

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan adalah kebutuhan pokok yang sangat diperlukan bagi manusia agar bisa meneruskan kehidupannya. Makanan tidak hanya mengandung nilai gizi tetapi makanan juga bisa menjadi media untuk berkembangnya bakteri atau kuman sehingga membuat makanan menjadi cepat membusuk. Ada atau masuknya bahan berbahaya seperti residu kimia atau terdapat rambut manusia juga dapat berpengaruh terhadap makanan (Depkes RI, 2010).

Terdapat dua faktor yang mempengaruhi kualitas *hygiene* yaitu faktor penjamah makanan serta faktor lingkungan. Kemudian dari kedua faktor yang disebutkan faktor penjamah makanan dinilai lebih mempengaruhi karena penjamah merupakan manusia yang mempunyai sifat aktif serta mampu mengubah individu serta lingkungannya (Rahmayani, 2018). Penjamah mempunyai peran yang sangat penting dalam melakukan pengolahan makanan karena dari penjamah penyakit bisa tertularkan. Sumber daya manusia juga mempengaruhi keadaan *hygiene*, faktornya diantaranya adalah pendidikan, usia, dan lama kerja yang mengarah kepada pengetahuan dan sikap mengenai kebersihan diri sendiri maupun lingkungannya (Dwi, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Misniarni, Nurul Amaliyah, dan Suharno (2022) terkait hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik penjamah makanan dirumah makan Desa Air Upas menyebutkan adanya

hubungan yang relevan antara pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan ( $p=$ value 0,009). Penelitian lain pada tenaga penjamah makanan yang dilakukan oleh Maghafirah, dkk (2018) di Yogyakarta yang berada di sepanjang Jalan Raya Tajem mendapatkan hasil yang berbeda, yaitu tingkat pengetahuan tidak memiliki hubungan yang relevan terhadap praktik *hygiene* ( $p>0,05$ ) sedangkan sikap memiliki hubungan yang relevan terhadap praktik *hygiene* ( $p<0,5$ ).

Makanan adalah penghantar yang sangat baik untuk bakteri patogen yang dapat menyebabkan *food borne disease* (Ekawati dan Husnul Yusmiati, 2017). *Food borne disease* merupakan penyakit bawaan makanan yang timbul akibat makanan yang diolah atau disajikan tidak *hygienis* sehingga dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan. Penyakit seperti ini dapat menimbulkan gejala seperti mual, muntah, dan diare yang dapat mengganggu pencernaan manusia (Gading, 2017).

Data dari Dinas Provinsi Kalimantan Timur kota Samarinda kasus diare pada tahun 2018 terdapat persentase 47,7% kasus, pada tahun 2019 terdapat persentase 47,1% kasus, pada tahun 2020 terdapat persentase 19,7% kasus. Berdasarkan hasil observasi, jumlah penduduk di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo yaitu 34.785 yang mencakup dua kelurahan yaitu kelurahan Teluk Lerong Ulu dan Karang Anyar. Data kejadian kasus diare di Puskesmas Wonorejo pada tahun 2019 terdapat 37 kasus, pada tahun 2020 terdapat 41 kasus, pada tahun 2021 mengalami penurunan secara drastis

dengan jumlah 3 kasus, dan pada tahun 2022 mengalami kenaikan dengan jumlah 34 kasus.

Berdasarkan latar belakang tersebut dan juga hasil observasi penjamah makanan di wilayah Puskesmas Wonorejo terdapat 130 orang, oleh sebab itu peneliti ingin mengetahui apakah ada hubungan yang relevan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan selama melakukan pengolahan serta penyajian makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Mengenai rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada hubungan antara sikap dan pengetahuan terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan di rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo Kota Samarinda ?.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan pada rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo Kota Samarinda.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.

- b. Untuk mengetahui gambaran tingkat sikap penjamah makanan pada rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo.
- c. Untuk mengetahui gambaran praktik *hygiene* penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.
- d. Untuk melihat adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik *hygiene* penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.
- e. Untuk melihat adanya hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Bagi Masyarakat**

Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi bagi masyarakat dan tenaga penjamah makanan agar dapat lebih memperhatikan sikap dalam melakukan pengolahan serta penyajian makanan.

##### **2. Manfaat Bagi Institusi**

- a. Bagi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Sebagai informasi serta referensi baru khususnya pada bidang Kesehatan Lingkungan yang dapat digunakan oleh Dosen serta Mahasiswa.

- b. Bagi Puskesmas Wonorejo

Sebagai masukan dan juga informasi bagi puskesmas untuk bisa menangani kurangnya pengetahuan serta sikap tenaga penjamah

makanan terhadap praktik *hygiene* pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.

### **3. Manfaat Bagi Peneliti**

Bagi peneliti diharapkan agar penelitian yang telah dilakukan dapat menjadi pengalaman dalam penulisan skripsi serta dapat menambah dan memperluas pengetahuan bagi penulis dan diharapkan pengetahuan yang didapat bisa diterapkan pada kehidupan sehari – hari.

### **E. Urgensi Penelitian**

Kasus diare di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo yang mengalami fluktuasi dan juga jumlah penjamah makanan yang mencapai 130 orang akan tetapi tidak semua mendapatkan pelatihan mengenai praktik *hygiene* menjadi alasan mengapa penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan selama melakukan pengolahan atau penyajian makanan ini akan dilakukan. Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan nantinya agar dapat menjadi masukan serta informasi bagi pihak terkait mengenai praktik *hygiene* penjamah makanan sehingga penyakit akibat *food borne disease* dapat dikendalikan.

**F. Target Luaran**

Berdasarkan rencana penelitian yang telah disusun maka target luaran yang diharapkan dari kegiatan penelitian ini adalah sebagai berikut :

**Tabel 1. Target Luaran Penelitian**

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2022	Publikasi Jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi di sinta 4	Terbit