

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu aspek penting dalam menjalankan kehidupan di dunia ini, makanan adalah sumber energi untuk seluruh makhluk hidup seperti hewan, tumbuhan dan manusia. Makanan sangat berperan dalam kesehatan makhluk hidup khusus-nya manusia, makanan berfungsi mengatur metabolisme dalam tubuh manusia agar bisa menambah stamina dan pertahanan tubuh dari berbagai penyakit yang mengintai. Selain itu, makanan mampu membatu pertumbuhan tubuh dengan berbagai sumber gizi yang dihasilkan dari makanan dan sebagai makanan bagi mikroorganisme (Rohman dkk, 2018).

Makanan juga dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada manusia dimana bisa diakibatkan dari mengonsumsi bahan makanan yang terkontaminasi dengan mikroorganisme (Rahmadhani, 2019). Kontaminasi atau bisa disebut juga pencemaran adalah masuknya benda asing ke dalam makanan dimana zat tersebut masuk dengan sengaja atau tidak disengaja. Jika makanan telah terkontaminasi akan menyebabkan makanan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini akan berdampak kepada kualitas makanan yang disajikan atau dihidangkan.

Kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh bahan makanan yang harus diperhatikan penyimpanan dan pengolahannya agar dapat memperoleh kualitas makanan yang baik. Selain itu higiene makanan juga

Menjadi hal yang harus diperhatikan menurut Kepmenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman untuk di konsumsi. Higiene sanitasi makanan ini tentu menjadi hal yang harus diperhatikan bagi setiap pengolah makanan atau bisa disebut dengan penjamah makanan.

Penjamah makanan merupakan seseorang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan mulai dari bahan baku sampai makanan disajikan. Kebersihan di antara penjamah makanan sangat penting untuk keberhasilan pengolahan makanan. Kebersihan sterilisasi yang kurang baik dapat mempengaruhi sifat makanan yang disajikan yang tentunya mempengaruhi tingkat kesehatan pembeli yang mengkonsumsi makanan tersebut, jika kebersihan makanan yang kurang baik dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi pembeli. (Suryani and Dwi Astuti 2019).

Setiap penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri dan sekitarnya, yang akan mendukung penerapan praktik higiene sanitasi yang baik. (Juhaina, 2020). Adapun sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan tentu akan berpengaruh terhadap praktik higiene sanitasi khususnya saat mengolah makanan. Salah satu cara untuk menghindari terjadinya pencemaran pada makanan selama proses mengolah makanan, penjamah makanan dapat menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, penjepit makanan, sendok atau garpu, penutup kepala dan celemek (Pitri and Husaini 2020).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh M. Alviyansyah (2022). dalam penelitian yaitu hubungan pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan di Ratna catering Kota Samarinda mendapatkan hasil ada hubungan pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan makanan dengan nilai $p \text{ value} = 0.035 < \alpha 0.05$. Kemudian penelitian lainnya yang dilakukan oleh Retno Hestiningsih, dkk (2019). dalam penelitiannya yaitu Hubungan Kebersihan Diri dan Praktik Higiene Penjual dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Nasi Rames di Pasar Tradisional Kota Semarang menunjukkan bahwa sebesar 78,9% atau 30 nasi Rames yang dijual di pasar mengandung *Escherichia coli* kemudian ada hubungan antara personal higiene dan praktik higiene dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi Rames di pasar tradisional kota Semarang.

Menurut data *World Health organization* tahun 2019 mengatakan bahwa ada sekitar 1.7 miliar kasus diare pada setiap tahunnya dengan angka kematian akibat diare mencapai 760.000 kasus. Selanjutnya berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia pada tahun 2019 terdapat 2.549 orang penderita diare di Indonesia. Kemudian berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Samarinda pada tahun 2022 terdapat 22.443 kasus diare. Selanjutnya berdasarkan data Puskesmas Harapan Baru terdapat 153 kasus diare yang ditemukan selama tahun 2022.

Kemudian industri makanan atau pihak yang melakukan pengolahan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk menjamin makanan yang disajikan atau diproduksi telah aman untuk dikonsumsi. Salah satu jasa

boga yang biasa dikenal oleh masyarakat adalah katering, katering merupakan usaha untuk mengolah makanan yang akan disajikan diluar dari tempat usaha dalam kata lain makanan di pesan oleh konsumen (Nurhayati dkk, 2020). Katering atau jasa katering berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Tentunya kemampuan industri katering ini dalam menyediakan makanan yang higienis dipengaruhi oleh pihak-pihak yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan. Penjamah makanan memiliki peluang besar untuk menyebarkan penyakit atau mencemari makanan.(Taqlia et al. 2021).

