

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permasalahan kesehatan, terutama yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pangan, merupakan isu yang kompleks dan telah lama menjadi perhatian. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh semakin tingginya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disajikan di luar rumah. Oleh karena itu, setiap produk pangan yang dihasilkan oleh perusahaan maupun pelaku usaha penyedia makanan untuk konsumsi umum harus memenuhi standar kesehatan dan keamanan agar aman dikonsumsi. Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan memegang peranan yang sangat penting karena berpotensi menjadi media penularan berbagai penyakit apabila tidak menerapkan praktik higiene yang baik. Sumber daya manusia, termasuk pendidikan, yang meningkatkan kesadaran kebersihan diri dan lingkungan, sangat mempengaruhi keadaan hygiene dan sanitasi. Jenjang pendidikan merupakan salah satu indikator yang mencerminkan tingkat penguasaan pengetahuan serta pembentukan sikap individu. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang ditempuh, semakin besar pula peluang seseorang untuk memperoleh wawasan, informasi, dan pemahaman yang lebih komprehensif dibandingkan dengan individu yang memiliki latar belakang pendidikan pada jenjang yang lebih rendah. (Aprivia and Yulianti, 2021)

Berdasarkan laporan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2015, penyakit yang ditularkan melalui pangan masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat berskala global. Setiap tahun, kondisi tersebut diperkirakan menyebabkan sekitar 600 juta kasus keracunan makanan dan berkontribusi terhadap sekitar 420.000 kematian di berbagai negara. Di Amerika Serikat, penyakit bawaan makanan juga tetap menjadi tantangan serius dalam bidang kesehatan masyarakat. Data dari Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit (CDC) menunjukkan bahwa sekitar satu dari enam penduduk Amerika Serikat, atau setara dengan 48 juta orang, mengalami penyakit bawaan makanan setiap tahunnya. Dari jumlah tersebut, sekitar 128.000 kasus memerlukan perawatan di rumah sakit, sedangkan kurang lebih 3.000 kasus berakhir dengan kematian akibat penyakit tersebut.. (Muna and Khariri, 2020)

Manusia merupakan salah satu reservoir potensial mikroorganisme patogen

yang dapat mencemari pangan dan menjadi media penularan penyakit kepada individu lain. Oleh sebab itu, penjamah makanan memegang peranan yang sangat strategis dalam menjamin penerapan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di institusi. Tingkat pengetahuan, sikap, serta perilaku yang ditunjukkan oleh penjamah makanan selama melaksanakan proses pengolahan dan penyajian pangan akan menentukan mutu, keamanan, serta kelayakan makanan yang dihasilkan untuk dikonsumsi.(Alwi, Ismail and Palupi, 2019)

Dalam data awal yang diperoleh dari Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes RI tahun 2023, terjadi insiden keracunan pangan dilaporkan menimpa sejumlah mahasiswa setelah mengikuti rangkaian kegiatan Pengenalan Kehidupan Kampus bagi Mahasiswa Baru (PKKMB) di Universitas Sumatera Utara (USU). Para mahasiswa mengalami berbagai keluhan, seperti mual yang disertai muntah serta nyeri pada bagian perut, setelah mengonsumsi nasi goreng yang disajikan dalam kegiatan *fun walk* atau jalan santai bersama. Berdasarkan hasil koordinasi yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan bersama sejumlah instansi terkait, tercatat sebanyak 10 orang terdampak dalam kejadian tersebut. Seluruh korban mengalami luka ringan dan menjalani perawatan jalan, sedangkan tidak ditemukan korban meninggal dunia, korban hilang, korban yang mengalami luka berat hingga memerlukan rawat inap, maupun masyarakat yang harus mengungsi. Pada tahun 2024 juga terjadi keracunan makanan di Kelurahan Urung Kompas, Kecamatan Rantau Selatan setelah mengonsumsi bungkus berupa telur rendang, sayur tauco dan kue ongol-ongol. Korban yang mengalami keracunan berjumlah 78 orang, terdapat 46 orang di RSUD Rantauprapt dan 8 orang di RSUD Karya Bakti. Hasil koordinasi antara Dinas Kesehatan dan berbagai instansi terkait menunjukkan bahwa jumlah korban yang berhasil didata mencapai 78 orang. Dari keseluruhan korban tersebut, sebanyak 54 orang mengalami luka berat sehingga memerlukan perawatan inap, sedangkan 24 orang lainnya mengalami luka ringan dan mendapatkan pelayanan rawat jalan. Selain itu, tidak terdapat korban meninggal

dunia, korban hilang, maupun warga yang harus mengungsi akibat kejadian tersebut. (Kementerian Kesehatan, 2023)

