

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu kegiatan yang mencakup berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu hingga penyajian kepada konsumen, dengan tujuan utama mendukung kesehatan mereka melalui pola makan yang seimbang serta harus memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangannya (Ningtyias dkk., 2018). Penyelenggaraan makanan institusi dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori yaitu komersial dan non-komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial tidak berfokus pada keuntungan, melainkan dikelola oleh lembaga pemerintah, organisasi swasta, atau kelompok sosial. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyediaan makanan di pondok pesantren (Humaira dkk., 2022). Dalam praktiknya, pengelolaan makananan yang kurang baik dapat berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan, termasuk keracunan dan penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi zat kimia, mikroorganisme, unsur nabati, hewani, maupun hal yang menjadi pemicu alergi (Alwi dkk., 2019).

Salah satu aspek krusial dalam penyelenggaraan makanan adalah hygiene dan sanitasi yang belum teratasi. *Hygiene* merupakan usaha untuk mengelola berbagai faktor yang berpotensi menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan, seperti makanan, individu, tempat, dan peralatan (Kaharuddin, 2017). Sementara itu, sanitasi pangan adalah yang dilakukan untuk menjaga makanan dan minuman agar tetap bersih dan aman dari risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Proses sanitasi pangan dilakukan sejak tahap sebelum produksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen (Atmoko & Hadi, 2017). Sanitasi merujuk pada upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi lingkungan yang bersih dan sehat (Jatmika & Fadila, 2019). Apabila kedua aspek ini diabaikan, maka risiko terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri akan meningkat.

Penyelenggaraan makanan merupakan kunci penting dalam kehidupan sehari-hari, Makanan yang tidak dikelola secara higienis dapat menjadi sumber berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan

(foodborne disease), seperti yang disebabkan oleh bakteri patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Bakteri tersebut dapat menyebabkan kejadian luar biasa (KLB) berupa diare massal atau keracunan makanan. World Health Organization (WHO) melaporkan bahwa konsumsi makanan yang tidak aman menyebabkan sekitar 600 juta kasus penyakit setiap tahunnya di seluruh dunia. Risiko ini semakin besar di lingkungan padat seperti pesantren, yang kerap menghadapi persoalan seperti kurangnya kebersihan di area dapur, keterbatasan air bersih, serta lemahnya pengawasan dalam proses penyiapan makanan harian. Karena itu, penerapan prinsip-prinsip keamanan pangan menjadi sangat penting. WHO merumuskan "Lima Kunci Keamanan Pangan" yang mencakup menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan matang, memasak dengan suhu yang tepat, menyimpan makanan pada suhu yang aman, serta memastikan penggunaan air dan bahan makanan yang bersih dan aman, serta lingkungan yang bersih dan sehat. Prinsip-prinsip ini sangat penting untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan pesantren.

Pada penelitian Hadiyati et al (2023) beberapa pondok pesantren di Indonesia melaporkan insiden keracunan makanan massal yang menyebabkan puluhan hingga ratusan santri mengalami diare, muntah, dan dehidrasi sehingga memerlukan perawatan medis intensif yang disebabkan oleh pengolahan makanan yang tidak higienis, misalnya tidak mencuci tangan sebelum memasak, penggunaan air yang tidak bersih, dan penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat.

Di lingkungan pondok pesantren, penyelenggaraan makanan memiliki tantangan tersendiri. Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan yang menerapkan sistem asrama, dimana para santri diwajibkan tinggal di lingkungan pesantren selama masa belajar. Kondisi ini menjadikan penyediaan makanan sebagai bagian dari tanggung jawab utama pesantren (Wulandari dkk., 2024). Pengelolaan makanan di pondok pesantren sering kali dilakukan secara sederhana dan belum memenuhi standar penyelenggaraan makanan yang ideal. Maka dari itu untuk

menjamin kelayakan dan kebersihan dalam penyediaan makanan, pondok pesantren perlu dilengkapi dengan sarana sanitasi dasar yang mencukupi. Hal ini mencakup penyediaan air bersih untuk mencuci bahan makanan dan peralatan, fasilitas cuci tangan bagi petugas, area khusus pencucian perlengkapan dapur, tempat sampah yang tertutup dan mudah diakses, serta sistem pembuangan air limbah yang aman dan teratur (Rusmiati dkk., 2024).

