

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan papan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembangbiaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. Oleh sebab itu, harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Penyelenggaraan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah dan prinsip hygiene perorangan dan sanitasi lingkungan agar tidak terjadi infeksi karena makanan (Sofiana, 2012).

Higiene perorangan dan sanitasi lingkungan dapat dikendalikan dengan hygiene perorangan memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan. Pekerjaan dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya apabila dalam diri pekerja memiliki sikap positif yaitu sikap jujur, disiplin, tanggung jawab, hati-hati, cermat dan teliti, senang akan kebersihan serta menjaga kesehatan dan sanitasi lingkungan yaitu: tempat atau bangunan, peralatan yang harus sesuai dengan parameter yang telah ditentukan. Aspek hygiene dan sanitasi lingkungan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Astuti dkk, 2015).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya infeksi karena makanan atau bahkan keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan penyelenggaraan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan lingkungan dan kesehatan dirinya dalam proses penyelenggaraan makanan yang baik dan sehat. Para penjual

makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen (Ningsih, 2014).

Data terbaru *World Health Organization* (WHO) menunjukkan bahwa bahaya yang disebabkan oleh penyakit karena makanan menjadi ancaman global. WHO memperkirakan ada sekitar 2 juta korban, terutama anak-anak, meninggal dunia setiap tahunnya akibat makanan yang tidak aman. Di Indonesia, berdasarkan laporan Balai Besar/Balai POM selama periode tahun 2009-2013 diasumsikan bahwa dugaan kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan yang terjadi per tahunnya sebanyak 10.700 kasus dengan 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia. Kerugian ekonomi yang diakibatkan oleh kasus KLB keracunan tersebut diperkirakan mencapai 2,9 triliun rupiah (BPOM,2015).

Saat ini Indonesia sedang berupaya mencapai tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs) yaitu pada tahun 2030 mencapai akses terhadap sanitasi dan kebersihan yang adil untuk semua. Membaiknya sarana sanitasi di suatu wilayah berarti juga mengurangi penyakit-penyakit akibat buruknya sarana sanitasi di masyarakat yang disebabkan oleh bakteri pathogen, jamur, maupun cacing parasit (INFID, 2015).

Berdasarkan penelitian Praktek Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Jajanan di jalan Nairobi Kenya diperoleh hasil sarana sanitasi berupa lemari makanan yang dipajang dikantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup. Kalaupun ada, penutup itu hanya berupa kain bekas gorden tipis yang jarang sekali dirapatkan terutama ketika tamu sedang ramai. Oleh karena itu, mikroorganisme dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan (Muinde, 2005).

Penyakit yang menonjol akibat sering terkontaminasi oleh mikroorganisme adalah diare, gastroenteritis, kolera, disentri, tipus dan keracunan makanan dan racun yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada dalam makanan seperti *Escherichia Coli*, *Staphylococcus*, *Clostridium botulinum*, dan *Clostridium welchii*. Di dalam ilmu gizi persyaratan untuk menjadi makanan yang

baik adalah memenuhi syarat 3B yaitu: beragam, bergizi dan berimbang. Selain persyaratan tersebut makanan yang baik juga harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Selain itu juga persyaratan mutu dan keamanan makanan yang baik dapat mempengaruhi pertumbuhan fisik dan intelegensia masyarakat sehingga dapat berikatan dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia yang berdampak kepada pembangunan (Sofiana, 2012).

Permasalahan yang sering timbul di masyarakat adalah kualitas dan kuantitas dari produksi makanan. Oleh karena itu, makanan sebagai faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia selain harus memenuhi dari segi kualitas dan penampilan yang menarik, makanan juga harus aman untuk dikonsumsi yaitu terbebas dari segala bentuk kontaminan yang dapat merugikan konsumen. Potensi makanan untuk terkontaminasi zat berbahaya dan menjadi sumber penularan penyakit meningkat jika proses penanganan hingga dikonsumsi masyarakat tidak memperhatikan higiene dan sanitasi. Kasus keracunan tersebut bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan *food handler* juga kurang diperhatikan (Yudhastuti dkk, 2014).

