

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut WHO (2015) satu dari sepuluh orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahunnya. *World Health Organisation* juga menyatakan bahwa jumlah persentase angka kematian terbesar di dunia sering terjadi akibat penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* terutama di negara-negara kawasan Afrika dan Asia Tenggara.

Dilihat data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC), pada tahun 2017 Indonesia menempati urutan kedua KLB keracunan pangan setelah penyakit difteri dengan 7131 kasus dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,1%. Menurut (BPOM, 2017) kasus keracunan pangan memiliki nilai *Attack rate* sebesar 38,56% dimana penyebab kasus tertinggi berasal dari kontaminasi mikrobiologi yaitu sebesar 45,28%, hal ini menunjukkan KLB keracunan makanan masih menjadi masalah kesehatan yang harus kita prioritaskan penanganannya.

Pondok pesantren adalah salah satu institusi yang menyediakan penyelenggaraan makanan untuk para santri untuk memenuhi kebutuhan pangannya karena harus tinggal menetap dan hal ini menuntut pondok pesantren menyediakan makanan dengan sebaik mungkin berdasarkan standar menu yang ada, dan bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri serta meningkatkan kehadiran di sekolah dan memperbaiki prestasi akademik karena mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum (Purwaningtiyas, 2013), namun dilaporkan bahwa banyak kasus keracunan yang terjadi baik pondok pesantren yang ada di kota maupun di desa. Dikutip dari laman redaksi Tempo.co terjadi kasus keracunan makanan di Kota Bengkulu yakni sebanyak 122 orang santri Pondok pesantren Hidayatul Qomaryah dirawat di rumah sakit setelah menyantap nasi dan sambal telur yang disediakan oleh pihak pondok pesantren, mereka mengalami pusing dan juga muntah setelah memakannya. Selain itu, dikutip dari laman redaksi jawa pos ada contoh kasus keracunan makanan yang terjadi di Desa Bugel yaitu

sebanyak 65 santri Pondok Pesantren Darussa'adah dibawa ke puskesmas setelah menyantap menu makan siang dari pondok pesantren yaitu nasi, sayur bening, dan ikan tongkol pindang. Santri mengeluh pusing, mual bahkan muntah dan kejadian ini diduga karena ikan tongkol yang dapat menimbulkan gejala keracunan. Hal ini menunjukkan kejadian keracunan makanan bisa terjadi dimana saja oleh karena itu pentingnya menjalankan prinsip GMP (*Good Manufacturing Practice*), masih terdapat banyak pondok pesantren dengan kapasitas santri yang banyak tetapi tidak didukung dengan adanya fasilitas penyelenggaraan makanan yang baik dan penjamah makanan yang tidak memenuhi standar penyelenggaraan institusi, begitu juga dengan sanitasi pondok pesantren yang jarang diperhatikan.

Menurut (Sylvia et al., 2015) keracunan makanan dikaitkan dengan praktik penjamah makanan yang tidak tepat pada saat menyajikan makanan, hal ini dikarenakan sumber utama kontaminasi silang adalah dari tangan, mulut, rambut, dan kulit penjamah makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Lambrechts et al., 2014) bahwa tangan penjamah makanan terbukti menjadi perantara bawaan makanan, maka pentingnya personal hygiene pada penjamah makanan agar menjaga kesehatan dan kebersihan diri untuk menghasilkan mutu pangan yang baik untuk dikonsumsi. Pengetahuan dan sikap mengenai hygiene sanitasi makanan juga dapat mendukung terciptanya kualitas makanan yang dihasilkan, menurut penelitian (Handayani et al., 2015) kedua hal tersebut masih tergolong kurang yaitu sebesar 48,10% dan 53,16%.

