

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di asrama ditujukan untuk menyediakan makanan bagi penghuni asrama secara kontinu dan diatur sedemikian rupa agar memenuhi kecukupan gizi siswa. Terpenuhinya kecukupan gizi siswa dapat berpengaruh pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar siswa (Bakri, Intiyani, & Widartika, 2018). Pangan yang tidak aman akan memengaruhi kesehatan manusia yang pada akhirnya menimbulkan masalah terhadap status gizi (Irawan, 2016). Oleh sebab itu kebersihan penjamah makanan atau higiene personal penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat.

Berdasarkan Profil Kesehatan Kabupaten Jombang Tahun 2017, dari 6 desa yang mengalami Kejadian Luar Biasa (KLB), 5 diantaranya merupakan kasus KLB keracunan makanan dengan total penderita 198 orang. Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang terkontaminasi patogen. Pernyataan tersebut didukung oleh CDC (2016) yang menyatakan bahwa 89% makanan yang terkontaminasi disebabkan oleh patogen yang berasal dari tangan penjamah makanan. Terdapat hubungan antara perilaku mencuci tangan terhadap angka koloni kuman pada penjamah makanan kantin Untan Pontianak dengan *p-value*=0,001 ($p < 0,05$) (Purwanti, 2014). Penelitian yang dilakukan pada santri di Pesantren Moderen Daarul Muhsinin menunjukkan adanya hubungan antara higiene personal yang baik dengan kejadian diare pada santri. Sebanyak 65,0% santri yang memiliki higiene personal yang buruk dan mengalami diare, sedangkan 20,0% yang memiliki higiene personal yang baik dan mengalami diare (Rambe, 2017). Penelitian-penelitian tersebut menunjukkan higiene personal penjamah makanan berpengaruh terhadap cemaran mikroba pada makanan yang disebarkan melalui kulit, luka, dan udara.

Kesalahan penanganan makanan secara umum adalah konsumsi makanan dari sumber yang tidak aman, pendinginan makanan yang tidak tepat, dan cara pemanasan makanan yang salah. Terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan, yaitu penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi yang berlaku. Hal ini meliputi higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan higiene sanitasi perorangan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Pada pengaplikasiannya, masih banyak praktik penyelenggaraan makanan yang belum

memenuhi syarat higiene personal, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi pada makanan (Yunus, Umboh, & Pinotoan, 2015).

Menurut penelitian Rambe (2017), penjamah makanan di pesantren tidak seluruhnya memiliki higiene sanitasi personal yang baik karena belum memiliki pemahaman yang baik mengenai higiene sanitasi personal. Tingkat pemahaman penjamah makanan mengenai higiene sanitasi dipengaruhi oleh berbagai faktor, yaitu pengetahuan, sikap, pendidikan, lama bekerja, dan kebiasaan dalam mengolah makanan. Tingkat pemahaman higiene sanitasi yang rendah akan berakibat pada proses pengolahan makanan yang tidak terjaga keamanannya. Pengetahuan higiene pengolahan makanan yang baik belum tentu diikuti dengan perilaku higiene yang baik (Fatmawati, Rosidi, & Handarsari, 2013). Dibutuhkan peningkatan pengetahuan higiene tangan penjamah makanan yang berfokus pada praktik mencuci tangan (Lambrechts, Human, Doughari, & Lues, 2014).

Pada Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 15 Bab 5 Pasal 15 disebutkan bahwa untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan di jasaboga dapat dilakukan pelatihan higiene sanitasi makanan. Pelatihan higiene sanitasi dapat dilakukan oleh pelatih semi terlatih dengan pemberian edukasi melalui penyuluhan. Penyuluhan higiene personal mampu meningkatkan pengetahuan seluruh penjamah makanan. Peningkatan skor pengetahuan dari 88.8% meningkat menjadi 100% setelah diberikan materi penyuluhan (Kusuma, Pasanda, Nugraheni, & Nissa, 2017).

Pemberian edukasi menggunakan media mempermudah sasaran pendidikan dalam menerima informasi dan meningkatkan efektivitas dalam pelaksanaan edukasi gizi (Notoatmodjo, 2003). Penggunaan media stiker pada promosi gizi terhadap pedagang burung menunjukkan adanya perbedaan tingkat pengetahuan dan sikap responden sebelum dan sesudah intervensi diperoleh masing-masing $p\text{-value} < 0.005$ (Sugandi & Wahyuni, 2015). Pemberian media edukasi kipas pada penjamah makanan menunjukkan adanya perbedaan tingkat pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah intervensi dengan $p\text{-value} = 0.001$ (Septiareni, 2018). Hal ini didukung oleh Khairina (2018) dalam penelitiannya membuktikan bahwa edukasi yang disertai dengan pemberian media visual dapat memengaruhi praktik higiene personal penjamah makanan di kantin kampus dengan $p\text{-value} = 0.001$.

Menurut Zuriah (2008) dalam Wulandari (2013), Penanaman kedisiplinan dalam berpakaian dapat dilakukan dengan menempatkan cermin di tempat tertentu yang disertai dengan slogan dan stiker pengingat. Penggunaan cermin dalam hal ini memanfaatkan kebiasaan psikologis seseorang untuk bercermin dalam kesehariannya. Nilai guna cermin ditingkatkan dengan menempatkan slogan dan stiker pengingat di sekitarnya. Hal ini dapat meningkatkan efektivitas penanaman nilai disiplin seseorang untuk berpakaian rapih.