Namun demikian, dalam praktiknya masih ditemukan berbagai kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi di lingkungan pondok pesantren. Kendala tersebut dapat berasal dari faktor sikap penjamah makanan maupun dari kelayakan sarana sanitasi yang tersedia. Masih terdapat kendala dalam penerapan *hygiene* sanitasi di lingkungan pondok pesantren, seperti minimnya pemahaman tentang prinsip-prinsip hygiene sanitasi dan kurangnya perhatian terhadap faktor kebersihan. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit yang ditularkan melalui makanan, seperti diare, tifus, atau keracunan makanan, yang berpotensi mengganggu aktivitas pembelajaran santri. Dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Pondok pesantren Salafiyah Al-Qosim tempat sampah yang tersedia kurang memadai secara estetika untuk menampung timbunan sampah. Hal ini dikarenakan kondisi tempat sampah yang tersedia sebagian tidak tertutup dan beberapa tempat sampah ditemukan dalam keadaan rusak (Juita dkk., 2021). Menurut Nildawati dkk (2020) menyatakan penjamah makan yang sudah membasahi tangan dengan air atau cuci tangan tanpa sabun diartikan sudah mencuci tangan meskipun belum sesuai dengan standar cuci tangan yang benar. Selain itu fasilitas mencuci tangan seperti wastafel di area penyelenggaraan makanan di pondok pesantren muhammadiyah paciran lamongan belum tersedia untuk para penjamah makanan.

Tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* sanitasi juga menjadi faktor resiko terjadinya penyakit akibat makanan (Nursifa et al., 2024). Penelitian Fauziah & Suparmi (2022) pada pondok persantren Al-Jauharen Jambi menyatakan bahwa penjamah makanan pada saat melakukan pengelolaan makanan tidak menggunakan celemek, proses pencucian tidak dengan air yang mengalir, pisau yang digunakan tidak dicuci dengan sabun, keadaan tersebut disebabkan karena penjamah makanan belum mengerti cara mengolah makanan dengan baik.

Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan memiliki jumlah santri sebanyak 217 orang. Pondok pesantren ini merupakan lembaga pendidikan yang tidak hanya mengajarkan ilmu agama, tetapi juga ilmu pengetahuan umum. Dalam menunjang aktivitas belajar para santri yang tinggal di lingkungan pesantren, pihak pesantren menyediakan fasilitas makan bagi seluruh santri sehingga penyelenggaraan makanan menjadi salah satu aspek penting dalam mendukung kesehatan dan kesejahteraan santri. Jumlah penjamah makanan di pondok pesantren ini sebanyak 7 orang yang terdiri atas 3 laki-laki dan 4 perempuan. Berdasarkan informasi dari ketua pengurus Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan, setiap penjamah makanan memiliki pembagian tugas masing-masing, yaitu dua orang bertugas memasak nasi, tiga orang bertugas memasak lauk, satu orang bertugas menerima bahan makanan, dan satu orang bertugas mendistribusikan makanan kepada para santri. Pembagian tugas tersebut memiliki jadwal tersendiri yang dilakukan secara rolling setiap satu minggu sekali. Sehingga seluruh penjamah makanan dapat berkontribusi dalam setiap tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan makanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan kepada para santri. Meskipun demikian, dalam pelaksanaannya para penjamah makanan tetap saling membantu apabila terdapat pekerjaan yang belum selesai atau ketika salah satu bagian mengalami kendala dalam menyelesaikan tugasnya.

Untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan harian, bahan makanan dibeli langsung dari pasar guna menjaga kesegaran dan kualitas bahan yang digunakan. Seluruh kegiatan pengolahan makanan dilakukan di dapur utama pondok pesantren agar proses pengolahan dapat berlangsung secara terkoordinasi dan efisien. Setiap harinya makanan disediakan sebanyak tiga kali, yaitu pada pagi, siang, dan malam hari, sehingga seluruh santri dapat memperoleh asupan makanan secara teratur.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara kepada penjamah makanan pada tanggal 29 November 2025 di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan, ditemukan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan penerapan hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Dari hasil observasi, diketahui bahwa penerapan hygiene personal oleh penjamah

makanan belum optimal. Hal ini terlihat dari beberapa penjamah makanan yang tidak mengenakan celemek saat mengolah makanan, sering lupa mencuci tangan sebelum atau setelah memegang bahan makanan, serta masih menggunakan perhiasan ketika melakukan proses pengolahan makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemahaman mengenai pentingnya hygiene personal dalam pengolahan makanan masih perlu ditingkatkan.

Selain itu, dari aspek kelayakan sarana sanitasi juga ditemukan beberapa kondisi yang kurang mendukung penerapan hygiene sanitasi yang baik. Pada ruang distribusi makanan ditemukan genangan air di lantai yang berasal dari rembesan air hujan yang belum segera ditangani. Kondisi lantai dan meja di area distribusi juga terkadang terlihat berdebu karena tidak segera dibersihkan. Selain itu, ruang distribusi makanan berada cukup dekat dengan tempat pembuangan sampah, yaitu kurang dari 500 meter, sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi lingkungan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan penjamah makanan diketahui bahwa para penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan belum pernah mendapatkan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi penjamah makanan. Kurangnya edukasi mengenai hygiene sanitasi dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap pentingnya menjaga kebersihan diri, peralatan, serta lingkungan dalam proses pengolahan makanan.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pemahaman penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi adalah melalui kegiatan penyuluhan. Penyuluhan merupakan metode edukasi kesehatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta membentuk sikap positif terhadap suatu perilaku kesehatan. Metode penyuluhan dianggap paling sesuai dengan kondisi penjamah makanan di pondok pesantren yang bekerja dalam lingkungan dan memiliki tingkat pengetahuan dan sikap yang berbeda – beda. Penyuluhan memungkinkan penyampaian informasi dilakukan secara langsung dengan bahasa yang lebih mudah dipahami, serta disertai interaksi seperti tanya jawab. Dengan demikian materi yang disampaikan tidak hanya diterima, tetapi juga dipahami dengan baik. Selain itu, metode ini relatif sederhana, tidak memerlukan biaya yang besar dan efektif digunakan dalam upaya edukasi kelompok.

Pengaruh penyuluhan terhadap perubahan tingkat pengetahuan terletak

pada peran penyuluhan sebagai sarana penyampaian informasi. Perolehan informasi tentang hygiene sanitasi dari sebuah penyuluhan, akan terjadi peningkatan pengetahuan. Proses ini terjadi karena adanya penerimaan informasi yang kemudian diolah menjadi pemahaman.

Adapun perubahan sikap berkaitan dengan pengetahuan yang telah diperoleh. Ketika penjamah makanan memahami resiko dari praktik yang tidak higienis, seperti keracunan makanan, akan muncul kesadaran mengenai pentingnya menjaga kebersihan baik dalam mengelolah makanan maupun lingkungan. Pengetahuan tersebut kemudian mempengaruhi cara pandang dan penilaian terhadap sesuatu perilaku, sehingga terbentuknya sikap positif.

Dengan meningkatnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi, diharapkan kesadaran terhadap pentingnya penerapan prinsip kebersihan dalam pengolahan makanan dapat semakin meningkat.

Oleh karena itu penelitian tertarik untuk melakukan penelitian pada Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan terkait Pengaruh Penyuluhan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan yang diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam upaya peningkatan mutu pengelolaan makanan di pondok pesantren, sekaligus menjadi referensi bagi pengelola pesantren lainnya untuk meningkatkan penerapan hygiene sanitasi melalui penguatan aspek tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan
- c. Menganalisis sikap tenaga penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan
- d. Menganalisis pengaruh penyuluhan *hygiene* sanitasi terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang kesehatan masyarakat dan sanitasi, dengan menambah wawasan mengenai pengaruh pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan pondok pesantren. Penelitian ini juga diharapkan dapat memperluas pemahaman tentang pentingnya faktor pengetahuan, sikap, dan perilaku dalam menjaga kebersihan makanan, serta memberikan landasan teori yang dapat digunakan untuk studi lebih lanjut terkait dengan pengelolaan sanitasi dan kesehatan di lembaga pendidikan berbasis agama.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Penelitian ini memberikan informasi yang berguna bagi pengelola di Pondok Pesantren Modern Muhammadiyah Paciran Lamongan untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan *hygiene* dan sanitasi. Dengan hasil penelitian ini, institusi dapat merancang kebijakan yang lebih efektif dalam meningkatkan kualitas kebersihan makanan di lingkungan pesantren, serta menyusun protokol kebersihan yang lebih tepat untuk diterapkan oleh seluruh pihak yang terlibat.