Menurut (Irianto, 2014) salah satu mikroba patogenik yang dapat menimbulkan infeksi pada tubuh adalah kelompok *Coliform fekal* (*Salmonella* dan *E.Coli*) yang berasal dari tinja manusia. Gejala yang dapat ditimbulkan antara lain mual, muntah, dehidrasi, nyeri perut, diare bahkan kematian. Maka perlu adanya peningkatan sanitasi makanan dengan cara memasak makanan pada suhu yang optimal, menyimpan bahan makanan dengan cara dan kondisi yang tepat dan diadakannya penyuluhan mengenai keamanan pangan bagi para penjamah makanan (Asharina, 2017).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dipondok pesantren kota dan pondok pesantren desa. Karna peneliti ingin mengetahui lebih lanjut mengenai perbedaan antara pengetahuan, sikap, personal higiene penjamah makanan, dan cemaran mikroba pada sampel makanan sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka muncul permasalahan apakah perihal pengetahuan, sikap dan personal higiene penjamah makanan menjadi salah satu faktor adanya cemaran mikroba pada sampel makanan. Karena dilihat dari hasil observasi awal kondisi lantai dapur yang licin , lembab dan tatak letak ruang dalam sistem penyelenggaraan makanan belum sesuai dengan standar sistem penyelenggaraan institusi dan sanitasi yang kurang baik serta dikarenakan kurangnya pengetahuan higiene personal dan informasi tentang pola hidup bersih, keamanan makanan dalam bahan pangan setelah diolah yang di duga belum bebas dari bakteri.

1.3 Batasan Masalah

Pada penelitian ini hanya melihat perbedaan pengetahuan, sikap, personal higiene penjamah makanan pondok pesantren dan cemaran mikroba yang terdapat pada sampel makanan yang akan diteliti.

1.4 Rumusan Masalah

Apakah pengetahuan, sikap, personal higiene penjamah makanan yang menjadi salah satu faktor cemaran mikrobiologi pada makanan yang dikonsumsi santri di tiap-tiap pondok pesantren.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan pengetahuan, sikap, serta personal higiene penjamah makanan dan cemaran mikroba dalam makanan santri di pondok perkotaan dan perdesaan.

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik dari penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- b. Mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- c. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- d. Mengidentifikasi personal hygiene penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- e. Mengidentifikasi keberadaan cemaran mikroba dalam sample makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- f. Menganalisis perbedaan pengetahuan antara penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- g. Menganalisis perbedaan sikap antara penjamah makanan di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- h. Menganalisis perbedaan personal hygiene penjamah makanan antara di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan
- i. Menganalisis perbedaan cemaran mikroba di pondok pesantren perkotaan dan pedesaan

1.5.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penjamah makanan

Sebagai masukan informasi kepada penjamah makanan tentang bagaimana cara mengolah makanan yang baik dan benar sesuai dengan peraturan jasa boga yang sudah ditetapkan oleh Kemenkes.

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan di bidang ilmu gizi dan mengetahui perbedaan pengetahuan, personal hygiene antara penjamah makanan di ponpes kota dan desa dan cemaran mikroba pada sampel makanan di pondok kota dan desa.

3. Bagi Pondok Pesantren

Menjadi suatu masukan pemikiran yang diharapkan dapat membangun dan lebih meningkatkan kualitas makanan untuk memenuhi kebutuhan harian santri di pondok pesantren kota dan desa.

1. 6 Keaslian dan Keterbaruan Penelitian

Beberapa hasil pengujian dari para peneliti terdahulu dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

| No. | Nama Peneliti, Tahun | Judul | Metode | Hasil |
|-----|----------------------|---|--|---|
| 1. | Kemala Bengi, 2017 | Hubungan Higiene Penjamah Dengan Cemaran Coliform dalam es the manis di kantin Universitas Esa Unggul | penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional | Hasil korelasi bivariat hubungan perilaku personal hygiene penjamah dengan cemaran Coliform sangat kuat, tidak searah (-0,939) dan signifikan ($p < 0,005$). Adanya hubungan personal hygiene dengan keberadaan Coliform di es teh manis di kantin Universitas Esa Unggul sebaiknya ada upaya lebih lanjut dan serius |
| 2. | Masria, 2016 | Hubungan Pengetahuan dan | Penelitian ini merupakan | Hasil penelitian univariat menunjukkan bahwa |