Bogatama Catering adalah salah satu katering yang berada di Kota Samarinda yang berlokasi di ruko Rapak Dalam, Jalan. Harun Nafsi No.18 Samarinda Seberang Kota Samarinda Kalimantan Timur. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, Bogatama Catering ini melayani pesanan makanan untuk keperluan makan para pekerja di industri dengan sistem kontrak jadi katering Bogatama akan mengirim makanan ke industri yang telah melakukan kontrak dengan mereka. Karena melayani katering untuk industri, Bogatama memiliki pilihan menu makanan yang telah di tentukan dalam satu paket makanan, dalam satu paket biasanya terdiri dari Nasi, Lauk (ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu), sayuran, buah-buahan, dan air mineral, adapun beberapa nama paket menu makanan yang disediakan oleh katering Bogatama adalah Paket Sahabat, Paket Reguler dan Paket Selera, setiap paket memiliki harga yang variatif sesuai dengan menu yang di tawarkan. Alasan katering Bogatama sebagai tempat penelitian karena Bogatama menjadi salah satu

katering yang bergerak di industri dimana katering Bogatama ini melayani pemesanan makanan untuk industri bukan seperti katering lain yang biasanya melayani pemesanan makanan untuk acara. Hal tersebut yang melatarbelakangi peneliti tertarik untuk melihat gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta kualitas makanan pada katering Bogatama Kota Samarinda.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas diketahui bahwa higiene penjamah makanan menjadi salah satu aspek penting untuk menjaga kualitas pada suatu makanan. Kualitas Makanan yang baik adalah makanan yang bersih dan aman akan layak untuk dikonsumsi oleh manusia. Salah satu peran penjamah makanan ada di industri katering makanan, dimana industri ini melayani pengolahan makanan untuk kepentingan acara atau industri lainnya.

Kemudian untuk mengetahui pemahaman penjamah makanan terkait higiene makanan dapat dilihat melalui pengetahuan dan praktik higiene pada penjamah makanan yang bekerja di katering tersebut. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian ini untuk menjawab beberapa rumusan masalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran karakteristik responden penjamah makanan di katering Bogatama Kota Samarinda?
2. Bagaimana gambaran kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di katering Bogatama Kota Samarinda?

3. Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan terkait higiene makanan di katering Bogatama Kota Samarinda?
4. Bagaimana gambaran praktik higiene penjamah makanan di katering Bogatama Kota Samarinda?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di katering Bogatama Kota Samarinda.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui gambaran karakteristik responden penjamah makanan di Katering Bogatama Kota Samarinda
- b. Untuk mengetahui gambaran kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di katering Bogatama Kota Samarinda.
- c. Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene makanan di Katering Bogatama Kota Samarinda.
- d. Untuk mengetahui gambaran praktik higiene penjamah makanan di Katering Bogatama Kota Samarinda.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan pengetahuan bagi masyarakat terkait higiene sanitasi makanan agar dapat memperhatikan makanan yang akan dibeli atau dipesan.

2. Manfaat Bagi Instansi

Sebagai informasi dan referensi baru terkait higiene sanitasi makanan di bidang kesehatan lingkungan yang dapat dimanfaatkan oleh dosen atau mahasiswa dalam melakukan penelitian.

3. Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah pengalaman dalam menyelesaikan perkuliahan dan dapat menambah serta memperdalam pengetahuan penulis terkait higiene sanitasi makanan dimana pengetahuan ini diharapkan dapat membantu di kehidupan yang akan datang.

E. Urgensi Penelitian

Dimasa kini semua hal dituntut untuk bisa efisien, masyarakat sekarang lebih suka membeli atau memesan makanan dibanding untuk memasak sendiri di rumah. Jasa boga atau katering dapat membantu penyediaan makanan untuk keperluan acara ataupun instansi tertentu. namun tidak semua konsumen memperhatikan higiene sanitasi makanan, begitupun dengan penjamah makanan tidak semua memperhatikan tentang higiene sanitasi makanan saat mengolah makanan padahal higiene sanitasi makanan ini penting untuk diperhatikan agar mendapatkan kualitas makanan yang baik dan layak untuk

dikonsumsi. Oleh karena itu perlu adanya penelitian ini untuk melihat gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta kualitas makanan di katering Bogatama Kota Samarinda.

F. Luaran

Berdasarkan rencana penelitian yang telah disusun, maka hasil luaran dari penelitian ini adalah :

Tabel 1. Target Luaran Penelitian

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2023	Publikasi Jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi Sinta 3	Terbit