

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup manusia dan sangat penting. Selain bernilai gizi tinggi, makanan juga menjadi media berkembang biaknya bakteri atau kuman yang akan cepat merusak makanan. Ada atau tidaknya masuk bahan makanan berbahaya yang bersifat residu kimia atau terdapatnya kontaminasi fisik (Kemenkes RI 2010).

Sebagian besar restoran di Indonesia hampir tidak memiliki pengetahuan tentang persyaratan kebersihan dan disinfeksi yang terkait erat dengan kesehatan. Umumnya, restoran-restoran hanya menyoroiti sudut pandang bisnis dan kurang memperhatikan kebutuhan administratif terkait kesehatan atau kebersihan sterilisasi (Lestari and Aprianti 2019). Higiene adalah salah satu aspek kesehatan dalam menjaga dan melindungi subyeknya, contohnya mencuci tangan sebelum makan agar terhindar dari penyakit yang mungkin saja terdapat dalam tangan. Tingkat informasi dan cara pandang dari penilik makanan itu sendiri dapat mempengaruhi sifat dari makanan yang dibuat. Kemungkinan kontaminasi makanan meningkat dengan pentingnya peran penanganan. Oleh karena itu, pengetahuan dan sikap penjamah makanan harus memahami sanitasi makanan dan higiene perorangan (Maryam, dkk 2018).

Penelitian yang dilakukan oleh Aprilia Ayu as Sajdah (2022) terkait hubungan pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo

menyebutkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo ($p=value$ 0,000). Adapun penelitian lainnya yang dilakukan oleh Hairun Nisa Brutu (Anon 2021) mengenai hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi pada rumah makan di Desa Sukasari mendapatkan hasil yang berbeda, yang mana tingkat pengetahuan tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan dengan ($p=value>0,05$) maka dari itu hubungan yang signifikan ialah ($p=value<0,05$).

Makanan yang baik para penyelenggara akan menciptakan makanan yang berkualitas dari segi gizi, kebersihan, rasa yang enak, dan tidak membahayakan kesehatan orang yang memakannya (Purwaningsih and Widiyaningsih 2019). Dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, maka perlu adanya makanan yang bermutu dan aman sehingga yang mengkonsumsi percaya akan terhindarnya dari bahaya penyakit.

Menurut data *World Health Organization* (WHO), 2019 menunjukkan pada setiap tahunnya ada sekitar 1.7 miliar kasus diare dengan angka kematian mencapai 760.000 kasus. Berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia tahun 2019 pada kasus penderita diare di Indonesia sebanyak 2.549 kasus. Data dari Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Timur pada kasus diare di tahun 2020 didapatkan 4.699 kasus, lalu pada tahun 2021 didapatkan 3.595 kasus. Sedangkan pada tahun 2022 berdasarkan data dari Dinas Kesehatan

Kota Samarinda didapatkan 22.443 kasus. Kemudian kejadian pada kasus diare di Puskesmas Loa Bakung pada tahun 2021 terdapat 180 kasus, lalu pada tahun 2022 terdapat kasus diare dengan jumlah 148 kasus, selanjutnya pada awal tahun 2023 di bulan januari terdapat kasus diare dengan jumlah 25 kasus.

Setelah melakukan observasi awal oleh peneliti pada tanggal 23 Februari 2023 di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Diketahui pada saat observasi terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker dan penutup kepala, serta ditemukan juga tempat makan dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik. Diketahui rata-rata berada dipinggir jalan, dimana jalan tersebut merupakan salah satu jalan besar yang menjadi akses transportasi mobil bermuatan besar yang mana dapat mencemari makanan dan menyebabkan timbulnya resiko penyakit diare pada masyarakat.

Berdasarkan latar belakang dan temuan pengamatan peneliti, terdapat 24 rumah makan dan 61 tenaga penjamah makanan yang bekerja di wilayah Puskesmas Loa Bakung, sehingga peneliti ingin melihat apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap dan lama kerja penjamah makanan dengan praktik higiene saat menangani makanan.

B. Rumusan Masalah

Berikut adalah rumusan masalah yang akan menjadi fokus kajian ini:

- a. Untuk mengetahui gambaran praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.

- b. Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- c. Untuk mengetahui gambaran sikap penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- d. Untuk mengetahui gambaran lama kerja penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- e. Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- f. Untuk mengetahui hubungan sikap dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- g. Untuk mengetahui hubungan lama kerja dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adapun tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap praktik higiene serta lama bekerja di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung Kota Samarinda.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.

- b. Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- c. Untuk mengetahui gambaran sikap penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- d. Untuk mengetahui gambaran lama kerja penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- e. Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- f. Untuk mengetahui hubungan sikap dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.
- g. Untuk mengetahui hubungan lama kerja dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

Temuan penelitian ini berpotensi untuk digunakan sebagai data dan informasi bagi masyarakat umum dan pengawas makanan, sehingga mereka dapat lebih fokus pada penanganan makanan.

2. Manfaat Bagi Institusi

- a. Bagi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Dapat berupa informasi dan referensi baru pada Dosen dan Mahasiswa dalam penelitian selanjutnya khususnya dibidang Kesehatan Lingkungan.

b. Bagi Puskesmas Loa Bakung

Sebagai informasi dan data untuk digunakan puskesmas dalam upaya mengatasi kurangnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang praktik higiene di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung.

3. Manfaat Bagi Peneliti

Diharapkan apa yang telah dilakukan dapat menjadi wawasan dalam penyusunan skripsi dan dapat menambah informasi yang diperoleh sehingga dapat diterapkan dengan baik di lapangan.

E. Urgensi Penelitian

Diketahui masih ada kasus diare di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung pada awal bulan tahun 2023 memiliki kasus diare berjumlah 25 kasus. Dimana makanan yang tercemar menjadi salah satu potensi terjadinya kasus diare di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Makanan yang tercemar dipengaruhi oleh penjamah makanan, tenaga penjamah makanan merupakan seseorang yang berperan secara langsung dalam mengolah makanan. Terdapat 61 orang penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Bukan hanya kasus diare saja yang menjadi acuan namun higiene sanitasi tenaga penjamah makanan juga menjadi daya tarik penelitian ini, itulah alasan penelitian dilakukan tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan. Dengan demikian diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai praktik higiene

penjamah makanan di wilayah Puskesmas Loa Bakung sehingga dapat mengendalikan penyakit yang berhubungan dengan penjamah makanan.

F. Target Luaran

Berikut target luaran yang dituangkan dalam rencana penelitian yang telah disusun sebagai berikut:

Tabel 1. Target Luaran Penelitian

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2023	Publikasi Jurnal Ilmiah	Sinta 3	Submit