

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan perumahan. Makanan, selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan, maka banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan di luar rumah. Produk-produk yang disediakan rumah makan untuk kepentingan umum haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan pengolah makanannya sendiri (Depkes RI, 2010). Setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan,

penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut memiliki risiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2012).

Banyak sekali kondisi atau faktor, yang mempengaruhi insiden keracunan makanan. Faktor-faktor utama penyebab keracunan makanan tersebut adalah masalah *hygiene* personal, suhu makanan yang kurang memadai untuk mematikan bakteri pathogen, waktu tunggu penyajian makanan yang cukup lama hingga dikonsumsi dan kontaminasi silang (Rauf, 2013).

Hygiene personal atau perorangan sangat diperlukan untuk menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dikonsumsi dan sehat. Perilaku bersih yang perlu dilakukan oleh pengolah makanan adalah yang pertama mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir karena tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri dan virus pathogen dari tubuh ke dalam makanan. Perilaku bersih yang kedua yaitu menjaga kebersihan makanan dan alat makan yang meliputi mencuci alat makan dan bahan makan yang akan diolah hingga bersih. Perilaku bersih yang ketiga adalah menjaga kebersihan dari fisik pengolah yang meliputi menggunakan masker dalam memasak, menjaga agar rambut tidak rontok, menggunakan celemek masak sehingga tidak ada kotoran yang masuk dalam makanan. Perilaku ke empat yaitu menjaga kesehatan karena, keadaan sakit dapat menularkan pada makanan, sebaiknya pekerja yang sedang sakit tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang dan pengolah makanan yang memiliki luka sebaiknya

menutup lukanya dengan pelindung kedap air untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri (Depkes,2009).

Meningkatkan pengetahuan tenaga pengolah makanan di rumah makan perlu dilakukan penyuluhan tentang perilaku hidup bersih dan sehat serta pelatihan tentang *hygiene* sanitasi makanan kepada tenaga pengolah sehingga personal *hygiene* tenaga pengolah makanan dapat ditingkatkan dan dapat menjamin kualitas makanan yang dijual. Selain itu diperlukan pemeriksaan kesehatan secara berkala terhadap pengolah makanan minimal 6 bulan sekali (Wahono,2002)..

Mengolah makanan yang baik yaitu mengolah makanan berdasarkan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang meliputi pengetahuan, perilaku, dan perilaku pengolah makanan dalam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas keamanan dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi (Depkes,2009).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari. Peneliti melakukan penelitian di Rumah Makan Taman Sari dikarenakan berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti rumah makan tersebut setiap harinya harus menyajikan puluhan macam masakan dengan jumlah besar dan pelanggan yang banyak. Sehingga dalam penyajian makanan di perlukan waktu tunggu yang singkat. Dari permasalahan tersebut perilaku *hygiene* sanitasi dalam menjamah makanan kurang diperhatikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “bagaimana gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari.”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tentang pengetahuan *hygiene* sanitasi dalam makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari.
- b. Mendeskripsikan tentang perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Institusi Rumah Makan Taman Sari

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan dalam pengolah makanan tentang masalah *hygiene* sanitasi dan mengurangi masalah tentang makanan.

2. Untuk Penelitian Sejenis

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Peneliti

- a. Mendapat pengalaman langsung dalam melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan tentang *hygiene* sanitasi.
- b. Menambah pengetahuan peneliti tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan terhadap *hygiene* sanitasi.