

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lembaga pemasyarakatan (Lapas) adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan narapidana dan anak didik pemasyarakatan (Kemenkumham RI, 2013). Salah satu fasilitas yang disediakan institusi lapas adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Penjamah makanan atau pengelola makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Kemenkes RI, 2003). Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan karena dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya, 2009). Prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi empat factor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang/penjamah makanan, dan bahan makanan (Swamilaksita & Pakpahan, 2018). Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk (Fatmawati, Rosidi, Handarsari, 2013). Tantangan pembangunan sanitasi di Indonesia merupakan budaya sosial masyarakat dan perilaku (Kusumaningtiar & Vionalita, 2017).

Menurut Zulaekah (2012) salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Masalah kesehatan utama di Negara-negara maju dan berkembang. WHO memperkirakan bahwa di Negara maju, hingga 30% dari populasi menderita penyakit yang ditularkan makanan setiap tahun,

sedangkan di Negara-negara berkembang hingga 2 juta kematian diperkirakan pertahun.

Penelitian Susanti (2009) dalam Alfia (2016) sebesar 81,95% sistem pengolahan sanitasi makanan dan minuman di Lembaga Perumahan Klas I Tanjung Gusta memenuhi syarat kesehatan sedangkan 18,1% belum memenuhi syarat karena tidak memiliki tempat sampah yang mempunyai tutup, penjamah makanan tidak memiliki sertifikat kesehatan, tidak menggunakan pakaian kerja dan sikap pekerja kurang baik saat memasak.

Hasil penelitian Aswita (2015) menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan di Lembaga Perumahan Kelas IIA Binjai 3 orang (50%) pekerjaanya berpengetahuan baik dan 3 orang (50%) berpengetahuan sedang. Sikap penjamah makanan di Lembaga Perumahan Kelas IIA Binjai terdapat 5 orang (83,3%) bersifat baik dan 1 orang (16,7%) bersikap sedang. Sedangkan persyaratan hygiene sanitasi makanan diperoleh skor 82 (88,2%) memenuhi hygiene sanitasi makanan syarat dan 11 skor (11,8%) tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan. Sebanyak 80-85% kecelakaan disebabkan oleh kelalaian atau kesalahan manusia baik secara langsung maupun secara tidak langsung (Suma'mur, 1987 dalam Anggraini, 2013). Oleh karena itu, faktor yang mempengaruhi hygiene sanitasi pada penjamah makanan adalah pengetahuan dan sikap.

Hal ini dapat terwujud bila ditunjang dengan tingginya tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang bahaya apa saja yang akan diakibatkan oleh buruknya kualitas hygiene sanitasi. Pengetahuan dan sikap tentang hygiene sanitasi dapat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan pada konsumen. Salah satu sumber informasi yang didapat tentang hygiene sanitasi berbeda-beda. Hal ini memengaruhi pengetahuan dan sikap dari masing-masing penjamah makanan (Maryadi, 2014).

Sumber informasi yang bisa diperoleh bagi penjamah makanan salah satunya yaitu melalui edukasi mengenai hygiene sanitasi yang ditujukan untuk menyampaikan pesan atau informasi sehingga dapat

diterima dan dipahami dengan baik oleh masyarakat atau sasaran penelitian. Ada beberapa metode pendidikan kesehatan salah satunya yaitu metode ceramah. Metode ceramah merupakan bagian dari metode pendidikan dalam kelompok besar dengan jumlah sasaran sebanyak lebih dari 15 orang. Metode ceramah merupakan penyampaian informasi dan pengetahuan secara lisan kepada sejumlah siswa atau pendidik. Metode ceramah dapat dikatakan sebagai satu-satunya metode paling ekonomis untuk menyampaikan informasi dan paling efektif. Metode ceramah memiliki beberapa kelemahan salah satunya yaitu jika terlalu lama dapat membuat jenuh (Simamora, 2009), mudah dilupakan sehingga dibutuhkan alat bantu media untuk membantu jalannya metode tersebut (Nursalam dan Effendi, 2008).

Alat bantu yang digunakan untuk meningkatkan efektifitas edukasi higiene sanitasi ini yaitu menggunakan media kalender. Media kalender termasuk dalam media cetak bergambar yang berisi informasi mengenai edukasi higiene sanitasi untuk meningkatkan keefektifitas saat pelaksanaan edukasi higiene sanitasi (Fatmah, 2014). Edukasi higiene sanitasi dengan bantuan media kalender juga sebelumnya jarang digunakan oleh peneliti lain sehingga peneliti tertarik untuk melakukan edukasi menggunakan media ini untuk mengetahui efektifitas media kalender tersebut.

