

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan yang tercemar adalah makanan yang secara tidak sengaja mengandung zat atau mikroorganisme berbahaya. Konsumsi makanan yang telah tercemar bisa menyebabkan munculnya gejala penyakit, baik berupa infeksi maupun keracunan. Kasus keracunan makanan masih sering terjadi di berbagai tempat, seperti di rumah tangga, restoran, kantin, dan lokasi lainnya. Penyebab keracunan bisa berasal dari makanan atau minuman yang mengandung bahan kimia beracun. Selain itu, keracunan juga kerap disebabkan oleh proses pengolahan dan penyajian makanan yang tidak higienis, kurangnya sanitasi, kontaminasi silang, serta kehadiran hewan pembawa penyakit seperti serangga dan tikus yang menyentuh bahan makanan atau hidangan setelah disajikan (Amaliyah, 2017).

Kasus keracunan makanan yang tengah menjadi sorotan yaitu terkait dengan konsumsi makanan dari program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diselenggarakan pemerintah. Pada Kamis, 16 Januari 2025, sebanyak 40 siswa SDN Dukuh 3 di Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, mengalami gejala mual dan muntah usai menyantap ayam tepung yang merupakan bagian dari menu MBG. Selanjutnya, pada Selasa, 18 Februari 2025, delapan siswa sekolah dasar di Kabupaten Empat Lawang, Sumatera Selatan, dilaporkan mengalami sakit perut dan muntah-muntah setelah mengonsumsi menu MBG yang diduga telah basi dan berulat. Kasus lain terjadi pada Senin, 21 April 2025, di mana 78 siswa

dari MAN 1 Cianjur dan SMP PGRI 1 Cianjur, Jawa Barat, mengalami keracunan setelah mengonsumsi paket MBG (Kustiasih, 2025). Selain itu, di Kota Bogor, pada 7 hingga 9 Mei 2025, tercatat total 210 siswa dari delapan sekolah yang mengalami gejala keracunan akibat menyantap makanan MBG. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa makanan yang dikonsumsi mengandung bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) dan *Salmonella*, yang ditemukan dalam menu telur ceplok bumbu barbekyu serta tumis tahu toge (Sholihin, 2025).

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh kelalaian dalam menerapkan prinsip-prinsip pengolahan pangan yang higienis, khususnya dalam penyediaan makanan berskala besar atau massal. Setiap tahapan dalam proses penyajian makanan memiliki potensi risiko yang dapat membahayakan kesehatan, mulai dari pemilihan bahan baku, peralatan pengolahan, proses memasak, penyimpanan, penyajian akhir hingga distribusi. Sebagai contoh, penggunaan alat masak berbahan logam dapat menyebabkan kontaminasi logam berat dalam makanan, dan pengolahan daging yang tidak sempurna dapat memungkinkan bakteri berbahaya berkembang. Salah satu bakteri yang sangat berbahaya bahkan dapat menyebabkan kematian adalah *Clostridium botulinum*. Oleh karena itu, penting untuk terus mengedukasi masyarakat tentang pentingnya keamanan pangan. Pemerintah juga memiliki peran penting dalam memperketat pengawasan terhadap produksi makanan rumahan dan industri skala kecil, serta menugaskan petugas untuk melakukan pelaksanaan uji acak sebagai deteksi dini sebelum makanan didistribusikan ke institusi pendidikan (Ayuni, 2025).

Penyelenggaraan makanan adalah 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. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengolahan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Ilmi dkk, 2013).

Faktor higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan memiliki peran penting dalam menunjang segala aktivitas manusia. Proses penyelenggaraan makanan tidak dapat dipisahkan dari peran tenaga penjamah makanan atau tenaga pengolah. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung menangani makanan dan juga peralatan makan. Pengetahuan tenaga penjamah makanan yang kurang dapat memberikan kontribusi pada kondisi berbahaya dan menyebabkan penyakit bila melalui penanganan makanan yang buruk (Carpenter et al, 2013 dalam Rindjani, 2016).

