

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan, serta mengandung nilai gizi yang baik. Selain memiliki nilai gizi yang baik, hal lain juga harus diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan dari penjamah makanan, dan bagaimana cara makanan tersebut di sajikan. Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan langsung dalam mengolah hingga menyajikan makanan (Sahani & Muktia, 2021).

Faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. *Hygiene* perorangan merupakan perilaku bersih, aman, dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan dimulai pada proses persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang mengandung atau senyawa beracun yang terkontaminasi organisme patogen (Annas, et. al. 2021).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya dan keunikannya, salah satunya yaitu makanan, ada banyak jenis ragam makanan yang mendominasi ragam kuliner di nusantara, namun hal tersebut tentunya tidak lepas dari kebersihan pengelolaan makanan tersebut. Berdasarkan data Kemenkes RI tahun 2021, persentase Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat

sesuai standar secara nasional pada tahun 2021 adalah 52,4%. Capaian ini telah memenuhi target Renstra tahun 2021 untuk Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat sesuai standar yaitu sebesar 44%. Meskipun capaian pengelolaan tersebut sesuai dengan targetnya, tetapi masih terdapat 47,6% pengelolaan makanan di Indonesia yang masih belum sesuai dengan standar. Pengelolaan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan, penyajian (Permenkes RI, 2011).

Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah (Aprivia & Yulianti, 2021).

Dalam rangka melakukan pengelolaan makanan sangat dibutuhkan penerapan *hygiene*, upaya *hygiene* dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan tidak baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti keracunan makanan. Peristiwa keracunan makanan cukup sering di Indonesia dengan angka kejadian yang cukup tinggi.

Pada tahun 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat jumlah orang terpapar keracunan makanan sebanyak 2569 orang dan 1783 diantaranya mengalami sakit (*attack rate* sebesar 69,40%), dan terdapat korban meninggal sebanyak 10 orang (*case fatality rate* sebesar 0,56%) (BPOM, 2021). Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit (Ramadani, et.al 2016).

Upaya *hygiene* dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan. Berdasarkan data Kemenkes RI tahun 2021 persentase tempat pengolahan makanan di Sumatera Barat yang memenuhi standar sebanyak 52,5%. Artinya sebanyak 47,5% tempat pengelolaan makanan di wilayah Sumatera Barat yang belum memenuhi persyaratan.

Kota Padang terdapat sebanyak 3220 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang terdiri dari rumah makan, restoran, jasa boga, depot air minum, kantin dan sebagainya yang beredar di seluruh wilayah kerja Puskesmas. Kemudian dari data Dinkes Kota Padang (2022) di dapatkan 2 wilayah kerja puskesmas yang belum memenuhi syarat yaitu puskesmas Pauh (39%) dan Puskesmas Padang Pasir (44,2%). Jika dilihat dari target pemeriksaan TPM adalah 87%. Dilihat dari aspek tersebut wilayah Pauh tempat pengelolaannya masih di bawah standar. Hal tersebut dipengaruhi oleh kurangnya sanitasi dasar, seperti tidak tersedianya air bersih dalam jumlah yang cukup, tidak tersedianya saluran limbah pembuangan dapur yang memenuhi syarat, kebersihan peralatan serta

lingkungan sarana yang kotor (Dinkes Padang, 2022). Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) umumnya bersifat komersial dan non komersial, salah satu Tempat Pengelolaan Makanan komersial dalam melakukan pengelolaan makanan adalah gerai pangan jajanan keliling, dapur gerai pangan jajanan, dan sentra gerai pangan jajanan/kantin.

Lingkungan sekitar sekolah banyak dijumpai makanan jajanan baik yang disediakan oleh kantin sekolah maupun pedagang kaki lima yang tidak menetap dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian besar anak usia sekolah. Makanan jajanan yang ditawarkan di sekolah - sekolah semakin beragam. Perkembangan tersebut dapat mendorong kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan pada anak sekolah, terutama pada jeda jam istirahat. Kebutuhan energi anak sekolah dapat diperoleh melalui makanan yang berasal dari rumah dan juga dari makanan jajanan yang dibeli oleh anak-anak karena sebagian waktu mereka berada di sekolah (Istiani & Agustiani, 2021).

