

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan juga merupakan bagian terpenting untuk kesehatan manusia. Untuk menghadirkan makanan yang berkualitas baik, secara cita rasa dan kandungan gizi yang cukup, makanan juga harus bersih, aman dan tidak berbahaya agar dapat dikonsumsi. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI. 2006).

Menurut WHO (2005) penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak ditemukan di zaman modern ini. Penyakit yang diakibatkan bawaan makanan dari kontaminasi bakteri *pathogen* adalah penyakit diare. Sekitar 70% kasus penyakit diare karena makanan yang terkontaminasi oleh bakteri *pathogen* seperti bakteri *coliform* (*Escheria coli*, *Enteribacter arogene*), *shigella spp*, *salmonella spp*, dan *Vibrio cholerae*. Kontaminasi mikroorganisme pada makanan tersebut disebabkan dari tidak memperhatikan hygiene perorangan dengan benar seperti mencuci tangan, dan mencuci alat masakan dan memakai celmek (WHO, 2005).

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes 2010).

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).

Dalam beberapa minggu di tahun 2015 terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di sejumlah daerah. Menurut catatan Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbangkes) Kementerian Kesehatan Tjandra Yoga Aditama dalam minggu ke 11 dan 12 di tahun 2015 terjadi lebih dari 150 kasus keracunan pangan (Bank Data Kemenkes, 2015).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Irawati (2012) menunjukkan bahwa terdapat 52,8% makanan di kantin Universitas X Depok terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia Coli* disebabkan oleh kurangnya pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan dan faktor lainnya. Sementara penelitian yang dilakukan oleh Susana (2003) terhadap kualitas makanan dan minuman di beberapa kantin Universitas X menunjukkan hasil yang tidak memenuhi syarat kesehatan, penelitian yang dilakukan Susana menyatakan bahwa pada semua kelompok makanan yang diperiksa terdapat adanya positif *Escherichia Coli* diakibatkan kurangnya pengetahuan, pelatihan dan perilaku penjamah makanan dalam penanganan makanan.

Industri jasa boga timbul dan berkembang sejalan dengan perkembangan pola hidup masyarakat termasuk dalam lingkungan kampus. Dalam melayani kebutuhan perorangan ataupun kelompok, ternyata jasaboga cukup potensial sebagai sarana penularan penyakit atau gangguan kesehatan yang disebabkan oleh makanan (*food borne illness*) yang dapat berakibat penurunan produktifitas dari pengguna jasaboga termasuk mahasiswa itu sendiri.

Kantin merupakan pelayanan khusus yang menyediakan makanan dan minuman untuk para mahasiswa dan staf kampus yang berada di suatu tempat yang biasanya merupakan bagian dari bangunan kampus itu sendiri. Kantin merupakan salah satu tempat yang sering didatangi oleh mahasiswa karena keberadaanya dekat dengan perkuliahan sehingga mahasiswa lebih memilih makan di tempat tersebut dibandingkan di luar kampus, karena waktu menjadi lebih efektif dan efisien, disamping itu harga yang ditawarkan pun sangat terjangkau. Maka dari itu sebuah kantin tidak cukup hanya dengan hal tersebut,

tetapi kualitas dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi mahasiswa, oleh karena itu sangat diperlukannya *personal hygiene* pada penjamah makanan.

Konsep *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena *personal hygiene* akan mempengaruhi kesehatan seseorang. 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. Dalam proses pengolahan makanan seorang penjamah makanan dituntut untuk menerapkan *personal hygiene* yang baik agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang diolah. 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).

Adapun faktor-faktor utama yang mengakibatkan kontaminasi makanan sehingga mengakibatkan *foodborne illness* adalah adanya kesalahan penyiapan makanan beberapa jam sebelum dimakan disertai dengan terjadinya kontaminasi silang akibat *personal hygiene* yang buruk (WHO, 2005).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil observasi fakta dilapangan dan jika dibandingkan dengan literature, terlihat petugas penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul belum melakukan *personal hygiene* dengan baik. Ditemukannya perilaku yang kurang baik terhadap kebersihan diri pekerja seperti tidak menggunakan penutup rambut dan celmek, kebiasaan merokok pada waktu bekerja, dan kurangnya kebiasaan mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Hal tersebut berpotensi menyebabkan kontaminasi bakteri kedalam makanan yang dapat beresiko terjadinya keracunan makanan. Hal ini membuktikan masih kurangnya *personal hygiene* penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul.

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016.

### 2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran demografi (pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul.
2. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.

3. Untuk mengetahui gambaran sikap penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.
4. Untuk mengetahui gambaran ketersediaan sarana atau fasilitas dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.
5. Untuk mengetahui hubungan demografi (Pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.
6. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.
7. Untuk mengetahui hubungan sikap penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.
8. Untuk mengetahui hubungan ketersediaan sarana atau fasilitas penjamah makanan dengan *personal hygiene* di kantin Universitas Esa Unggul.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuan yang telah didapat selama perkuliahan dan dalam kehidupan nyata.
  - b. Meningkatkan pengetahuan peneliti khususnya dalam *personal hygiene* penjamah makanan.
2. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat
  - a. Menjadi suatu masukan pengetahuan dan informasi, khususnya mengenai *personal hygiene* penjamah makanan.

b. Sebagai referensi gambaran penelitian dan dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

### 3. Manfaat bagi pekerja

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan yang positif tentang hygiene perorangan untuk mencegah terjadinya pencemaran dalam makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan yang dihasilkan.