BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Bahan makanan merupakan aspek fundamental dalam rantai pengelolaan makanan yang sering kali kurang mendapat perhatian serius, terutama disektor usaha makanan kecil dan menengah. Penyimpanan yang tidak sesuai standar dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan sebelum digunakan, baik secara fisik, kimiawi, maupun biologis. Kerusakan ini mencakup perubahan warna, bau, tekstur, hingga pertumbuhan mikroorganisme yang mempercepat Penyimpanan proses pembusukan (Rorong and Wilar 2020). Setiap jenis bahan makanan memiliki karakteristik dan kebutuhan penyimpanan yang berbeda. daging segar seperti ayam dan sapi memerlukan suhu penyimpanan antara 0-4°C untuk memperlambat pertumbuhan mikroba pembusuk (Asiah et al. 2020)

Bahan kering seperti beras, tepung, dan rempah harus disimpan dalam tempat kering, bersih, serta memiliki ventilasi yang baik agar terhindar dari kelembaban tinggi yang dapat menumbuhkan jamur dan serangga (Fadhilah 2023) Ketidaksesuaian suhu dan kelembaban ruang penyimpanan dapat mempercepat kerusakan bahan makanan bahkan sebelum digunakan.Lingkungan tempat penyimpanan juga memainkan peran penting. Banyak rumah makan yang masih menyimpan bahan makanan di tempat yang kurang higienis, bercampur dengan barang non-makanan, atau menggunakan wadah yang tidak bersih dan tidak tertutup rapat(Natasya 2023). Kebersihan personal penjamah makanan juga merupakan aspek fundamental dalam upaya menjaga keamanan pangan. Penjamah makanan wajib menjaga kebersihan diri secara konsisten, menggunakan perlengkapan pelindung seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala, serta tidak melakukan aktivitas kerja apabila sedang mengalami kondisi kesehatan yang tidak optimal. Prinsip penyimpanan seperti FIFO (First-In, First-Out) masih jarang diterapkan, sehingga bahan makanan lama tertinggal dan membusuk tanpa sempat digunakan(Zaenab et al. 2024)

Praktik ini mengarah pada pemborosan bahan makanan dan peningkatan risiko kontaminasi dari bahan yang rusak. Menurut WHO (2023), sekitar 70% kasus diare di negara berkembang berhubungan dengan konsumsi makanan yang tidak aman, sebagian besar berasal dari pengelolaan bahan makanan yang tidak memadai, termasuk proses penyimpanan (Indraswati 2023) laporan dampak akhir berupa penyakit, bermula dari kerusakan bahan makanan saat penyimpanan yang tidak memenuhi standar (Vitasari 2024)

Kondisi ini menunjukkan bahwa masih terdapat tantangan besar dalam menjamin kualitas lingkungan yang memadai, baik di tingkat rumah tangga maupun pada unit usaha makanan seperti rumah makan, katering, dan usaha mikro lainnya. Ketiadaan fasilitas sanitasi yang layak tidak hanya mengganggu aktivitas sehari-hari, tetapi juga meningkatkan risiko kontaminasi bahan makanan yang disimpan dalam kondisi tidak higienis (Hutagalung 2022).

Permasalahan sanitasi dan higiene, khususnya dalam penyimpanan bahan makanan, masih seringkali dianggap remeh. Lingkungan penyimpanan yang tidak bersih, kelembaban yang tinggi, ventilasi yang buruk, serta suhu yang tidak terkontrol merupakan penyebab utama kerusakan bahan makanan sebelum tahap pengolahan dilakukan (Alristina and KM 2019). Dalam industri makanan, penyimpanan bukan sekadar aktivitas teknis, tetapi bagian dari sistem manajemen mutu dan keamanan pangan. Kualitas makanan yang tersaji di meja konsumen sangat dipengaruhi oleh kondisi bahan mentah yang digunakan, dan kondisi tersebut sangat bergantung pada bagaimana cara bahan tersebut disimpan sebelum proses pengolahan dimulai (Nurul aisah S. T. et al. 2020). Penyimpanan tidak memenuhi standar seperti suhu yang tidak sesuai, pencampuran bahan mentah dan matang, serta tidak adanya sistem pelabelan atau pengemasan yang benar, maka risiko kontaminasi silang meningkat secara signifikan (Pulungan et al. 2018). Aspek fisik dari tempat penyimpanan, pengetahuan dan tindakan penjamah makanan atau pengelola bahan pangan juga sangat memengaruhi hasil akhir. Banyak pelaku usaha makanan, khususnya usaha mikro dan kecil, belum memahami prinsip dasar

