangan, dan perilaku yang berbeda (Meikawati & Astuti, 2010).

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 & Mulyadi, 2009).

PT. X merupakan salah satu perusahaan yang menyediakan kantin untuk karyawannya. Jumlah penjamah makanan yaitu sebanyak 23 orang. Penjamah makanan bertanggung jawab untuk memberikan makanan yang sehat, aman, dan bergizi untuk karyawan. Berdasarkan hasil observasi awal ditemukan petugas penjamah makanan tidak memakai APD seperti masker, sarung tangan, dan sepatu *safety* pada saat persiapan dan pengolahan makanan. Dalam hal ini penggunaan masker penting dilakukan untuk menghindari jatuhnya bulu hidung, kumis, dan jenggot ke dalam makanan. Sepatu digunakan agar pada saat pengolahan tidak mudah terjatuh/terpeleset, sedangkan sarung tangan berfungsi untuk mencegah makanan terkontaminasi kuman yang melalui tangan sang penyaji. Lingkungan kerja yang becek serta beberapa pekerja mempunyai kuku yang panjang, hal ini dapat menyebabkan adanya kuman, bakteri ataupun serangga, karena hal ini akan menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi dan menjadi rusak sebelum waktunya. Selain kondisi *personal hygiene* yang kurang baik, dari hasil laporan inspeksi kantin yang dilakukan oleh tim *Safety Health Enviroment* (SHE) ditemukan penjamah makanan lupa untuk menutup makanan yang sudah matang dan kemudian ditemukan pula pencucian alat makan karyawan yang tidak bersih. Hal ini dapat berisiko terhadap kesehatan karyawan. Sehingga berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku *personal hygiene* pada penjamah makanan di PT. X Tahun 2018.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil pengamatan, ditemukan petugas penjamah makanan tidak memakai APD, lingkungan kerja yang kurang bersih, terdapat beberapa pekerja dan mempunyai kuku yang panjang. Selain kondisi *personal hygiene* yang kurang baik, beberapa kali dilakukan inspeksi kantin yang dilakukan oleh tim SHE ditemukan penjamah

makanan lupa untuk menutup makanan yang sudah matang dan kemudian ditemukan pula pencucian alat makan karyawan yang tidak bersih. Hal ini berpengaruh terhadap kesehatan karyawan PT. X. Dari uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku *personal hygiene* pada penjamah makanan di PT. X Tahun 2018.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?
2. Bagaimana gambaran umur terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?
3. Bagaimana gambaran pendidikan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?
4. Bagaimana gambaran masa kerja terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?
5. Bagaimana gambaran pengetahuan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?
6. Bagaimana gambaran pelatihan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Mengetahui Gambaran Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku *Personal Hygiene* pada Penjamah Makanan di PT. X Tahun 2018.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018.
2. Mengetahui gambaran umur terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018
3. Mengetahui gambaran pendidikan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018
4. Mengetahui gambaran masa kerja terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018.
5. Mengetahui gambaran pengetahuan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018.
6. Mengetahui gambaran pelatihan terhadap perilaku *personal hygiene* penjamah makanan di PT. X tahun 2018.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

- a. Mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuan yang telah di dapat selama perkuliahan dan dalam kehidupan nyata.
- b. Meningkatkan pengetahuan peneliti terutama dalam *personal hygiene* penjamah makanan

1.5.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

- a. Menjadi suatu masukan pengetahuan dan informasi tentang *personal hygiene* penjamah makanan.
- b. Sebagai referensi gambaran penelitian dan dapat bermanfaat bagi yang membacanya

1.5.3 Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan tentang *personal hygiene* untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan sehingga dapat menyajikan makanan yang aman untuk di konsumsi dan dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan yang dihasilkan.

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku *personal hygiene* di PT X tahun 2018. Penelitian ini dilakukan karena pada saat observasi awal terdapat masalah pada perilaku penjamah makanan yang kurang baik di PT X. Terlihat penjamah makanan tidak menggunakan APD seperti masker, sarung tangan, dan sepatu *safety*, mempunyai kuku yang panjang, dan lingkungan kerja yang kotor. Penelitian ini dilakukan di PT. X, dilaksanakan pada bulan September sampai dengan Desember 2018. Penelitian ini dilakukan dengan observasional menggunakan pendekatan kualitatif, teknik pengumpulan data dilakukan dengan pedoman wawancara mendalam, telaah dokumen, dan observasi.