| No. | Nama Peneliti, Tahun | Judul | Metode | Hasil |
|-----|----------------------|--|--|--|
| | | Perilaku Personal Hygiene Penjamah Dengan Cemaran Escherichia Coli Pada Sambal Pecel Ayam di Kantin Universitas Esa Unggul | penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional | sebagian besar penjamah makanan yang berjenis kelamin laki-laki 71,4%, pendidikan SMP dan SMA masing-masing 43%, pengetahuan personal hygiene yang baik dengan skor sebesar 78,57 dan skor perilaku personal hygiene yang baik sebesar 62,14. Salah satu sampel sambal mengandung Escherichia coli sebesar 9,2/100gr. Hasil korelasi bivariat hubungan antara pengetahuan personal hygiene penjamah dengan cemaran Escherichia coli pada sambal pecel ayam sangat kuat, tidak searah (-0,81) dan signifikan 0,03 ($p < 0,05$), sedangkan hubungan perilaku personal hygiene penjamah dengan cemaran Escherichia coli pada sambal pecel ayam sangat kuat, tidak searah (-0,99) dan signifikan 0,0 ($p < 0,05$). |

| No. | Nama Peneliti, Tahun | Judul | Metode | Hasil |
|-----|---------------------------------|--|---|---|
| 3. | Nyi Mas Widya Ayu Lestari, 2016 | Hubungan Karakteristik Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Dan Evaluasi Sanitasi Kantin Universitas Esa Unggul | Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan desain penelitian cross-sectional | Hasil penelitian menunjukkan karakteristik penjamah makanan yaitu usia, jenis kelamin, pendidikan, lama kerja dan pengetahuan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku hygiene ($P > 0.05$). Hasil pengamatan sanitasi kantin menunjukkan bahwa sanitasi kantin di Universitas Esa Unggul belum memenuhi syarat hygiene berdasarkan peraturan pemerintah no 1096 tahun 2011. |
| 4. | Dyah Susilowati, 2015 | Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Katering Rumah Sakit Medistra | Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan Cross Sectional | Hasil penelitian diperoleh pengetahuan penjamah makanan sebagian besar baik (92.5%). 87.5% responden mempunyai sikap setuju tentang hygiene dan sanitasi makanan. Dalam penerapannya responden mempunyai kategori baik 77.5%. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan tidak ada hubungan antara |

| No. | Nama Peneliti, Tahun | Judul | Metode | Hasil |
|-----|----------------------------|--|--|---|
| | | | | <p>pengetahuan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan.</p> <p>Hubungan sikap dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan diperoleh nilai koefisien korelasi (r) = 0.170 dan p value = 0.296.</p> |
| 5. | (Danudi anti et al., 2015) | <p>Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Minuman Jus Buah di Tembalang</p> | <p>penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional dengan menggunakan desain studi penelitian cross sectional.</p> | <p>Berdasarkan uji statistik diperoleh nilai $p=0,848$ ($p>0,05$) dapat dikatakan bahwa tidak ada hubungan antara higiene penjamah dengan keberadaan bakteri Escherichia coli pada minuman jus buah. Hal ini kemungkinan dikarenakan sebagian pedagang sudah mencuci tangan setelah dari toilet (96%) menggunakan sabun (80%), tidak ada luka goresan di tangan (96%), kuku jari dipotong satu minggu sekali (100%).</p> |

Penelitian ini didasari dari penelitian terdahulu, dan akan dilakukan berbeda dengan penelitian-penelitian sebelumnya yang juga meneliti tentang pengetahuan, sikap, personal hygiene penjamah makanan dan cemaran mikroba di PTQ Al-Azhaar Ummu Suwwanah di kota Tangerang dan di Pondok Pesantren Ar-Rosyid di desa Nambo yang menjadi tempat penelitian.