

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Banyak penyakit yang terjangkit pada manusia salah satunya disebabkan oleh makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan dan memerlukan Penjamah makanan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia tetapi akan terjadi gangguan kesehatan yang akibat makanan dapat terjadi kontaminasi. Sehingga menjadi menyebabkan suatu penyakit bawaan. Penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan dari pihak Penjamah makanan atau konsumen makanan dan ketidak pedulian terhadap pengelolaan makananan yang aman. (Taher dalam Agustina, 2009)

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makananan tersebut menjadi suatu penyakit seperti: *diare*, *cholera*, *disentri*, *thypus* dan keracunan makanan. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan (Susanna, 2009).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga disebutkan bahwa Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan,

pembersihan, pengelola, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah makanan yang tidak memiliki personel *hygiene* yang baik dan benar, termasuk membersihkan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tepat dan dapat dengan mudah mencemari makanan dijual.

Menurut Marriot N.G. dalam Sugiyono Lynda (2010), kesehatan dan kebersihan penjamah makanan harus diperhatikan agar kasus keracunan makanan dapat dihindari. penjamah makanan dapat menjadi perantara bagi kerusakan makanan yang diolah dan disajikan. Untuk itu Penjamah makanan harus berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan bagi para Penjamah makanan harus dilakukan secara berkala. Penjamah makanan yang sakit tidak diperkenankan kontak dengan makanan, peralatan dan fasilitas yang digunakan untuk proses, penyiapan, dan penyajian makanan. Jika Penjamah makanan sakit, maka potensinya sebagai sumber pencemar akan meningkat. *Staphylococcus aureus* biasanya terdapat disekitar diare, luka yang terinfeksi, mata dan telinga. Infeksi pada sinus, radang tenggorokan, batuk terus-menerus, serta gejala penyakit dan demam merupakan gambaran bahwa *mikroorganisme* meningkat.

Salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan

kepada konsumen. Penjamah makanan memenuhi persyaratan tenaga pengolahan makanan meliputi tidak merokok pada pengolahan makanan, tidak makan dan tidak mengunyah, tidak tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian yang bersih, tidak banyak bicara, menutup mulut ketika batuk, bersin (Kemenkes, 2011).

Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya manusia adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seorang yang pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikan yang lebih rendah. (Notoatmodjo, 2007)

Menurut Tamaroh (dalam Sugiyono Lynda, 2010), faktor terpenting pada keamanan makanan adalah penjamah makanan. penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatar belakangi tindakannya.

Salah satu sikap *hygiene* sanitasi untuk menjaga kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat terutama pada kantin sekolah. Beberapa kajian menunjukkan bahwa dari 640 sekolah di 20 provinsi di Indonesia belum memenuhi syarat kesehatan

meliputi mutu kesehatan, kebersihan dan keamanan hingga dapat menimbulkan dapat penyakit seperti *diare*, radang tenggorokan, batuk terus-menerus, serta gejala penyakit dan demam. (Joewono, 2013)

Menurut *World Health Organization* (WHO), di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan dunia disebabkan oleh *food handler* makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah. (Depkes, 2010)

Di indonesia pada tahun 2014 kasus keracunan makanan di berbagai wilayah indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan karena makanan yang dikonsumsi sudah terkontaminasi oleh bakteri pathogen sehingga dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta keracunan akibat mengolah makanan tidak baik dan benar terhadap penjamah makanan sehingga terjadi kontaminasi dan dapat menyebabkan meninggal. (Depkes, 2010)

Menurut data tahun 2014 sampai 2016 di Kabupaten Kampar, bahwa kasus makanan jajan pada tahun 2016 yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi di Sekecamatan Kampar sebanyak 217 (91,5%), tahun 2015 di Sekecamatan XII Koto Kampar 56 (48%). Sedangkan tahun 2014 di Sekecamatan Salo sebanyak 70 (80,6%). Salah satu terjadi kontaminasi pada makanan jajan yang disebabkan oleh *food handler* di Sekecamatan dibandingkan dengan jasa boga, restoran, atau rumah makan karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat

makanan belum terpenuhi dengan persyaratan *hygiene* sanitasi. (Profil Dinkes Kab.Kampar)

Dampak Pengolahan Makanan yang tidak baik terhadap kesehatan adalah dapat mengganggu kesehatan yang dapat menimbulkan berbagai penyakit macam penyakit, jika terus berlanjut mengkonsumsi makanan yang tidak sehat maka akan menjadi menyebabkan suatu penyakit bawaan tersebut.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di 5 sekolah (SDN 003 Batu Belah), SDN 018 Penyasawan, SDN 021 Air Tiris, SDN 001 Air Tiris, SDN 004 Padang Mutung) dari 21 SDN Sekecamatan Kampar dimana kantin tersebut selalu ramai pembeli, dan ternyata masih banyak dijumpai penjamah makanan yang pada saat mengolah makanan, pedagang tidak menutup mulut ketika bersin, kurang menjaga kebersihan tangan penjamah makanan yang meletakkan makanan, makanan tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk penyimpanan bahan makanan, tidak menggunakan celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tutup mulut, pakaian kerja Serta terdapat beberapa tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi sehingga makanan dapat terkontaminasi dapat menularkan penyakit keracunan pada makanan.

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan *hygiene* Penjamah Makanan dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2017.**

B. Rumusan Maslah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, rumus masalah pada penelitian ini masalah:

1. Apakah ada hubungan pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan dikantin SDN Sekecamatan Kampar tahun 2017?
2. Apakah ada hubungan Sikap dengan *hygiene* penjamah makanan dikantin SDN Sekecamatan Kampar tahun 2017?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Negeri Se-kecamatan Kampar tahun 2017.

2. Tujuan khusus

1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi Pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Negeri Se-kecamatan Kampar tahun 2017.
2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi sikap dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Negeri Se-kecamatan Kampar tahun 2017.

3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Negeri Dasar Sekecamatan Kampar tahun 2017.
4. Untuk mengetahui hubungan sikap dengan *hygiene* penjamah makanan di kantin (SDN) Sekolah Negeri Dasar Se-kecamatan Kampar tahun 2017.

D. Manfaat Penelitian

1. Aspek Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat dan sumber informasi dalam meningkatkan kualitas untuk memperhatikan dan menjaga *hygiene* makanan dari pemilik kantin atau *hygiene* penjamah makanan terkait pengetahuan dan sikap dengan pengolahan dan keamanan makanan yang diperoleh dalam menjaga *hygiene* keamanan makanan.

2. Aspek Praktis

1. Bagi Penjamah Pengolah Makanan

- a. Meningkatkan kepedulian dan memperhatikan *hygiene* dalam mengolah makanan dan juga perilaku penjamah makanan harus memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan misalnya menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan sebelum memasak, menggunakan celemek dan menutup rambut saat memasak agar makanan tidak terkontaminasi upaya menjaga kebersihan pengolahan makanan agar tetap menjaga kesehatan terhindari dari kontaminasi atau penyakit kepada manusia.

2. Konsumen

Memberikan wawasan atau informasi kepada khalayak umum di tempat kantin disekolah yang tidak hanya menyediakan makanan murah dan enak, tetapi juga memperhatikan kebersihan tempat kantin sekolah. Dan pentingnya *higiene* makanan sehingga masyarakat lebih cermat dalam menentukan dan mengkonsumsi makanan yang aman.

3. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Kampar

a. Memberikan tambahan referensi dalam pemeriksaan keamanan makanan, meningkatkan pengawasan dan pemantauan terhadap tempat penyelenggaraan makanan (dikantin Sekolah Dasar Negeri Se-Kecamatan kampar) secara menyeluruh.

4. Masyarakat

Sebagai penjelas atau pengumuman, serta referensi untuk mengetahui bagaimana makanan yang benar-benar terlindungi dari kuman dan bagaimana mengani hal tersebut.