penyimpanan bahan makanan secara tepat (Afifah 2023).Studi menunjukkan bahwa rendahnya pengetahuan tentang suhu penyimpanan, pemisahan bahan mentah dan matang, serta teknik pengemasan dan pelabelan yang sesuai, menjadi faktor utama penyebab kerusakan bahan makanan di tahap penyimpanan (Nurul aisah S. T. et al. 2020)Bahan makanan seperti daging segar seharusnya disimpan pada suhu 0–4°C, sementara makanan beku perlu suhu hingga 18°C (Diana 2022) Banyak pelaku usaha menyimpan berbagai jenis bahan secara bersamaan dalam lemari es, tanpa mempertimbangkan jenis bahan atau risiko kontaminasi yang terjadi hingga bahan makanan rusak.

Pelatihan sederhana mengenai prinsip-prinsip dasar penyimpanan bahan makanan terbukti efektif dalam mengurangi kerusakan bahan makanan dan meningkatkan keamanan makanan yang dihasilkan (Judijanto 2025). Materi pelatihan yang mencakup pengaturan suhu, pemisahan jenis bahan berdasarkan risiko kontaminasi, dan kebersihan wadah penyimpanan, merupakan intervensi awal yang dapat diterapkan secara praktis pada usaha kecil dan besar yang belum memiliki akses terhadap pelatihan semacam ini, atau tidak menyadari pentingnya praktik penyimpanan yang benar mengakibatkan kerugian dan resiko besar bagi Kesehatan konsumennya.

Prinsip dasar penyimpanan makanan seperti metode *first in, first out* (FIFO) juga masih kurang diterapkan dalam praktik usaha makanan skala kecil . prinsip ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan yang masuk lebih dulu akan digunakan lebih dulu, guna menghindari kerusakan atau kedaluwarsa bahan makanan yang disimpan terlalu lama (Safitri 2023). Rendahnya pemahaman tentang pelabelan bahan makanan, seperti pencatatan tanggal pembelian atau kedaluwarsa, juga menyulitkan rotasi stok yang efisien (Alfi et al. 2025). Ketiadaan sistem ini dapat menyebabkan makanan kadaluarsa digunakan dalam proses produksi, yang berakibat pada menurunnya kualitas produk dan risiko bagi kesehatan konsumen(Nazara 2019).

Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar juga berpotensi menyebabkan munculnya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) yang membahayakan kesehatan masyarakat Bahan makanan yang terkontaminasi mikroorganisme seperti *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, dan *Escherichia coli*, sering kali berasal dari penyimpanan yang tidak higienis dan suhu yang tidak sesuai (Rahmayani and Simatupang 2019). Risiko kontaminasi sangat tinggi terutama pada bahan makanan yang mudah rusak seperti daging, telur, dan produk susu (Judijanto 2025). Oleh karena itu, penyimpanan makanan harus dilakukan dengan memperhatikan aspek-aspek seperti suhu, kelembaban, ventilasi, serta kebersihan wadah dan area penyimpanan secara keseluruhan (Paramartha and Ekasani 2023).

Situasi ini menggambarkan pentingnya perhatian terhadap sistem penyimpanan bahan makanan dalam setiap lini usaha makanan, baik berskala besar maupun kecil. Program pelatihan, pelatihan teknis, hingga sertifikasi penjamah makanan yang fokus pada aspek penyimpanan menjadi prioritas dalam upaya peningkatan keamanan pangan nasional. Pendekatan kolaboratif antara pemerintah, dunia usaha, dan masyarakat dapat menjadi fondasi kuat dalam membangun sistem pangan yang lebih aman dan berkualitas..

