

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permasalahan osocomia khususnya masalah personal hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Kondisi personal *hygiene* penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan personal *hygiene* dapat menularkan berbagai macam penyakit. Salah satu perilaku *hygiene* sanitasi untuk makanan adalah dengan pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah makanan. Beberapa kajian menunjukkan bahwa ditemukan 20 provinsi di Indonesia yang belum memenuhi syarat yang meliputi mutu, kebersihan dan keamanan sehingga akan berdampak munculnya penyakit. Ketidakmampuan dalam menjaga personal *hygiene* akan menyebabkan seseorang mudah mengalami infeksi dan penyakit kulit, karena berkaitan dengan bakteri, jamur dan virus.

Berdasarkan data Badan Kesehatan Dunia World Health Organization (WHO) pada tahun 2015 bahwa sebanyak 100.000 anak osocomia meninggal dunia karena penyakit yang berkaitan dengan personal *hygiene*, salah satunya adalah diare. Anak usia sekolah yang menderita penyakit cacangan sebesar 40 – 60 % dan infeksi saluran pernapasan akut sebesar 20%. Semua masalah yang terjadi pada anak usia sekolah terjadi karena kurangnya pengetahuan, respon dan perilaku terhadap personal hygiene serta ada kontribusi dari penjamah atau pengolah makanan. Perilaku yang baik harus diterapkan pada penjamah makanan sedini mungkin, terlebih perilaku yang berhubungan dengan personal *hygiene*. Buruknya kondisi personal *hygiene* penjamah makanan dapat menimbulkan peningkatan penyakit khususnya pada anak sekolah yang meliputi diare, infeksi saluran pernapasan akut (ISPA), Demam Berdarah Dengue (DBD), cacangan, infeksi tangan, infeksi mulut, campak, cacar air, gondong, infeksi mata dan infeksi telinga. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus*

ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Perilaku penjamah makanan di antaranya dapat menentukan kualitas dari produk yang dihasilkan. Kasus penyakit karena makanan sering terjadi karena pada umumnya makanan dipersiapkan dan disajikan dengan hygiene dan sanitasi yang buruk. Kondisi tersebut disebabkan karena kurangnya pengetahuan dari penjual tentang hygiene dan sanitasi yang akan menyebabkan makanan mengandung bakteri dalam jumlah yang cukup banyak, mengandung racun bakteri atau mengandung bahan kimia berbahaya (terkontaminasi).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1906/MENKES/VI/2011 hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan. Pada hakekatnya hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama perbedaannya adalah lebih mengarahkan aktifitas individu sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada lingkungan manusia. Personal hygiene adalah suatu untuk memelihara kebersihan dan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Pemenuhan personal hygiene diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan. Kebutuhan personal hygiene ini diperlukan baik pada orang sehat maupun pada orang sakit (Karlina et al., 2021).

Demi menjaga hygiene dan sanitasi dalam makanan, penjamah makanan merupakan tokoh utama perantara terjadinya kontaminasi dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku pengolahan makanan pada saat proses mengolah makanan, jika sikap dan perilaku penjamah masih kurang dalam proses pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan osoco penyebab timbulnya bahaya pada makanan. (Annas, H. N. et al., 2021).

Higiene penjamah makanan harus memenuhi delapan poin persyaratan yang penting untuk memastikan keamanan dan makanan

yang disajikan. Pertama, penjamah makanan tidak boleh menderita penyakit menular yang dapat berisiko bagi konsumen. Kedua, luka terbuka atau bisul harus ditutup dengan benar untuk mencegah kontaminasi. Selain itu, penjamah makanan perlu menjaga kebersihan diri dengan rutin mencuci tangan, mengenakan pakaian kerja yang bersih, serta menghindari kebiasaan buruk seperti merokok atau makan di area pengolahan. Kesehatan fisik dan mental penjamah juga sangat penting agar mereka dapat bekerja dengan baik tanpa menularkan penyakit. Pendidikan dan pelatihan tentang praktik yang baik menjadi syarat berikutnya, serta pemeriksaan rutin untuk memastikan bahwa mereka tidak terpapar penyakit menular. Dengan memenuhi semua persyaratan ini, penjamah makanan dapat berkontribusi pada penyajian makanan yang aman dan sehat bagi konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu bagaimana penerapan *Personal Hygiene* penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana penerapan *Personal Hygiene* penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar.

2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis gambaran umum penyelenggaraan makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar
2. Menganalisis gambaran status kesehatan pekerja di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar
3. Menganalisis gambaran pemakaian APD penjamah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar

4. Menganalisis gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar

D. Manfaat Penelitian

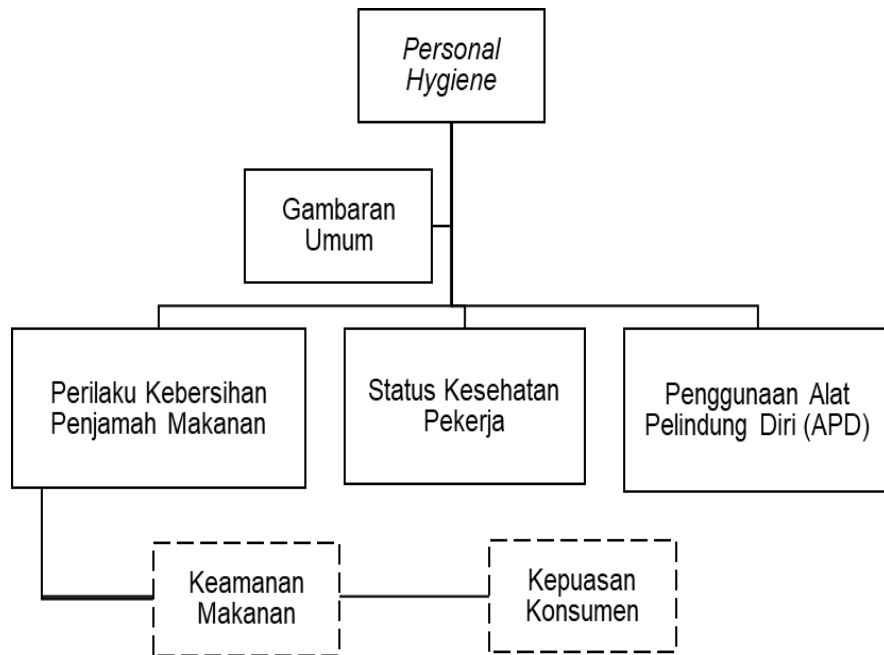
1. Manfaat Teoritis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan bisa menumbuh kembangkan pengetahuan, wawasan serta ketrampilan mengenai bagaimana penerapan *Personal Hygiene* yang harus di terapkan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar

2. Manfaat Praktis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi Catering guna menambah keamanan pangan yang lebih baik lagi serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk pengembangan penelitian lebih lanjut.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

 : **Variable Yang Di Teliti**

 : **Variable Yang Tidak Di telit**

