

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Menurut Supriyanto dan Handayani (2006) pangan adalah segala sesuatu dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang dipergunakan sebagai makanan untuk dikonsumsi oleh manusia, pangan dalam hal ini termasuk bahan tambahan pangan dan juga bahan baku pangan lain yang digunakan dalam proses pembuatan makanan atau minuman untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang bertujuan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran secara biologis, kimia ataupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Krisnamurni, 2007). Pangan yang tidak aman akan dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne diseases*, *foodborn diseases* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang sudah mengandung bahan atau senyawa beracun atau organisme patogen ( Baliwati, 2004).

Penyelenggaraan makanan adalah semua rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2013). Penyelenggaraan makanan baik yang bersifat komersial maupun yang non komersial harus menjaga keamanan

makanan, hal ini merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap produsen penyelenggara makanan sehingga makanan yang dikonsumsi oleh konsumen tidak membahayakan kesehatan, penyelenggara makanan juga harus yakin bahwa setiap makanan yang disajikan sudah benar-benar terbebas dari unsur-unsur yang dapat mengganggu kesehatan konsumennya (Moehyi, 1994).

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan merupakan prosedur yang paling penting demi menjaga keamanan pangan. Prosedur menjaga kebersihan salah satunya adalah yang berkaitan dengan sikap dan perilaku bersih. Mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani merupakan hal yang penting, hygiene dan sanitasi diri seperti pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri adalah hal yang wajib dilakukan oleh tenaga pengolah, apabila perilaku hygiene penjamah buruk, seperti tidak memperdulikan keamanan pangan misalkan tidak menggunakan perlengkapan pengolahan pangan dengan lengkap, memanjangkan kuku, baju kerja yang jarang dicuci adalah merupakan salah satu faktor terjadinya keracunan makanan (Susana, 2003). Di Amerika Serikat 25% kasus keracunan makanan yang menyebabkan penyakit disebabkan karena tenaga pengolah makanan yang sudah terinfeksi oleh mikroorganisme patogen dan faktor lainnya adalah kebersihan pengolah yang buruk (Fatmawati, 2012).

Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit (*food borne disease*) (Handayani, 2010). Selama tahun 2011 Badan POM telah mencatat 128 kejadian/kasus keracunan pangan di 25 propinsi di Indonesia. Sebanyak 18.144 orang terpapar, sedangkan kasus KLB

keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 6.901 orang sakit dan 11 orang meninggal dunia (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012).

Berdasarkan BPOM insiden terbanyak kasus keracunan adalah yang disebabkan oleh makanan, sejak tahun 2014 telah terjadi 500 kasus. Fenomena keracunan makanan merupakan yang sulit diatasi karena tidak semua kasus keracunan yang dilaporkan, pada kenyataannya dilapangan terdapat lebih banyak kasus. Tahun 2011 dilaporkan 18.144 orang terpapar, sedangkan kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan telah terjadi sebanyak 6.901 orang sakit dan 11 orang meninggal dunia. Berkaitan dengan KLB keracunan pangan paling tidak terdapat 99 kasus yang tidak dilaporkan (BPOM,2014; FDA, 2015).

Provinsi Jawa Tengah menjadi provinsi penyumbang KLB tertinggi di Indonesia selama 3 (tiga) tahun terakhir. KLB keracunan pangan di Jawa Tengah pada tahun 2011 sebanyak 14 kejadian dengan 3.121 orang terpapar, sakit 855 orang dan meninggal 1 orang (AR 27,40%) dan (CFR 0,11%) (BPOM RI, 2011). Tahun 2012 KLB keracunan pangan di Jawa Tengah sebanyak 13 kejadian dengan 823 orang terpapar, sakit 600 orang dan meninggal 6 orang (AR 73%) dan (CFR 1 %) (BPOM RI, 2012). Sedangkan tahun 2013 KLB keracunan pangan di Jawa Tengah sebanyak 17 kejadian dengan 4.935 orang terpapar, sakit 952 orang dan meninggal 1 orang (AR 19,30%) dan (CFR 0,1%) (BPOM RI, 2013).

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu dilakukan penelitian mengenai gambaran sikap hygiene sanitasi penjamah makanan tentang keamanan pangan, dengan melihat sikap penjamah makanan yang meliputi:

memanjangkan kuku, mengenakan cincin, mencuci tangan sebelum bekerja, tidak mencuci tangan dengan sabun setelah dari WC

Rumah Makan Taman Sari adalah merupakan salah satu rumah makan yang terbesar di kota Karanganyar, Jawa Tengah. Selama 15 tahun terakhir ini tidak ditemukan kejadian kasus keracunan yang di timbulkan oleh karena setelah mengkonsumsi makanan di Rumah Makan Taman Sari akan tetapi dalam rangka meningkatkan mutu dan pelayanan perlu adanya penelitian ini yang mengkaji gambaran sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan berkaitan dengan keamanan pangan yang sesuai dengan PP nomor 28 Tahun 2004 yaitu tentang keamanan pangan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas penulis merumuskan latar masalah yaitu bagaimana gambaran sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan tentang tingkat keamanan pangan di Rumah Makan Taman Sari.

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat gambaran sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan dengan tingkat keamanan pangan di Rumah Makan Taman Sari

### 2. Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik sampel berdasarkan usia, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja.
- b. Mendeskripsikan bagaimana sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan dengan tingkat keamanan pangan di Rumah Makan Taman Sari.

#### **D. Manfaat**

##### **1. Bagi Rumah Makan Taman Sari**

Penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk pertimbangan dalam meningkatkan mutu dan kualitas pelayanan kepada konsumen serta untuk penjamah makanannya semoga hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan kepada penjamah makanan agar lebih memperhatikan sikap dan perilaku hygiene dan sanitasi dalam mengolah bahan makanan seperti mencuci tangan menggunakan sabun, menggunakan APD lengkap, mencuci bahan makanan terlebih dahulu sebelum di masak dll.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai sikap penjamah makanan di dapur Taman Sari dalam praktek pengolahan makanan mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap penyajian yang memenuhi syarat kesehatan.

##### **3. Bagi peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam melaksanakan penelitian khususnya yang terkait sikap penjamah makanan yang baik dan benar.