

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak orang yang tidak sempat mengelola makanan sendiri terlebih di zaman modern seperti sekarang ini. Hal ini disebabkan karena faktor kesibukan dan ketidakmampuan untuk mengelola makanan sendiri. Mereka tergantung pada pelayanan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan makanannya. Salah satu pelayanan jasa boga yang dipilih yaitu kantin yang tersedia di berbagai institusi baik itu institusi perkantoran, universitas maupun sekolah-sekolah. Selain itu, konsumen juga lebih selektif dalam menentukan jenis makanan yang akan dikonsumsi. Salah satu pertimbangan yang digunakan sebagai dasar pemilihan adalah faktor keamanan makanan baik dalam penyajian maupun saat pengelolaan makanan itu berlangsung (Purnawijayanti, 2001).

Pengelolaan makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 1 Ayat 2 yaitu “rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, perwadahan, pendistribusian dan penyajian. Pengelolaan makanan harus sangat diperhatikan oleh pengelola kantin sehingga kantin dapat menyajikan makanan yang aman, bermutu dan bergizi karena makanan yang aman, sehat dan bergizi akan memengaruhi aktifitas seseorang (Maryadi, 2014).

Penjamah makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 1 ayat 6 yaitu “orang yang secara langsung mengelola makanan”. Kontak terjadi secara langsung baik antara penjaja kantin dengan pembeli, penjaja kantin dengan makanan maupun antara makanan dan pembeli, sehingga penjaja kantin harus memperhatikan aspek higiene personal diantaranya higiene makanan, higiene dan sanitasi lingkungan tempat kerja, higiene peralatan makan dan higiene dan sanitasi pribadi (Maryadi, 2014). Buruknya higiene perorangan dan ketidakcermatan memasak makanan dapat menyebabkan penyakit. Penyakit

yang menonjol dan sering terjadi yang berkaitan dengan penyediaan makanan tidak higienis adalah diare, gastroenteritis dan keracunan makanan (Arisman, 2014).

World Health Organization tahun 2014 melaporkan sekitar 70% kasus diare terjadi di negara berkembang. Berdasarkan hasil survei yang di Eropa sumber kontaminasi yang berasal dari fasilitas kesehatan dan kantin masing-masing sebesar 6% dan sekolah sebesar 5%. *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC), sebuah lembaga pengawasan penyakit menular di Amerika Serikat melaporkan 14 faktor yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Salah satu faktor tersebut adalah hygiene personal yang buruk (26%) (Arisman, 2014).

Badan Pengawas Obat dan Makanan melaporkan pada bulan Januari hingga Maret 2016, di Indonesia terjadi keracunan akibat pangan disebabkan oleh pangan olahan jasaboga sebanyak 9 insiden keracunan dengan jumlah korban 354 orang dengan 2 korban diantaranya meninggal disebabkan oleh buruknya hygiene personal pada penjamah makanan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Fithri, NK tahun 2015 di kantin Universitas Esa Unggul memaparkan bahwa sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan dan sikap tentang hygiene sanitasi yang baik, sarana dan prasarana kantin Esa Unggul sudah memenuhi syarat, serta separuh dari responden mempunyai praktik personal hygiene dan sanitasi yang baik sebesar 50%. Namun, sebaiknya tetap dilakukan perbaikan dan pemeliharaan sarana hygiene dan sanitasi disekitar kantin seperti wastafel, sabun cuci, dan pengering tangan (Ronitawati & Simangunsong, 2016).

Oleh karena banyaknya angka keracunan serta tercemarnya makanan oleh bakteri yang berbahaya dikarenakan tidak memperhatikan hygiene personal dengan baik dan juga berdasarkan penelitian Masria (2016) di Kantin Universitas Esa Unggul menyatakan bahwa ada cemaran bakteri *Escherichia Coli* pada Sambal Pecel Ayam di beberapa kantin maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh edukasi gizi terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan kantin. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan kantin agar dapat menerapkan hygiene personal dengan baik sehingga

terhindar dari terjadinya keracunan makanan terlebih lagi dengan semakin meningkatnya kebutuhan mahasiswa terhadap makanan yang disediakan di luar rumah atau kost – kostan mereka, maka produk – produk yang disediakan oleh kantin yang berada di kawasan kampus sangatlah penting. Kantin merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi baik mahasiswa, dosen maupun pegawai yang bekerja di Universitas tersebut (Chusna, 2012).

Faktor yang memengaruhi higiene personal penjamah makanan adalah pengetahuan, sikap juga sarana dan prasarana. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam menyajikan makanan yang sehat dan baik agar menunjang kualitas makanan yang baik serta menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan dari penjaja kantin itu sendiri (Dwiastuti & Hendarto, 2013).

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

Sumber informasi yang bisa diperoleh bagi penjamah makanan salah satunya yaitu melalui edukasi gizi mengenai higiene personal yang ditujukan untuk menyampaikan pesan atau informasi sehingga dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh masyarakat atau sasaran penelitian. Salah satu kelemahan metode edukasi ini adalah pesan yang terinci mudah dilupakan setelah beberapa lama sehingga dibutuhkan alat bantu media untuk membantu jalannya edukasi gizi tersebut (Fatmah, 2014).