Keracunan mengenai makanan juga terjadi pada kalangan remaja dan dewasa, yang sebagian besarnya adalah para mahasiswa akibat mengkonsumsi makanan atau bahkan jajanan yang di jual. Kantin merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi baik mahasiswa, dosen maupun pegawai Tata Usaha di Fakultas masing-masing. Pada umumnya makanan yang dijual di kantin mempunyai variasi yang sangat beragam, dengan harga relatif murah dan mudah dijangkau oleh para mahasiswa dan mahasiswi (Ningsih, 2014).

Pemilihan lokasi pada penelitian ini adalah di kantin Universitas Esa Unggul (UEU) karena kampus tersebut adalah salah satu kampus yang menerapkan *full day school*, dimana dengan sistem kerja tersebut meningkatkan kebutuhan mahasiswa terhadap makanan yang disediakan diluar rumah atau kost – kostan mereka, maka makanan yang disediakan oleh kantin yang berada di kawasan kampus sangatlah penting. Kantin yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Hal ini dapat terwujud bila ditunjang dengan tingkat pengetahuan penyelenggaraan makanan tentang bahaya apa saja yang akan diakibatkan oleh buruknya

pemenuhan standar permenkes higiene sanitasi jasa boga yang disediakan oleh masing-masing kantin (Chusna, 2012).

Survei awal yang telah dilakukan di kantin Universitas Esa Unggul, masih ada dijumpai proses penyelenggaraan makanan yang dalam meletakkan makanan yang masak tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan dan juga penjamah makanan tidak memakai alat pelindung diri. Sarana sanitasi yang kurang memenuhi syarat kesehatan seperti sarana pembuangan limbah, sarana pembuangan sampah, tempat makan yang masih kotor. Dengan pemenuhan standar permenkes higiene sanitasi jasa boga yang seperti ini banyak keluhan yang disampaikan oleh para mahasiswa maupun warga sekitar kampus, antara lain bau yang diakibatkan sampah yang kurang dikelola dengan baik, banyak lalat akibat penyediaan tempat sampah yang kurang tepat yaitu di kantin hanya disediakan tempat sampah seadanya tidak dilengkapi tutup, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Karakteristik Responden, Pengetahuan, Lingkungan Dan Pelatihan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016

1.2 Identifikasi Masalah

Di kantin UEU memang belum terdapat kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan produksi kantin tersebut, tetapi tindakan preventif dinilai sangat penting untuk mencegah faktor risiko, misalnya dari segi higiene perorangan yang tidak memakai alat pelindung diri seperti celemek, masker, pelindung rambut, dll, dari segi sanitasi lingkungan sarana air bersih, jamban, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi yang dekat dari tempat penyelenggaraan makanan dan dari segi penyelenggaraan makanan penjual meletakkan makanan yang sudah di masak diberi tutup khusus, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Karakteristik Responden, Pengetahuan, Lingkungan Dan Pelatihan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016.

1.3 Pembatasan Masalah

Dengan segala keterbatasan waktu serta biaya maka peneliti membatasi masalah penelitian ini pada variabel independent karakteristik responden (umur, pendidikan) pengetahuan, pelatihan, lingkungan dengan variabel dependent penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah (Umur, Pendidikan, Pengetahuan, Pelatihan, Lingkungan) yang berhubungan dengan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan karakteristik responden, pengetahuan, lingkungan dan pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik responden (Umur, Jenis Kelamin, Pendidikan)
2. Mengidentifikasi pengetahuan, pelatihan, lingkungan dan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.
3. Menganalisis hubungan karakteristik responden (Umur, Pendidikan) dengan karakteristik responden, pengetahuan, lingkungan dan pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.
4. Menganalisis hubungan pengetahuan responden dengan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.
5. Menganalisis hubungan pelatihan responden dengan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

6. Menganalisis hubungan lingkungan responden dengan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Secara Teoritis

Menambah pengetahuan dan wawasan umum serta dapat sebagai bahan informasi mengenai penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

1.6.2 Secara Praktis

- Bagi Lingkungan Kampus
Untuk menambah informasi mengenai penerapan higiene sanitasi di kantin tersebut sehingga dapat dijadikan masukan untuk peningkatan kualitas.
- Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan dan wawasan penulis mengenai penerapan higiene sanitasi lingkungan di kantin. Informasi yang disajikan/ dilaporkan dapat dijadikan dasar penelitian selanjutnya.