

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan oleh tubuh, namun tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi lain yang berfungsi sebagai pengobatan.<sup>1-3</sup> Pemilihan makanan yang akan dikonsumsi perlu diperhatikan kebersihannya agar tidak terkontaminasi. Salah satu cara untuk mencegah kontaminasi makanan adalah dengan penerapan sanitasi makanan.<sup>1-4</sup>

Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan kontaminasi makanan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga pada saat makanan siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen.<sup>1,2,4</sup> Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjaga kebersihan makanan sehingga mencegah penyebaran penyakit yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan.<sup>1-4</sup>

Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian kepada konsumen disebut penjamah makanan.<sup>2,5,6</sup> Penjamah makanan memiliki peran yang penting dalam proses sanitasi makanan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit kepada konsumen, terutama pada tempat-tempat dalam hal pelayanan untuk orang banyak.<sup>2,7</sup> Selain itu, pemahaman mengenai higiene perorangan bagi penjamah makanan juga sangat penting untuk menjamin keamanan makanan sehingga dapat mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.<sup>8</sup>

Penyakit yang dapat ditimbulkan akibat kontaminasi makanan adalah gastroenteritis dan keracunan makanan.<sup>9,10</sup> Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mencatat bahwa selama tahun 2004 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan (6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal),<sup>11</sup> tahun 2008 terdapat 153 kasus keracunan makanan (7302 korban sakit dan 45 orang meninggal),<sup>12</sup> dan tahun 2011 terdapat 128 kasus keracunan makanan (6901

korban sakit dan 11 orang meninggal).<sup>13</sup> Di Pontianak pada tahun 2012 terdapat 43 korban sakit dan 2 orang meninggal akibat keracunan makanan.<sup>14</sup>

Kasus keracunan makanan juga terjadi di Universitas Al-Azhar, Kairo, dimana 561 mahasiswa mengalami keracunan makanan setelah mengkonsumsi makanan di kantin universitas tersebut.<sup>15,16</sup> Penerapan higiene dan sanitasi makanan di kantin sangat penting, dikarenakan kantin adalah tempat umum yang berkaitan dengan pelayanan untuk orang banyak.

Universitas Tanjungpura (Untan) adalah universitas terbesar di Kalimantan Barat yang memiliki 9 fakultas dan terdapat 22 kantin pada seluruh fakultas. Kantin Untan merupakan salah satu tempat pelayanan orang banyak, terutama mahasiswa. Tempat tinggal mahasiswa yang jauh dari kampus, mahasiswa perantau yang tinggal di rumah sewa, serta jadwal perkuliahan yang padat merupakan faktor mahasiswa lebih sering mengkonsumsi makanan di kantin.<sup>17</sup>

Menurut data dari BPOM pada tahun 2004, universitas merupakan tempat dengan angka tertinggi untuk kasus-kasus keracunan makanan di Indonesia yaitu sebesar 22,57%.<sup>18</sup> Kementerian kesehatan Malaysia juga menyatakan pada tahun 2007 kasus keracunan makanan sebesar 17% terjadi di wilayah universitas.<sup>19</sup>

Berdasarkan kasus-kasus di atas, sangat diperlukan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan bagi penjamah makanan dalam upaya mendapatkan makanan yang sehat dan bersih, serta sikap dan perilaku yang baik sebagai penjamah makanan. Saat ini belum terdapat data mengenai pengetahuan higiene dan sanitasi makanan, sikap dan perilaku penjamah makanan di kantin Untan. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu penelitian mengenai hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan di kantin Untan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap sikap penjamah makanan di kantin Untan ?
2. Bagaimana hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap perilaku penjamah makanan di kantin Untan ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisa hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan di kantin Untan.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Menilai pengetahuan higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin Untan.
2. Menilai sikap penjamah makanan di kantin Untan.
3. Menilai perilaku penjamah makanan di kantin Untan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

1. Meningkatkan pengetahuan peneliti dalam penulisan penelitian ilmiah di bidang kesehatan khususnya dalam bidang kesehatan masyarakat.
2. Meningkatkan kemampuan peneliti dalam menganalisa suatu masalah kesehatan masyarakat.

### **1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan**

Memberikan data informasi untuk penelitian yang berhubungan dengan kesehatan masyarakat terutama tentang penjamah makanan.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi mengenai pentingnya peningkatan higiene dan sanitasi makanan di kantin Untan pada penjamah makanan.

### 1.5 Keaslian Penelitian

Penelitian tentang hubungan pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap sikap dan penjamah makanan di kantin Untan belum pernah dilakukan. Penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut (Tabel 1.1):

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
1.	Hubungan antara Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan dengan Praktek Pengelolaan Makanan pada Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Sukarame Kabupaten Tasikmalaya.	<i>cross sectional</i>	1. Pengetahuan higiene sanitasi makanan 2. Praktek pengelolaan higiene sanitasi makanan	Terdapat hubungan pengetahuan dan praktek higiene dan sanitasi pada pedagang jajanan makanan sekitar SD/MI di wilayah Kecamatan Sukarame.
2.	Tingkat Pengetahuan dan Praktek Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008.	<i>cross sectional</i>	1. Tingkat pengetahuan penjamah tentang higiene dan sanitasi makanan 2. Praktek penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi makanan	1. Tingkat pengetahuan baik 36,1%; buruk 63,9% 2. Tingkat praktek baik 77,8%; buruk 22,2%