Restoran merupakan salah satu bentuk usaha di bidang jasa penyediaan pangan yang beroperasi pada sebagian atau seluruh bangunan permanen. Usaha ini dilengkapi dengan berbagai sarana dan fasilitas yang mendukung kegiatan pengolahan, penyimpanan, penyajian, serta pendistribusian makanan dan minuman kepada masyarakat untuk dikonsumsi di tempat usaha tersebut. (Kesehatan, 2003)

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia yang memiliki risiko tinggi mengalami kontaminasi oleh bakteri patogen apabila tidak ditangani secara tepat. Mutu dan keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahapan pengelolaan makanan. Penjamah makanan adalah individu yang terlibat secara langsung dalam seluruh rangkaian proses penanganan pangan, mulai dari tahap persiapan bahan, pembersihan, pengolahan, distribusi atau pengangkutan, hingga penyajian makanan kepada konsumen. (Kesehatan, 2021)

Pengelolaan makanan pada restoran adalah Pengawasan terhadap rumah makan dilakukan secara berkesinambungan untuk mengevaluasi perkembangan penerapan sanitasi makanan serta menilai kondisi yang muncul setelah pelaksanaan tindak lanjut dari hasil pemeriksaan sebelumnya. Sementara itu, pemeriksaan merupakan kegiatan evaluatif yang dilakukan melalui observasi langsung di lokasi guna mengidentifikasi kondisi nyata, menilai pelaksanaan tindakan atau aktivitas yang berlangsung, serta memberikan rekomendasi dan arahan sebagai upaya penyempurnaan maupun perbaikan terhadap aspek yang masih belum memenuhi ketentuan. (Anni Dara Bugissa, 2011)

Mengacu pada Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara Tahun 2020, persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPM) yang memenuhi persyaratan kesehatan menunjukkan bahwa Kota Medan termasuk salah satu daerah dengan capaian yang relatif baik. Tercatat sebanyak 56,02% TPM di Kota Medan telah memenuhi standar atau ketentuan yang ditetapkan, sehingga mencerminkan tingkat

kepatuhan terhadap persyaratan higiene dan sanitasi pangan yang cukup baik. (Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, 2020)

Penjamah makanan berpotensi menjadi media transmisi mikroorganisme patogen ke dalam pangan melalui berbagai mekanisme selama proses penanganan dan pengolahan makanan. Oleh karena itu, perilaku penjamah makanan ketika melaksanakan setiap tahapan pengolahan merupakan aspek yang harus mendapatkan perhatian serius. Sikap dan tindakan yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip higiene dalam pengolahan pangan dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi sehingga membahayakan keamanan makanan yang dihasilkan. Rendahnya penerapan praktik higiene tersebut sering kali dipengaruhi oleh keterbatasan pengetahuan, pemahaman, serta tingkat pendidikan yang dimiliki oleh penjamah makanan. (Annas *et al.*, 2021)

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 (Permenkes RI, 2011) Setiap penjamah makanan yang bekerja pada penyelenggaraan jasa boga diwajibkan memenuhi sejumlah persyaratan, antara lain memiliki sertifikat pelatihan higiene dan sanitasi makanan, berada dalam kondisi kesehatan yang baik, serta terbebas dari penyakit menular yang berpotensi membahayakan keamanan pangan. (Kemenkes RI, 2011)

Penguasaan pengetahuan mengenai prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan merupakan kompetensi yang harus dimiliki oleh setiap penjamah makanan dalam penyelenggaraan layanan pangan. Penjamah makanan yang memiliki kesadaran dan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kesehatan serta kebersihan diri akan lebih terdorong untuk menerapkan praktik higiene dan sanitasi secara konsisten. Di samping aspek pengetahuan, sikap yang dimiliki penjamah makanan juga berperan penting dalam membentuk dan memengaruhi penerapan praktik higiene dan sanitasi selama proses penanganan, pengolahan, hingga penyajian makanan (Hartini, 2022)