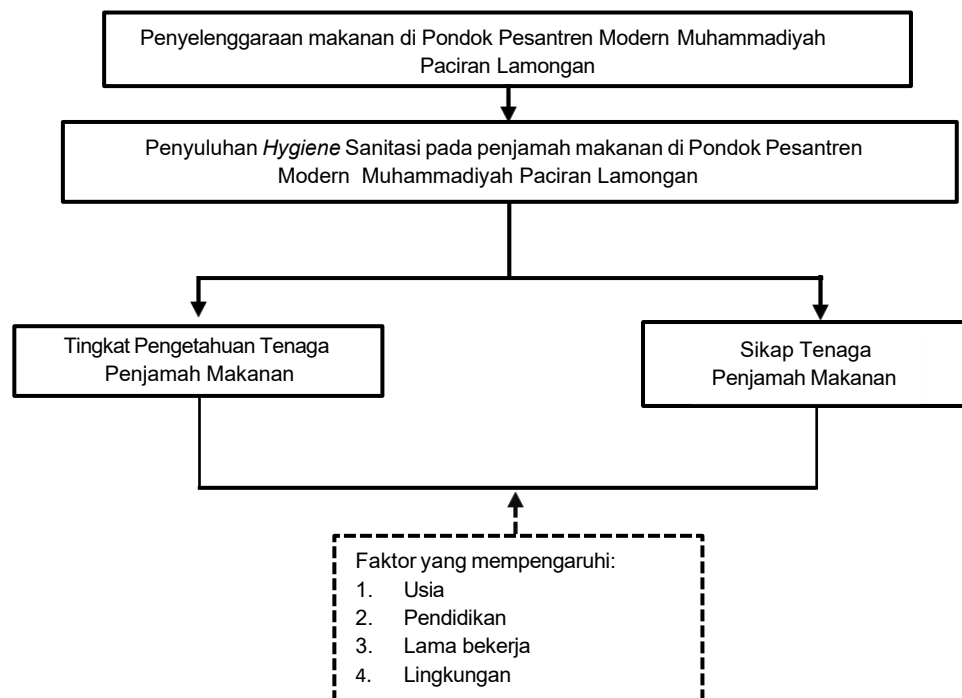
b. Bagi Penjamah Makan

Penjamah makanan di pondok pesantren dapat memperoleh pengetahuan dan wawasan tentang pentingnya hygiene dan sanitasi dalam proses penyajian makanan. Penelitian ini dapat menjadi dasar untuk merancang program pelatihan dan penyuluhan yang dapat membantu mereka mengembangkan sikap dan keterampilan yang lebih baik dalam menjaga kebersihan, serta mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan.

c. Bagi Universitas

Bagi kampus yang melakukan penelitian ini, hasil penelitian dapat memperkaya referensi ilmiah dalam bidang kesehatan masyarakat, sanitasi, dan manajemen kebersihan di lembaga pendidikan berbasis agama. Penelitian ini juga dapat menjadi bahan untuk penelitian lebih lanjut, serta sebagai sarana untuk menjalin kerjasama dengan institusi pendidikan lainnya dalam mengembangkan program kesehatan yang lebih komperensif.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka Konsep

Keterangan :  : Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti

F. Hipotesis

1. Terdapat pengaruh yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Pondok Pesantren Muhammadiyah Modern Paciran Lamongan.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Pondok Pesantren Muhammadiyah Modern Paciran Lamongan.