Hasil observasi dan wawancara terhadap beberapa karyawan Restoran Ayam Penyet Jakarta yang ada di Medan Hasil pengamatan peneliti menunjukkan bahwa karyawan gudang bahan makanan memiliki kekurangan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik saat menyimpan bahan makanan. Hal ini mencakup penanganan bahan makanan tanpa menggunakan sarung tangan, penutup kepala, atau apron yang seharusnya digunakan untuk membatasi kontaminasi. Kondisi ini dapat mempengaruhi keamanan dan kualitas bahan makanan yang disimpan. Kondisi tersebut mendorong dilakukannya penelitian untuk menganalisis pengaruh pelatihan higiene dan sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, serta tindakan penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap penyimpanan Bahan Makanan dan tindakan Penjamah Makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta

2. Tujuan Khusus

a. Menggambarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan pada tahap sebelum dan setelah intervensi.
b. Mendeskripsikan sikap penjamah makanan pada kondisi awal dan setelah memperoleh materi higiene serta sanitasi.
c. Mengevaluasi tindakan penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan pada kedua tahap pengukuran.
d. Menguji perubahan pengetahuan penjamah makanan sebagai dampak pemberian pelatihan higiene dan sanitasi.
e. Menguji perubahan sikap penjamah makanan setelah memperoleh intervensi terkait higiene dan sanitasi.
f. Menguji perubahan tindakan penjamah makanan dalam menerapkan penyimpanan bahan makanan setelah intervensi diberikan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.

C. Perumusan Masalah

Sejauh mana pelatihan higiene dan sanitasi memengaruhi perubahan pengetahuan, sikap, serta praktik penjamah makanan dalam menyimpan bahan makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta?

D. Manfaat

1. Manfaat Bagi Pemerintah

Temuan penelitian ini dapat dimanfaatkan pemerintah sebagai dasar dalam memperkuat pengaturan dan pembinaan praktik higiene serta sanitasi pada usaha jasa makanan. peningkatan kualitas pelayanan di restoran yang melibatkan proses penjamahan makanan secara langsung. Memanfaatkan hasil temuan ini untuk menekan angka kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*), berasal dari kurangnya kesadaran atau pemahaman pekerja terhadap praktik penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan standar.

2. Manfaat Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan penelitian ini memiliki manfaat bagi institusi pendidikan, khususnya yang memiliki program studi di bidang kesehatan masyarakat, gizi, dan manajemen makanan. Penelitian ini bisa menjadi salah satu referensi dalam materi perkuliahan yang membahas hubungan antara pelatihan dan perubahan tindakan kerja, serta sebagai contoh nyata penerapan konsep hygiene dan sanitasi dalam dunia kerja. Mahasiswa dapat memperoleh gambaran langsung tentang bagaimana pelatihan yang efektif mampu memengaruhi pengetahuan, sikap, dan tindakan para penjamah makanan dalam praktik sehari-hari di restoran. Penelitian ini juga dapat mendorong munculnya penelitian lanjutan yang mengeksplorasi pendekatan lain dalam peningkatan kualitas pengelolaan makanan di berbagai sektor pelayanan public.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat umum, khususnya konsumen yang menjadi pengguna layanan restoran, penelitian ini berperan dalam meningkatkan kesadaran akan yang diperlukan kebersihan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Ketika masyarakat lebih teredukasi mengenai standar *hygiene* dan sanitasi yang seharusnya diterapkan, mereka akan menjadi lebih selektif dalam memilih tempat makan dan turut mendorong pelaku usaha untuk menerapkan standar tersebut secara konsisten. masyarakat akan merasakan dampak positif berupa menurunnya risiko terpapar penyakit yang bersumber dari makanan tidak higienis, serta tumbuhnya kebiasaan menjaga kebersihan dalam kehidupan sehari-hari, baik di rumah maupun di lingkungan sosial.