Hasil penelitian Habsari (2015) efektifitas pemberian informasi dengan ceramah dan leaflet terhadap pengetahuan penanganan penyakit diare kepada ibu-ibu di Kabupaten Rembang Surakarta tahun 2015, menyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan dalam pemberian informasi dalam metode ceramah dan leaflet terhadap penanganan diare kepada ibu-ibu di Kabupaten Rembang tahun 2015. Menurut Kholik (2006) mengatakan bahwa media kalender efektif terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku keluarga dalam pencegahan DBD. Penelitian Suzanna (2011) media kalender mempunyai resistensi yang lebih baik dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Melalui Metode Ceramah Dengan Media Kalender Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pada Penjamah Makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas yang telah diuraikan maka penulis akan mengidentifikasi masalah dan dapat dilihat dari segi variabel independent dan dependent. Variabel independent berupa edukasi higiene sanitasi dan media kalender, variabel dependent adalah pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, karena terbatas waktu maka penulis membatasi masalah secara lebih jelas yaitu pengaruh edukasi higiene sanitasi melalui ceramah dengan media kalender terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas penulis merumuskan masalah yaitu “Apakah ada pengaruh edukasi higiene sanitasi melalui ceramah dengan media kalender terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang”.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh edukasi higiene sanitasi melalui metode ceramah dengan media kalender terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan berupa usia, tingkat pendidikan dan lama bekerja di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.
- b. Mengidentifikasi pengetahuan higiene sanitasi pada penjamah makanan sebelum intervensi di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.
- c. Mengidentifikasi pengetahuan higiene sanitasi pada penjamah makanan sesudah di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.
- d. Mengidentifikasi sikap higiene sanitasi pada penjamah makanan sebelum intervensi di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.
- e. Mengidentifikasi sikap higiene sanitasi pada penjamah makanan sesudah intervensi di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.
- f. Menganalisa pengaruh edukasi higiene sanitasi melalui metode ceramah dengan media kalender terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan di Lapas Klas IIB Anak Wanita Kota Tangerang.

F. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Lapas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan di Lapas anak wanita. Agar kedepannya proses penjamah makanannya lebih baik lagi.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan pada penjamah makanan tentang pentingnya menerapkan pengetahuan higiene sanitasi terhadap perilaku sehari-hari dalam menjamah makanan agar tercipta makanan yang berkualitas baik dari aspek gizi maupun keamanan pangan.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengalaman, serta untuk menambah wawasan dan memperluas pengetahuan sebagai bekal masa depan yang lebih baik.

4. Bagi Fakultas

Hasil penelitian ini diharapkan akan menjadi referensi karya tulis penelitian dan sebagai pembandingan penelitian selanjutnya khususnya yang pengaruh media edukasi terhadap pengetahuan dan sikap higiene, sanitasi pada penjamah makanan.

G. Keaslian Penelitian

Berbagai Penelitian Terkait, adalah :

No.	Peneliti – Tahun	Judul	Hasil
1.	Yulia Aswita 2015	Prinsip Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Makanan dan Tingkat Pengetahuan Serta Sikap Penjamah Makanan Di Lembaga Perumahan dan Permasyarakatan Kelas IIA Binjai Tahun 2013	Tingkat pengetahuan penjamah makanan di Lembaga Perumahan dan Permasyarakatan Kelas IIA Binjai (50%) pengetahuan baik dan (50%) pengetahuan sedang. Sikap penjamah makanan (83,3%) bersifat baik dan (16,7%) bersikap sedang.
2.	Retno Galuh Alfia 2016	Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kejadian Diare	Menunjukkan bahwa higiene sanitasi pengolahan makanan dilembaga pemasyarakatan kelas

		Serta Status Gizi Narapidana Laki-laki Usia 18-20 Tahun di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIA Anak Tanjung Gusta Medan Tahun 2015	IIA anak tanjung gusta medan tidak baik dilihat dari aspek tenaga penjamah makanan, tempat pengolahan makanan dan perlengkapan serta peralatan dalam mengolah makanan.
3.	Puspa Anggraini 2013	Hubungan Higiene dan Sanitasi dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih Tahun 2013	Hasil dari Uji Statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara persepsi higiene dan sanitasi (<i>p-value</i> 0,265) dengan perilaku higiene dan sanitasi (<i>p-value</i> 0,112).
4.	Ayu Wulandari Ramadayanti 2015	Hubungan pengetahuan dan sikap petugas penjamah makanan dengan perilaku higiene di instalasi gizi rumah sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014	Analisa bivariat menunjukkan tidak ada hubungan antara jenis kelamin (<i>p-value</i> - 0,026), umur (<i>p-value</i> -0,022), lama bekerja (<i>p-value</i> 0,081), pendidikan (<i>p-value</i> - 0,081), pengetahuan (<i>p-value</i> 0,076) dan sikap (<i>p-value</i> 0,113)

			dengan perilaku. Tetapi dari hasil uji multivariat ada hubungan antara pendidikan (<i>p-value</i> 0,041) dan sikap (<i>p-value</i> 0,030) dengan perilaku penjamah makanan.
5.	Farida Indriani 2007	Hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan pada penjual makanan di warung tenda kawasan simpang limasemarang 2007	Hasil uji statistik ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan <i>p-value</i> sebesar 0,013 dan ada hubungan pula antara sikap dengan praktik higiene sanitasi makanan dengan <i>p-value</i> sebesar 0,001.
6.	Noor-Azira Abdul Mutalib, Mohammad faid abdul rashid, Shuhaimi mustafa, Syafinaz amin nordin, Rukman Awang Hamat dan Malina Osman, 2012	Pengetahuan, sikap, dan praktik mengenai higiene sanitasi penjamah makanan di Kuala Pilah, Malaysia	Ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dan sikap (<i>p-value</i> 0,008), pengetahuan dan sikap (<i>p-value</i> 0,001), pengetahuan dan praktek (<i>p-value</i> 0,007) dan sikap dan praktek (<i>p-value</i> 0,041).



Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa

gul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa

gul