Menurut Purwadinata dkk. (2020) salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan keamanan pangan industri jasaboga adalah dengan melakukan penilaian kelaikan fisik dan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan sebagai upaya pengendalian proses produksi. Dengan adanya pengendalian proses produksi maka risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dapat diminimalisir baik dari bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan, dan tenaga pengelola makanan. Selain

kelaikan fisik, menurut Insan dan Yulastri (2020) perilaku penjamah makanan juga memiliki peran penting dalam mewujudkan hygiene sanitasi baik di dapur maupun di tempat usaha berjualan. Pengetahuan dan sikap mengenai hygiene sanitasi sangat berperan penting dalam pembentukan perilaku hygiene penjamah makanan.

Di Indonesia masih banyak penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang rendah. Penelitian Hidayati, (2022) mengatakan bahwa selain pengetahuan, sikap penjamah makanan saat pengolahan makanan juga berpengaruh menimbulkan kontaminasi makanan atau penyakit bawaan. Hasil penelitian Handayani et al., (2015) menyebutkan bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan masih tergolong kurang dengan persentase secara berturut-turut 48,10% dan 53,16%. Penelitian Adrianita, (2022) mendapatkan hasil pengetahuan penjamah makanan yang kurang baik sejumlah 23 orang (60,5%) dan yang memiliki sikap kurang baik sejumlah 15 orang (39,5%). Pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang rendah dapat mempengaruhi dalam penerapan hygiene sanitasi yang mengakibatkan risiko terhadap makanan dan lingkungan, sehingga kualitas makanan dan kepuasan konsumen cenderung berkurang.

Menurut Yunus, (2015) hasil penelitian yang didapatkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di penelitian ini belum pernah mendapatkan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi makanan yaitu sebesar 83,9%. Salah satu bentuk pelatihan tentang hygiene sanitasi dapat dilakukan dengan melakukan intervensi berupa penyuluhan yang dapat menambah pengetahuan penjamah makanan

terkait apa yang disampaikan. Berdasarkan hasil penelitian Kusuma et al., (2017) terjadi peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan sebesar 22%. Penelitian Sari & Dewanti, (2016) juga mengatakan bahwa ada perbedaan pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah diberi penyuluhan ($p < 0,05$). Penyuluhan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali dalam sebulan. Hal ini didasari oleh penelitian (F. Handayani & Rahmawati, 2009) yang menyatakan bahwa frekuensi penyuluhan tidak berpengaruh dalam penelitiannya. Sejalan dengan penelitian (Ningsih & Srimiati, 2021) mengatakan bahwa ada perbedaan frekuensi penyuluhan, tetapi tidak ada pengaruh terhadap perilaku responden.

Berdasarkan survei pendahuluan melalui observasi yang dilaksanakan pada 16 hingga 20 Desember 2024 pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang, ditemukan bahwa proses pengolahan makanan belum sepenuhnya memenuhi standar higiene dan sanitasi. Beberapa praktik yang tidak sesuai dengan ketentuan higiene dan sanitasi makanan antara lain penggunaan alat pelindung diri (APD) yang tidak lengkap saat memasak, seperti tidak mengenakan penutup kepala dan sepatu tertutup. Penjamah makanan juga mengenakan perhiasan seperti cincin dan anting ketika mengolah makanan serta ketika memorsi makanan tidak memakai masker. Selain itu, ruang pengolahan makanan juga belum memenuhi standar kebersihan, karena tidak ada pemisahan yang jelas antara area persiapan bahan makanan, proses memasak, dan pencucian peralatan.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Tingkat Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Serta Uji Kelaikan Fisik Jasa Boga Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan terkait higiene sanitasi serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan terkait higiene sanitasi serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan riwayat pelatihan) di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.
- b. Menganalisis pengetahuan terkait higiene sanitasi penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.
- c. Menganalisis sikap terkait higiene sanitasi penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