Berdasarkan hasil penelitian awal yang dilakukan pada bulan Agustus 2019 di salah satu pondok pesantren di Kabupaten Jombang, tidak ada kualifikasi

pendidikan bagi tenaga penjamah makanan yang dipekerjakan. Penjamah makanan rata-rata merupakan ibu rumah tangga berusia 30-60 tahun yang tinggal di sekitar pondok pesantren dan santri pondok pesantren yang merupakan siswi SMP atau SMA di pondok pesantren tersebut. Tenaga penjamah makanan tidak menggunakan atribut masak lengkap seperti penutup kepala, celemek, dan alas kaki selama proses penyelenggaraan makanan.

Dari penguraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengukur pengetahuan dan sikap higiene personal penjamah makanan di pondok pesantren menggunakan media cermin edukasi sebagai pengingat bagi penjamah makanan.

B. Identifikasi Masalah

Dari beberapa penelitian yang telah disampaikan di atas, pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai higiene personal di pesantren masih rendah. Ketidaktahuan yang diiringi dengan kurang kesadaran akan pentingnya higiene perorangan dalam bekerja akan meningkatkan risiko kontaminasi silang pada praktik penyelenggaraan makanan sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit bagi konsumen. Oleh karena itu, perlu adanya pemberian edukasi mengenai higiene personal yang disertai dengan pemberian media guna meningkatkan pengetahuan, sikap, dan pemahaman higiene personal penjamah makanan.

C. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian yang akan dilakukan ini, peneliti akan membatasi permasalahan tersebut. Peneliti menggunakan media cermin edukasi *PINTAR* (*Personal Hygiene Educational Mirror*) untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap higiene personal penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah dalam latar belakang dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut: “Apakah ada pengaruh media cermin edukasi *PINTAR* (*Personal Hygiene Educational Mirror*) terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan pondok pesantren di Jombang?”.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan media cermin edukasi terhadap pengetahuan dan sikap higiene personal penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu :

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden (usia, pendidikan terakhir, lama bekerja) pondok pesantren di Jombang.

- b. Mengidentifikasi pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan media cermin edukasi *PINTAR (Personal Hygiene Educational Mirror)* pada penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.
- c. Mengidentifikasi sikap sebelum dan sesudah diberikan media cermin edukasi *PINTAR (Personal Hygiene Educational Mirror)* pada penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.
- d. Mengidentifikasi daya terima media cermin edukasi *PINTAR (Personal Hygiene Educational Mirror)* pada penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.
- e. Menganalisa pengaruh edukasi higiene personal melalui media cermin edukasi *PINTAR (Personal Hygiene Educational Mirror)* terhadap pengetahuan penjamah pondok pesantren di Jombang.
- f. Menganalisa pengaruh edukasi higiene personal melalui media cermin edukasi *PINTAR (Personal Hygiene Educational Mirror)* terhadap sikap penjamah makanan pondok pesantren di Jombang.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pondok Pesantren

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pondok pesantren dalam upaya peningkatan kualitas keamanan makanan pondok pesantren khususnya dengan peningkatan pemahaman higiene personal penjamah makanan.

2. Bagi Responden

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi personal dalam menjamah makanan agar tercipta makanan yang berkualitas baik dari aspek gizi maupun keamanan pangan.

3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan menambah pengalaman, pengetahuan, dan wawasan peneliti mengenai higiene sanitasi dari segi teori maupun praktik sehingga wawasan yang didapat selama masa perkuliahan dan penelitian dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

G. Kebaruan Penelitian

Tabel 1. 1 Kebaruan Penelitian

No.	Nama	Tahun	Judul Penelitian	Metode/ Desain Penelitian	Hasil
1.	Rica Ardita Yumni	2018	Efektifitas Edukasi Higiene Perorangan Melalui Media Celemek terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Kepatuhan Penjamah Makanan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia	<i>Quasi-experimental</i>	Ada pengaruh edukasi gizi melalui media celemek terhadap pengetahuan, sikap, dan kepatuhan penjamah makanan secara signifikan.
2.	Siti Nurhasah	2018	Hubungan Sarana Prasarana, Pengetahuan, dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Higiene Perorangan di Sekolah Tinggi Penerbangan Indonesia (STPI)	<i>Cross-sectional</i>	Ada hubungan antara sikap dan sarana prasarana dengan praktik higiene perorangan
3.	Atika Dina Khairina, Ika Ratna Palupi, Yeni Prawiningdyah	2018	Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan di Kantin Kampus	<i>Quasi-experimental</i>	Penyampaian media visual higiene sanitasi makanan ke penjamah makanan berpengaruh terhadap praktik higiene perseorangan penjamah makanan di kantin kampus dengan $p=0,001$ ($p<0,05$)
4.	Yetti Septiareni	2017	Pengaruh Edukasi Gizi Melalui Metode Penyuluhan dengan Media Kipas terhadap Pengetahuan dan Sikap tentang Higiene Personal	<i>Pre-experimental</i>	Ada pengaruh edukasi gizi melalui media kipas terhadap pengetahuan dan sikap tentang higiene personal pada penjamah makanan jasa boga kantin Universitas Esa Unggul

No.	Nama	Tahun	Judul Penelitian	Metode/ Desain Penelitian	Hasil
			Penjamah Makanan Pengelola Jasa Boga Kantin Universitas Esa Unggul		
5.	Edinda Ayu Miranti; Annis Catur Adi	2016	Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (<i>personal hygiene</i>) Penjamah Makanan Asrama Putri	<i>Cross-sectional</i>	Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan higiene perorangan (<i>personal hygiene</i>) penjamah makanan