Alat bantu yang digunakan untuk meningkatkan efektifitas edukasi gizi ini yaitu menggunakan media Kipas. Media kipas termasuk dalam media cetak bergambar yang berisi informasi mengenai edukasi gizi untuk meningkatkan keefektifitasan saat pelaksanaan edukasi gizi (Fatmah, 2014). Media kipas digunakan dalam penelitian ini juga karena usia penjamah makanan atau sasaran penelitian berkisar antara 15-25 tahun sehingga lebih

tepat untuk menggunakan media kipas. Media ini juga digunakan karena lingkungan kantin yang panas sehingga media ini diharapkan juga bisa dimanfaatkan oleh sasaran penelitian selain bentuknya yang menarik. Edukasi gizi dengan bantuan media kipas juga sebelumnya jarang digunakan oleh peneliti lain sehingga peneliti tertarik untuk melakukan edukasi menggunakan media ini untuk mengetahui efektifitas media kipas tersebut.

Berdasarkan uraian di atas tentang pentingnya pengetahuan mengenai higiene personal, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang Pengaruh Edukasi Gizi melalui Media Kipas tentang Higiene Personal terhadap Pengetahuan dan Sikap pada Penjamah Makanan Pengelola Jasa Boga Kantin Universitas Esa Unggul. Penelitian tersebut dimaksudkan untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan dan sikap para pengelola jasa boga kantin yang ada di Universitas Esa Unggul yang sebelumnya belum pernah dilakukan penelitian dengan menggunakan edukasi gizi di kantin Universitas Esa Unggul.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Sumber informasi tentang higiene personal yang didapat oleh penjaja kantin didapat dari sumber yang berbeda-beda sehingga pengetahuan dan sikap mengenai higiene pada penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul pun berbeda-beda.
2. Ada atau tidaknya pengaruh edukasi tentang higiene personal terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan pengelola jasa boga di kantin Universitas Esa Unggul. Hal ini memengaruhi penerapan yang berbeda-beda tergantung pada pengetahuan dan pemahaman setiap individu penjaja kantin.
3. Pengetahuan dan sikap peduli terhadap higiene personal yang berbeda-beda pada tiap individu penjaja kantin sehingga praktik yang dilakukan di kantin tersebut pun berbeda-beda.

C. Pembatasan Masalah

Adanya keterbatasan pengetahuan dan sikap yang kurang baik terhadap penerapan higiene pada penjamah makanan kantin, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan pengaruh edukasi gizi tentang higiene personal terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan pengelola jasa boga kantin Universitas Esa Unggul tahun 2016.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah dalam latar belakang dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut: “Apakah ada pengaruh edukasi gizi melalui media kipas tentang higiene personal terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan pengelola jasa boga di kantin Universitas Esa Unggul?”

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh edukasi gizi melalui media kipas tentang higiene personal terhadap pengetahuan dan sikap pada penjamah makanan pengelola jasa boga kantin di Universitas Esa Unggul.

2. Tujuan Khusus:

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan pengelola jasa boga kantin UEU
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan tentang higiene personal penjamah makanan pengelola jasa boga di kantin UEU sebelum dan sesudah dilakukan edukasi tentang higiene personal
- c. Mengetahui sikap mengenai higiene personal penjamah makanan pengelola jasa boga di kantin UEU sebelum dan sesudah dilakukan edukasi tentang higiene personal.
- d. Menganalisis pengaruh penyuluhan melalui media kipas tentang higiene personal terhadap pengetahuan dan sikap pada pengelola jasa boga kantin UEU.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan yang lebih luas tentang higiene personal penjamah makanan baik dari segi teori maupun praktik sehingga wawasan yang didapat selama penelitian dan selama masa perkuliahan di Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

2. Bagi Penjamah Makanan Kantin Universitas Esa Unggul

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

3. Bagi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan dokumen data ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu serta dapat digunakan dan dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan penjamah makanan jasa boga kantin.

G. Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Metode Penelitian	Hasil
1	Masria	2016	Hubungan Pengetahuan dan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah dengan Cemaran <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam di Kantin Universitas Esa Unggul	<i>Cross Sectional</i>	Ada hubungan pengetahuan personal hygiene dengan <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam di beberapa kantin Universitas Esa Unggul
2	Nayla Kamilia Fithri	2015	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul	<i>Cross Sectional</i>	Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan sarana dan prasarana

No	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Metode Penelitian	Hasil
					dengan <i>personal hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan
3	Fina Izzatul Chusna.	2012	Faktor yang Memengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin di Universitas Negeri Semarang tahun 2012	<i>Cross Sectional</i>	Ada hubungan lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi
4	Susilowati, D.	2015	Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Katering Jasa Boga Medika di RS. Medistra	<i>Cross Sectional</i>	Tidak ada hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan higiene dan sanitasi makanan
5	Avrilinda, S. M; Kristiastuti, D.	2016	Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Higiene Perilaku Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya.	Analisis Deskriptif menggunakan uji statistik <i>Chi-Square</i>	Pengetahuan berpengaruh terhadap perilaku higiene penjamah makanan. Sikap tidak berpengaruh terhadap perilaku higiene penjamah makanan