- d. Menganalisis kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

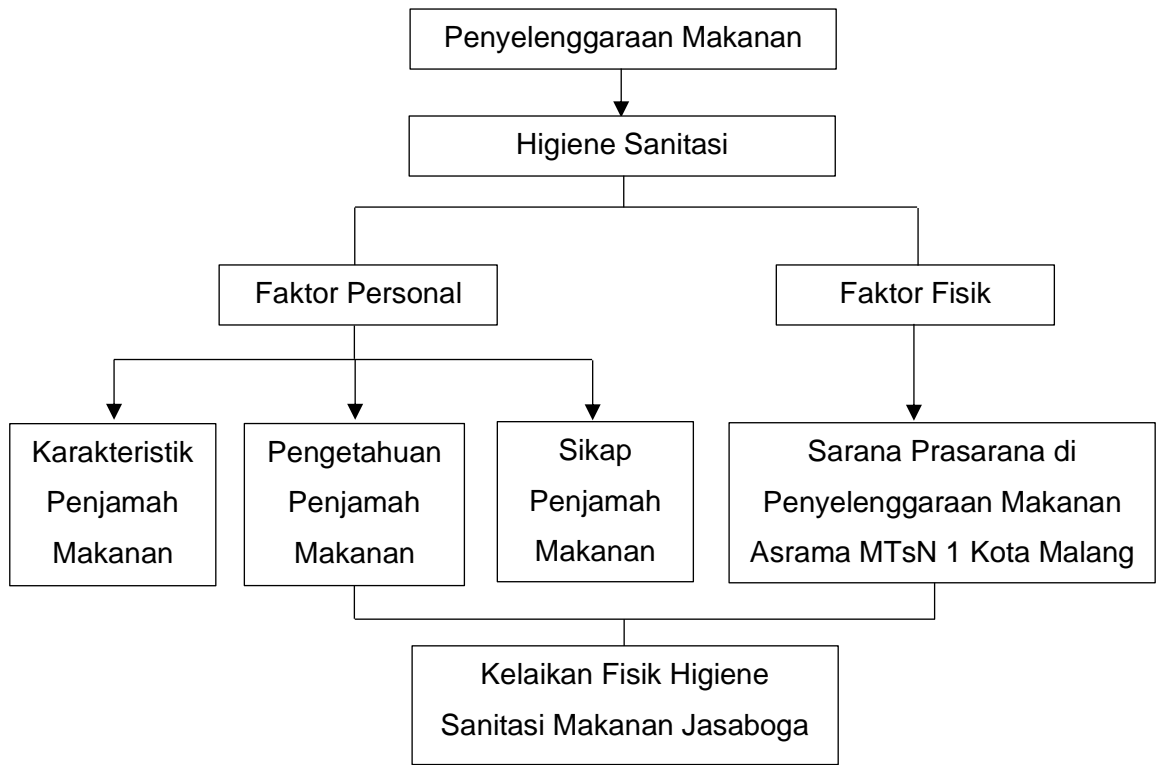
1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan terutama dalam bidang gizi dan dapat sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan terkait higiene sanitasi serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan terkait higiene sanitasi serta uji kelaikan fisik jasa boga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.
- b. Bagi penyelenggaraan makanan asrama dapat menggunakan penelitian ini sebagai sumber masukan dalam menerapkan higiene sanitasi kelaikan fisik jasaboga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan Kerangka:

Pada sebuah penyelenggaraan makanan salah satu hal penting yang harus diperhatikan adalah higiene sanitasi. Higiene sanitasi ada dua faktor yaitu faktor personal dan faktor fisik. Faktor personal menjadi salah satu penentu kualitas, faktor ini terdiri dari karakteristik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan. Faktor fisik dalam higiene sanitasi digunakan sebagai acuan dalam

penerapannya dengan memeriksa sarana prasarana di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang, yang mana sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.