Ketersediaan jajanan sehat dan tidak sehat di sekolah berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan pada anak. Anak cenderung untuk membeli makanan jajanan yang tersedia paling dekat dengan keberadaannya. Berdasarkan data sekunder Dinas Pendidikan Kota Padang, wilayah Pauh memiliki 24 sekolah dasar dengan jumlah siswa sebanyak 5021 orang, mengingat banyaknya jumlah siswa tersebut maka perlu adanya tempat pengolahan makanan yang bersih, oleh sebab itu, jajanan yang sehat seharusnya tersedia baik di rumah, maupun di lingkungan sekolah agar akses anak terhadap jajanan sehat tetap terjamin (Aini, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ismainar (2022) terdapat 51,4% pedagang jajanan murid SD yang tidak memenuhi standar mutu *hygiene* dan sanitasi makanan serta berpengetahuan rendah. Penelitian yang dilakukan oleh Trigunarso (2020) mendapatkan hasil uji *chi-square* hubungan antara perilaku penjamah dengan angka kuman pada makanan jajanan diperoleh p-value $0,004 < 0,05$, yang berarti terdapat hubungan antara perilaku penjamah dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. Hal ini juga didukung dengan penelitian yang dilakukan Maywat et. al (2019) sebanyak 72,3% responden memiliki tingkat pengetahuan tentang *hygiene* penjamah dengan kategori kurang sebanyak 58,5% responden memiliki kategori praktek *hygiene* penjamah dengan kategori kurang baik. Hasil uji statistik disimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan praktek *hygiene* penjamah makanan jajanan.

Berdasarkan survey awal yang peneliti lakukan pada tanggal 11 Maret 2023 di sekolah - sekolah dasar di Kecamatan Pauh, ditemukan sebanyak 7 orang dari 10 responden dengan persentase sebesar (70%) penjamah makanan yang belum memiliki pengetahuan terhadap *personal hygiene*. Berdasarkan sikap ditemukan 6 orang dari 10 responden dengan persentase sebesar (60%) penjamah makanan memiliki sikap negatif terhadap *personal hygiene*. Berdasarkan hasil observasi *personal hygiene* ditemukan 8 orang dari 10 responden dengan persentase sebesar (80%) belum memiliki *personal hygiene* yang baik. Hasil observasi menunjukkan 6 dari 10 dengan persentase (60%) belum memiliki sarana dan prasarana.

Berdasarkan fenomena tersebut selanjutnya penelitian ini dilakukan dengan target penjamah makanan jajanan di sekolah dasar Kecamatan Pauh untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan sarana prasarana penjamah makanan terhadap *personal hygiene* penjamah makanan tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah ini adalah “ faktor-faktor apa saja yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023” ?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan di sekolah dasar Kecamatan Pauh tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui distribusi frekuensi *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023.
- b. Diketahui distribusi frekuensi penjamah makanan jajanan sekolah dasar berdasarkan tingkat pengetahuan *personal hygiene* di Kecamatan Pauh tahun 2023.
- c. Diketahui distribusi frekuensi penjamah makanan jajanan sekolah dasar berdasarkan sikap *personal hygiene* di Kecamatan Pauh tahun 2023.

- d. Diketahui distribusi frekuensi penjamah makanan jajanan sekolah dasar berdasarkan sarana prasarana *personal hygiene* di Kecamatan Pauh tahun 2023.
- e. Diketuinya hubungan tingkat pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023.
- f. Diketuinya hubungan sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023.
- g. Diketuinya hubungan sarana prasarana dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat sebagai tambahan pengetahuan dalam hal penyusunan proposal serta dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat dibangku perkuliahan serta memberikan pengalaman bagi peneliti dalam hal melaksanakan penelitian.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan perbandingan dan informasi untuk penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan referensi serta dapat menambah wawasan bagi civitas akademik program Studi Kesehatan Masyarakat STIKes Alifah Padang.

b. Bagi Institusi Tempat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi instansi terkait seperti sekolah, puskesmas, atau pemerintah agar lebih memperhatikan perilaku *hygiene* anak usia sekolah supaya dapat terhindar dari penyebab perilaku *hygiene* yang kurang baik.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini untuk melihat faktor - faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh tahun 2023. Variabel independen dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan sarana prasarana penjamah makanan, sedangkan variabel dependen yaitu *personal hygiene* penjamah makanan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret - Agustus 2023, adapun jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif menggunakan desain penelitian *cross sectional* dengan metode *cluster sampling*. Adapun populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan jajanan sekolah dasar di Kecamatan Pauh. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik wawancara dengan menggunakan kuesioner dan lembar checklist. Analisis data yang dilakukan adalah univariat dengan melihat distribusi frekuensi dan analisis

bivariat untuk melihat apakah ada hubungan antara variabel dengan menggunakan uji *Chi-Square*.

