

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kesehatan menurut Undang-Undang No. 17 tahun 2023 adalah keadaan sehat seseorang, baik secara fisik, jiwa, maupun sosial dan bukan sekadar terbebas dari penyakit untuk memungkinkannya hidup produktif. Upaya Kesehatan adalah segala bentuk kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat Kesehatan masyarakat dalam bentuk promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif dan paliatif oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah atau Masyarakat. Dalam setiap rumah tentunya terdapat dapur yang berperan penting, tidak hanya untuk memasak juga untuk menghabiskan banyak waktu bersama keluarga. Dapur merupakan suatu tempat khusus yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk mengolah serta memproduksi makanan, dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Naibaho & Wibowo, 2022).

Pengolahan makanan yang tidak higienis secara langsung meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh bakteri patogen (misalnya *Salmonella*, *E. coli*, *Campylobacter*), virus (misalnya Norovirus, Hepatitis A) atau toksin yang dapat menyebabkan *foodborne disease*. Dampak *foodborne disease* tidak hanya sebatas gejala fisik seperti mual, muntah, diare dan demam, tetapi juga dapat menyebabkan dehidrasi, malnutrisi, komplikasi serius yang memerlukan rawat inap, hingga kematian, terutama pada kelompok rentan seperti balita, ibu hamil dan lansia. Dari data yang telah didapatkan dari instansi terkait Puskesmas Silaen terdapat maksimal 3 kasus diare pada balita dan anak-anak setiap minggu di desa pintu batu. Peningkatan kasus diare adalah indikator penting yang memerlukan perhatian serius karena diare merupakan salah satu *foodborne disease* dan masalah kesehatan masyarakat yang paling umum dan seringkali disebabkan oleh kondisi sanitasi yang buruk serta praktik higiene yang kurang memadai.

(Puskesmas Silaen, *Data Kasus Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Silaen*.Toba: Puskesmas Silaen;2025.)

Foodborne disease atau biasa juga disebut sebagai penyakit akibat makanan, adalah kondisi kesehatan atau sakit yang disebabkan oleh mengonsumsi makanan yang tercemar oleh cemaran fisik, kimia, mikrobiologi, atau alergen. Penyakit akibat makanan dapat disebabkan oleh berbagai hal, seperti makanan yang tidak dimasak dengan benar, makanan yang terkontaminasi bakteri atau virus, atau makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya. Untuk menjamin keselamatan kesehatan semua orang dan mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan, penting untuk menerapkan teknik penanganan dan kebersihan makanan yang tepat (Nasution, 2023).

Menurut World Health Organization (2019) secara konsisten menyoroti masalah keamanan pangan global, dengan jutaan kasus penyakit dan ribuan kematian setiap tahun akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Di Indonesia, data Kementerian Kesehatan juga menunjukkan bahwa penyakit yang berhubungan dengan sanitasi dan higiene makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang signifikan. Praktik higiene sanitasi makanan di rumah tangga mencakup serangkaian tahapan kritis, mulai dari pemilihan bahan baku yang segar dan aman, pencucian bahan makanan, persiapan, proses pengolahan, penyajian, hingga penyimpanan makanan sisa. Setiap tahapan ini memerlukan perhatian khusus dan penerapan standar kebersihan yang ketat untuk mencegah kontaminasi silang dan pertumbuhan mikroorganisme berbahaya.

Ibu rumah tangga yang memiliki pengetahuan yang memadai mengenai prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan akan lebih memahami risiko dan cara pencegahannya. Namun, pengetahuan saja seringkali tidak cukup. Sikap positif terhadap higiene sanitasi juga memegang peranan krusial sebagai pendorong internal. Sikap ini mencerminkan keyakinan, kepedulian, dan kesediaan untuk menerapkan praktik higienis secara konsisten. Ibu rumah tangga yang memiliki sikap positif cenderung lebih termotivasi untuk melakukan upaya ekstra dalam memastikan makanan aman, bahkan di tengah keterbatasan. Ibu rumah tangga

yang memiliki pengetahuan baik akan memahami pentingnya mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak makanan hingga matang sempurna, serta menyimpan makanan pada suhu yang tepat.

Pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan sangat penting dimiliki oleh ibu rumah tangga dalam penyelenggaraan makanan. Seorang penjamah makanan yang memiliki prinsip akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan, maka akan mendukung terwujudnya praktik hygiene dan sanitasi yang baik (Juhaina,2020). Selain pengetahuan, sikap yang dimiliki penjamah makanan juga dapat mempengaruhi langsung terhadap praktik hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan (Pitri et al., 2020).

Masyarakat menggunakan air perpipaan yang bersumber dari pegunungan dan menjadi andalan utama untuk mendistribusikan air bersih ke rumah-rumah masyarakat untuk digunakan sehari-hari. Salah satu faktor terjadinya diare pada anak disebabkan karena kebiasaan membeli jajanan seringkali dipengaruhi oleh kurangnya waktu, pengetahuan gizi yang terbatas atau keinginan anak. Jajanan yang dijual di tempat terbuka rentan terkontaminasi bakteri dan kuman, menyebabkan penyakit seperti diare dan tipes. Beberapa penelitian menunjukkan adanya hubungan signifikan antara kebiasaan jajan dengan kejadian diare.

Oleh karena itu, penelitian ini menjadi penting untuk mengidentifikasi bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga di Desa Pintu Batu Kecamatan Silaen berkorelasi dengan tindakan mereka dalam mengelola higiene sanitasi makanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif dan menjadi dasar untuk merancang intervensi atau program edukasi yang lebih efektif dalam meningkatkan praktik higiene sanitasi makanan di tingkat rumah tangga, demi terwujudnya keluarga yang lebih sehat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap

Dengan Tindakan Ibu Rumah Tangga Dalam Mengelola Higiene Sanitasi Makanan di Desa Pintu Batu Kecamatan Silaen Kabupaten Toba Tahun 2025”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan ibu rumah tangga dalam mengelola higiene sanitasi makanan di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan tindakan ibu rumah tangga dalam mengelola higiene sanitasi makanan di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba
2. Untuk mengidentifikasi sikap ibu rumah tangga terhadap higiene sanitasi pengelolaan makanan di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba
3. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dengan tindakan ibu rumah tangga pada penerapan higiene sanitasi di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba.
4. Untuk menganalisis hubungan sikap dengan tindakan ibu rumah tangga pada penerapan higiene sanitasi di Desa Pintu Batu, Kecamatan Silaen, Kabupaten Toba.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Bertambahnya pengetahuan dan pengalaman penulis dalam bidang Sanitasi lingkungan khususnya mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi makanan di tingkat rumah tangga.

1.4.2 Bagi Ibu Rumah Tangga

Meningkatkan kesadaran dan pemahaman akan pentingnya higiene sanitasi makanan, serta mendorong perubahan perilaku yang lebih baik demi kesehatan keluarga.

1.4.3 Bagi Institusi

Memberikan data dan informasi konkret mengenai tingkat pengetahuan, sikap, dan tindakan ibu rumah tangga, yang dapat menjadi dasar untuk merancang dan mengimplementasikan program edukasi atau intervensi yang lebih tepat sasaran.

1.4.4 Bagi Petugas Kesehatan/Puskesmas

Memberikan data dan informasi konkret mengenai tingkat pengetahuan, sikap, dan tindakan ibu rumah tangga, yang dapat menjadi dasar untuk merancang dan mengimplementasikan program edukasi atau intervensi yang lebih tepat sasaran.