

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan ialah salah satu kebutuhan primer manusia. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Makanan yang sehat adalah makanan yang dapat menunjang aktivitas, pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit oleh sebab itu perlu dilakukan pengawasan terhadap pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan. Pengawasan terhadap sanitasi makanan dimulai dari enam prinsip sanitasi, mulai dari proses pemilihan bahan makanan sampai proses penyajian, Dengan demikian makanan yang berkualitas baik akan terhindar dari bahaya yang diakibatkan oleh proses dan penyimpanan makanan yang tidak baik (Fauziah and Suparmi 2022).

Selain itu faktor lain yang cukup penting untuk menjamin hygiene sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi. Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengelolaan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu.

Penjamah makanan berperan penting dalam upaya kesehatan makanan karena dapat menularkan penyakit melalui kontaminasi (Hartini 2022).

Sebanyak kurang lebih 70% kasus diare yang dilaporkan oleh WHO terjadi di negara berkembang yang disebabkan oleh makanan yang tercemar di jasa boga atau katering. Kejadian resiko keracunan meningkat disebabkan oleh praktik hygiene sanitasi yang buruk Pada tahun 2017, penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan terkait dengan jenis makanan yaitu pada pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (13.21%). Kejadian Luar Biasa (KLB) juga dilaporkan oleh BPOM pada tahun 2019 bahwa kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak pada urutan kedua setelah makanan olahan rumah tangga yaitu makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus. Keracunan makanan tersebut dipengaruhi oleh hygiene penjamah makanan, pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi, dan praktik hygiene sanitasi yang dilakukan penjamah makanan. (Hartini 2022)

Jasa boga atau katering memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, sehingga pemenuhan kebutuhan pangan yang higienis di perusahaan katering dipengaruhi oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan. Pada setiap tahap proses pengolahan makanan, penjamah makanan mempunyai peran yang besar karena mereka dapat berpeluang menularkan penyakit atau mencemari makanan yang mereka sentuh (Hartini 2022).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan, didapati bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat dikatakan kurang dalam segi hygiene sanitasi. Dikarenakan ada beberapa permasalahan yang berpotensi memengaruhi higienitas dan keamanan dalam proses produksi makanan yakni, penjamah makanan belum menggunakan APD secara tepat seperti tidak menggunakan alas kaki tertutup.

Kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan dan kesehatan konsumen. Hal ini telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Namun, dalam praktiknya, masih ditemukan beberapa pelanggaran terhadap standar yang ditetapkan. Beberapa di antaranya yaitu tidak adanya pembatas berupa pintu atau kelambu antar ruangan produksi yang dapat mencegah masuknya serangga, serta penempatan ruang produksi yang berada dalam satu area dengan ruang pengemasan. Kondisi-kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang. Oleh karena itu peneliti ingin meneliti tentang tingkat pengetahuan, dan kelaikan hygiene sanitasi di CV HF Central Nusantara Catering.

## B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan catering di CV HF Central Nusantara, Kabupaten Pasuruan ?

### C. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan catering di CV HF Central Nusantara, Kabupaten Pasuruan.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik tenaga penjamah makanan di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.
- c. Menganalisis kelaikan hygiene sanitasi di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.

### D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut ;

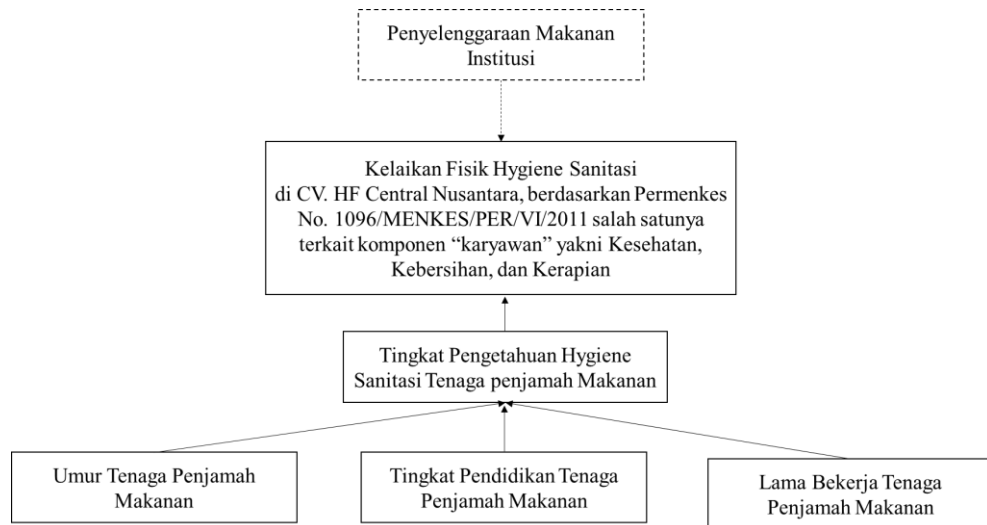
#### 1. Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah tingkat pengetahuan penjamah makanan serta sebagai bahan dasar pembinaan dan pengawasan, dan memberikan informasi kepada masyarakat dalam memilih jasa catering yang layak dan aman.

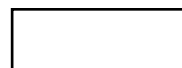
## 2. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan di bidang kesehatan lingkungan, khususnya mengenai pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada jasa boga catering, dan dapat menjadi referensi untuk penelitian sejenis di masa mendatang.

## E. Kerangka Konsep



### Keterangan :



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan dan kelaikan hygiene sanitasi catering. Salah satu penilaian kelaikan hygiene sanitasi adalah nilai komponen "karyawan" mencakup kesehatan, kerapian dan kesehatan tubuh. Poin kesehatan mencakup kondisi fisik karyawan yang harus bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, luka terbuka, bisul, serta infeksi saluran pernapasan atas (ISPA). Poin kebersihan mencakup perilaku mencuci tangan dengan bersih, kuku yang selalu dipotong pendek, bebas dari penggunaan kosmetik saat bekerja, serta menunjukkan perilaku yang higienis. Sementara itu, point kerapian meliputi penggunaan pakaian kerja yang bersih, rambut yang pendek dan rapi, serta tidak mengenakan perhiasan selama berada di area produksi makanan.

Komponen “karyawan” dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi. Sedangkan tingkat pengetahuan dipengaruhi oleh faktor umur, tingkat pendidikan serta lama bekerja tenaga penjamah makanan. Kelaikan hygiene sanitasi catering akan mempengaruhi kualitas makanan yang diolah dan disajikan kepada konsumennya pada suatu penyelenggaraan makanan.