

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (Undang-undang No. 18 Tahun 2012). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Dari pengalaman telah ditemukan bahwa penyebab penyakit adalah karena tidak adekuat dalam proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan, penyajian yang kurang higienis serta pelaksana atau pekerja yang jelek (Zulfikar, 2017).

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan pengolahan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Salah satu penyelenggara makanan yang aksesnya mudah dijangkau oleh semua kalangan adalah Rumah makan. Dimana kita ketahui bahwa sepanjang Jalan Pramuka banyak ditemukan beragam jenis makanan yang dijual belikan. Jalan pramuka merupakan jalan utama untuk menuju sebuah Perguruan Tinggi Negeri di Kota Samarinda. Sehingga di sepanjang Jalan Pramuka terdapat banyak kontrakan maupun kost mahasiswa yang berasal dari berbagai daerah. Sebagai mahasiswa yang tinggal di kontrakan ataupun kost tentunya lebih sering membeli makanan ketimbang memasak.

Perilaku penjamah makanan dalam mengolah dan menjajakan jajannya pada konsumen sangat penting. Selain itu tingkat pengetahuan penjamah makanan juga masih sangat minim. Minimnya pengetahuan penjamah makanan mengenai cara pengolahan makanan dan minuman secara sehat dan aman dapat menambah resiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolahnya yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit. Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan (Bangun, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Tumbelaka, Sumampouw, O.J. and Akili, R. 2018 dengan judul Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Tilikuran Kecamatan Kwang Koan menunjukkan bahwa agar dan sanitasi rumah makan terjaga maka dibutuhkan pengawasan pada penjamah makanan.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Kota Samarinda pada tahun 2021, Kota Samarinda tercatat 3.595 kasus diare yang terjadi. Kecamatan Sempaja Utara menduduki posisi kedua kasus tertinggi diare dengan total sebanyak 528 kasus. Berdasarkan hasil observasi peneliti di sepanjang Jalan Pramuka, terdapat banyak rumah makan yang menjual berbagai macam jenis makanan. Dari 30 rumah makan yang ada di jalan pramuka, penerapan hygiene perorangan para penjamah makanan belum sepenuhnya terpenuhi. Masih banyak penjamah makanan yang tidak menerapkan cuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan, menyimpan bahan baku makanan secara tidak aman, serta penyajian makanan yang kurang higienis.

Berdasarkan uraian diatas mengingat pentingnya hygiene sanitasi penjamah makanan dan pengelolaan makanan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui tindakan penerapan hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Penjamah Makanan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi tentang pentingnya perilaku yang baik pada pengelolaan makanan.

### 2. Bagi Peneliti

Sebagai media pembelajaran, menambah pengetahuan dan pengalaman selama melakukan penelitian tentang Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

### 3. Bagi Akademik

Hasil dari Karya Tulis Ilmiah ini dapat digunakan sebagai referensi untuk selanjutnya khususnya mahasiswa DIII Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

## **E. Ruang Lingkup**

### 1. Lingkup Lokasi

Jalan Pramuka, Samarinda.

## 2. Lingkup Masalah

Observasi Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan.