

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seseorang tidak dapat bertahan hidup tanpa makanan. Sayangnya, penyakit bawaan makanan dan keracunan makanan sering terjadi. Mengabaikan kebersihan diri menjadi salah satu faktor penyebabnya karena dapat menyebabkan penyebaran penyakit melalui makanan siap saji (Asrijun, Fitriyani, & Khadafi, 2023)

Penjamah pangan didefinisikan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 adalah setiap orang yang ikut serta dalam proses produksi pangan sejak penerimaan bahan baku atau bahan pangan olahan melalui tahap akhir pengemasan, pengangkutan, dan pengangkutan. Melayani penanganan memainkan peran penting dalam penyiapan makanan dan juga merupakan elemen penentu apakah produk jadi aman untuk dikonsumsi manusia atau tidak (Kemenkes RI, 2011).

Secara tidak langsung dan langsung, tindakan karyawan rumah makan dapat berdampak pada kualitas makanan yang disantap pelanggan. Keamanan pasokan makanan kita bergantung pada kemampuan kita menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Perilaku seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, batuk, bersin, dan meneteskan air liur, membelai rambut saat mengolah makanan, dan memakai perhiasan dapat menyebarkan kuman. Saat menyiapkan makanan, pekerja diharapkan memakai celemek dan penutup

rambut, serta sepatu yang bersih, tidak licin, dan tertutup untuk mencegah penyebaran bakteri seperti penyakit diare dan keracunan pangan (Utami, 2021).

Kurangnya perhatian terhadap sanitasi dan keamanan pangan oleh pemilik dan manajemen restoran masih menjadi permasalahan utama di Indonesia. Faktor lain yang berkontribusi terhadap masalah ini adalah tidak adanya pengawasan lokal dan nasional terhadap industri restoran (Asrijun, Fitriyani & Khadafi, 2023).

Informasi Dinas Kesehatan Kota Samarinda kasus Diare masuk dalam 10 penyakit tertinggi di Kota Samarinda pada tahun 2019 terdapat 11105 kasus diurutan ke 7, pada tahun 2020 terdapat 1983 kasus diurutan ke 9, pada tahun 2021 terdapat 3794 kasus diurutan ke 6 kasus penyakit.

Problem keamanan pangan di Kota Samarinda, salah satunya terlihat dari sejumlah kasus keracunan pangan di beberapa daerah. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Samarinda pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus, dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan.

Berdasarkan karya Rina dan Suparman berjudul “Peran Hygiene, Sanitasi, dan Edukasi Pengelola dan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren”. Karena masih terdapat potensi titik kontaminasi pangan selama penyimpanan, pengolahan, dan transportasi pangan, studi ini menyimpulkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi belum memenuhi standar. 15,38% penjamah makanan tidak memahami pentingnya praktik pengelolaan

makanan yang benar, dan banyak dari mereka yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Peneliti menemukan bahwa dari 63 tempat makan yang berada di sekitar Puskesmas Sempaja, beberapa di antaranya tidak memiliki sertifikat kebersihan dan sanitasi yang baik. Dengan adanya sertifikat dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda ini, peneliti Puskesmas Sempaja penasaran dengan hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene di restoran pada saat pengolahan dan penyajian makanan.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada “Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda” ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara kesadaran penjamah makanan dengan praktik higiene perorangan yang sebenarnya dilakukan di rumah makan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mendapatkan gambaran umum mengenai keakraban pekerja restoran terhadap keamanan pangan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

- b. Mengetahui standar kebersihan (kebersihan tangan, kuku, kulit, dan pakaian) pada ruang makan pegawai Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.
- c. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pendidikan dengan praktik penjamah makanan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

D. Manfaat Penelitian

Untuk memberikan pelajar dengan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana mempraktekkan penanganan makanan yang aman. Selain itu, dengan berkunjung ke sana untuk melakukan kajian yang ingin mengetahui bagaimana penerapan higiene penjamah makanan di wilayah kerja puskesmas sempaja kota Samarinda, Anda akan memberikan wawasan dan menjadikan tempat ini sebagai tempat belajar informasi.

1. Manfaat Bagi Masyarakat

Temuan penelitian ini dapat menjadi pengingat bagi mereka yang bekerja di bidang makanan untuk selalu memiliki kerangka berpikir positif.

2. Manfaat Bagi Instansi

Temuan studi ini memberikan para pendidik dan siswa data baru dan referensi baru, khususnya di bidang kesehatan lingkungan.

3. Manfaat Bagi Peneliti

Diharapkan penulis akan memperoleh pengalaman dalam penelitian dan penulisan tesis dan akan dapat memperdalam dan memperluas pemahamannya tentang topik yang dibahas, serta menemukan penerapan praktis dari temuannya.

E. Urgensi Penelitian

Dari data yang penulis dapatkan dari Puskesmas Sempaja, bahwa terdapat beberapa rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja yang tidak memiliki laik higiene sanitasi pangan sertifikat ini merupakan salah satu bukti jaminan keamanan pangan kepada konsumen dari Dinas Kesehatan Kota seperti data dari BPOM pada kasus keracunan pangan Kota Samarinda pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus, dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan. Sehingga untuk mengetahui tahap proses pengolahan makanan hingga penyajiannya seperti apa. Penjamah makan memiliki kewajiban untuk memenuhi dan menerapkan peraturan dan perundangan yang berlaku dalam keamanan pangan. Pengetahuan penjamah makanan sangat perlu diukur seberapa besar pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan higiene selama pengolahan makanan berlangsung. Karena ini sangat berkaitan dengan kontaminasi terhadap makanan. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini hal ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan penjamah pangan mengenai personal higiene.

F. Luaran

Berikut adalah hasil yang diharapkan dari penelitian ini, yang dituangkan dalam rencana penelitian terlampir:

Tabel 1 Target Luaran Penelitian

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2023	Publikasi Jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi SINTA 4	Naskah Publikasi