Perilaku penjamah makanan yang tidak menerapkan prinsip-prinsip higiene dalam proses pengolahan pangan merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi serta membahayakan keamanan makanan. Berbagai kebiasaan yang tidak sesuai dengan standar higiene, seperti menggaruk bagian tubuh saat bekerja, membiarkan kuku tetap panjang, tidak mengenakan alat pelindung atau perlengkapan kerja, serta mengunyah makanan selama melakukan proses pengolahan, berpotensi memperbesar peluang perpindahan bakteri ke dalam makanan. Kondisi tersebut umumnya berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan higiene perorangan (*personal hygiene*). Secara konseptual, individu yang memiliki tingkat pengetahuan yang lebih baik cenderung menunjukkan perilaku yang lebih positif dalam menjalankan praktik higiene. Oleh karena itu, salah satu strategi yang efektif untuk menekan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan adalah melalui penyelenggaraan program pendidikan dan pelatihan yang berfokus pada penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Peningkatan kompetensi tersebut diharapkan mampu membentuk perilaku penjamah makanan yang lebih baik, khususnya bagi tenaga yang bekerja di rumah sakit, mengingat perilaku mereka dapat memberikan dampak langsung maupun tidak langsung terhadap mutu, keamanan, dan kelayakan makanan yang disajikan kepada pasien. (Haderiah, 2022)

Penelitian oleh Anggun Istiva Rahayu pada Aulia *Catering Service* (2022) menunjukkan bahwa pemberian penyuluhan gizi dengan memanfaatkan media video mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan terbukti efektif dalam meningkatkan tingkat pengetahuan serta membentuk sikap yang lebih positif pada penjamah makanan di Aulia *Catering Service*, Kota Palangka Raya.. Namun, temuan ini termasuk sampel yang relatif kecil (hanya 20 orang). Oleh karena itu, penelitian ini akan memperluas jumlah sampel dan mempertimbangkan variabel lain seperti pengalaman kerja dan latar belakang pendidikan penjamah makanan. (Rahayu, Munifa and Ramadhani, 2022)

Survey pendahuluan yang dilakukan peneliti di Restoran Ayam Penyet Jakarta pada tanggal 26 April 2025 dengan melakukan wawancara pada penjamah makanan, masih banyak yang belum mengetahui cara menyelenggarakan makanan dengan tepat. Atas dasar uraian yang telah dikemukakan sebelumnya, penelitian ini mengangkat judul sebagai berikut “Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas penyuluhan gizi tentang penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan melalui media booklet terhadap peningkatan pengetahuan, pembentukan sikap, serta perubahan tindakan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan melalui media booklet.
- b. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan sebelum dan setelah memperoleh penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan menggunakan media booklet.
- c. Mengidentifikasi tindakan penjamah makanan sebelum dan sesudah

mengikuti penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yang disampaikan melalui media booklet.

- d. Menganalisis pengaruh penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yang menggunakan media booklet terhadap tingkat pengetahuan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.
- e. Menganalisis pengaruh penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yang disampaikan melalui media booklet terhadap sikap penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.
- f. Menganalisis pengaruh penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan media booklet terhadap tindakan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Memberikan sumber informasi dan *experience* penulis dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dan memperdalam pemahaman tentang penyuluhan gizi serta pengaruhnya terhadap perilaku penyajian makanan yang telah diperoleh selama belajar di Jurusan Gizi Poltekkes Medan.

2. Bagi Jurusan Gizi

Dapat dijadikan sebagai sumber informasi terutama dibidang gizi institusi serta dapat meningkatkan reputasi dengan menunjukkan komitmen dalam meningkatkan kesehatan masyarakat melalui penyuluhan gizi.

3. Bagi Penjamah Makanan

Dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman, serta keterampilan dalam bidang gizi dan penerapan teknik penyajian makanan yang sehat, aman, dan sesuai dengan prinsip higiene serta sanitasi juga dapat mendorong penjamah makanan untuk melakukan sikap yang lebih positif terhadap penyajian makanan bergizi, sehingga berdampak pada kesehatan para konsumen.