

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama manusia yang sangat dibutuhkan setiap waktu. Makanan agar dapat bermanfaat bagi tubuh manusia maka harus dikelola dengan baik dan benar. Makanan seharusnya memenuhi kriteria untuk aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit. Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media penularan penyakit (Anggraini, 2018). Agar makanan sehat untuk dikonsumsi diperlukan persyaratan khusus dalam cara pengolahan yang telah memenuhi syarat, cara penyimpanan dan pengangkutan yang sudah sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat juga ditentukan oleh kondisi Higiene Sanitasi terutama pada saat pengolahannya (Anggela, 2020)

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dari mulai tahap persiapan sampai penyajian (Sumantri, 2017) Penjamah makanan merupakan salah satu penyebab terjadinya kontaminasi pada makanan, masuknya zat kimia, fisika maupun biologi terhadap makanan baik sengaja maupun tidak sengaja menjadi berbahaya bagi manusia. Kurangnya personal hygiene dan pengetahuan pada penjamah makanan dapat menimbulkan dampak yang buruk pada makanan yang disajikan. Kebiasaan

pada penjamah makanan saat pengolahan makanan, seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, bersin akan menyebarkan mikroba yang berbahaya ke dalam makanan. Seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan pakaian, kuku dan tangan, kerapihan rambut, memakai celemek dan penutup kepala, memakai sepatu tertutup dan bersih, memakai alat bantu (penjepit makanan, sendok, garpu) dan mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan (PGRS, 2013)

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk pengendalian faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan dalam pengolahan makanan yang dapat menimbulkan penyakit. Tujuan higiene sanitasi yaitu untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan yang diakibatkan oleh adanya interaksi faktor lingkungan hidup manusia (Ramadahi, dkk 2017)

Tempat pengelolaan makanan merupakan setiap bangunan yang menetap dengan peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan yang digunakan untuk proses pembuatan dan penyajian makanan serta minuman bagi umum yang diperuntukan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajian pada waktu-waktu tertentu (Kemenkes, 2020). Oleh karena itu tempat pengelolaan makanan memiliki resiko untuk menjadi sumber terjadinya penyakit yang ditularkan oleh makanan jika pengelolaannya tidak memperhatikan syarat-syarat tempat pengolahan makanan yang sehat. Makanan yang dipersiapkan dengan higiene yang tidak baik, bisa menyebabkan terjadinya kontaminasi dan menimbulkan penyakit pada manusia (McSwane 2000; Yousif, 2013)

Menurut Kemenkes RI Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) mempunyai kemampuan yang lumayan besar buat memunculkan kendala kesehatan ataupun penyakit apalagi keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. TPM merupakan usaha pengolahan makanan yang meliputi jasa boga ataupun catering, rumah makan serta restoran, depot air minum, kantin, makanan jajanan. Presentase TPM yang memenuhi syarat kesehatan secara nasional pada tahun

2021 adalah 52,4%. Capaian tersebut sudah memenuhi target Renstra tahun 2021 untuk Tempat Pengelolaan Makanan yang memenuhi syarat sesuai standar yaitu 44% (Profil Kesehatan, 2021).

Berdasarkan kabupaten dan kota yang berada di Jawa Barat tahun 2021 tercatat sebanyak 179.597 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), dan hasil pemeriksaan diketahui hasil TPM yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebesar 38,14% dan yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi sebesar 61,86% (Profil Kesehatan Provinsi Jawa Barat 2021).

Kejadian pencemaran makanan disebabkan oleh bakteri patogen, tidak hanya terjadi di berbagai Negara berkembang yang kondisi hygiene dan sanitasi umumnya kurang baik, bahkan cenderung buruk, tetapi juga di Negara-negara maju (WHO, 2017). Pengetahuan penjamah makanan sangat penting bagi kesehatan makanan yang akan dikonsumsi, jika pengetahuan penjamah sudah baik maka akan berpengaruh pada perilaku penjamah pada saat pengolahan makanan. Jika pengetahuan penjamah makanan terhadap pengolahan makanan masih kurang baik akan menimbulkan resiko terjadinya pencemaran terhadap makanan dan dapat menimbulkan penyakit saluran pencernaan seperti diare hingga keracunan makanan.

Hasil penelitian oleh Marfiana, tahun 2021 yaitu 68,1% pedagang yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan. Hasil penelitian oleh Dakwani, tahun 2018 yaitu terdapat 2 TPM yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi. Hasil penelitian oleh Firdani, dkk tahun 2022, yaitu 68% TPM yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan 100% semua lingkungan TPM tidak memenuhi syarat. Hasil penelitian oleh Irawan tahun 2019, yaitu 71,4% pedagang memiliki pengetahuan baik dalam pengolahan makanan. Hasil penelitian oleh Yusminatati, tahun 2020 yaitu sebanyak 48,3%

penjamah makanan memiliki penerapan hygiene sanitasi makanan yang kurang baik.

Pada data yang di peroleh dari studi pendahuluan, di Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon. Berdasarkan data yang di peroleh dari Laporan Kegiatan Inspeksi Sanitasi di Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon pada Tempat Pengelolaan Makanan tahun 2022 terdapat 77 Tempat Pengelolaan Makanan disekitar Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon dan pada pedagang jajanan sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon terdapat 70 pedagang jajanan. Total seluruh tempat pengelolaan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon pada tahun 2022 sebanyak 147 tempat pengelolaan makanan. Dari seluruh total tempat pengelolaan makanan yang telah memenuhi syarat hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan terdapat 56 TPM dan yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan terdapat 91 TPM.

Dari hasil studi pendahuluan, pada tempat pengelolaan makanan maupun jajanan sekolah dari faktor perilaku maupun tempat pengelolaan makanannya masih banyak masalah yang di temukan, seperti makanan masih banyak yang mengandung boraks, formalin dan pengawet, dan masih ditemukan penjamah makanan saat mengolah makanan masih belum sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prodesur). Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan dengan hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang, maka fokus permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitanjung Kota Cirebon.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

1.4.1.1 Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran dan informasi tambahan seputar pengetahuan tentang higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan.

1.4.1.2 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat memberikan pengalaman dan pembelajaran baru dalam menerapkan pengetahuan yang dimiliki, serta mengetahui hubungan penelitian dari suatu variable dalam penelitian yang dapat dijadikan penelitian lebih lanjut dalam pengembangan ilmu kesehatan masyarakat.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini memberikan informasi dan pengetahuan untuk masyarakat tentang adanya hygiene sanitasi di tempat pengelolaan makanan (TPM).

1.4.2.2 Bagi ITEKes Mahardika Cirebon

Hasil penelitian ini dapat menambah dan melengkapi informasi kepustakaan mengenai hubungan perilaku penjamah makanan dengan hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di wilayah kerja puskesmas x.

1.4.2.3 Bagi Dinas Kesehatan Kota Cirebon

Hasil penelitian ini sebagai bahan masukan dalam pengambilan kebijakan, khususnya dalam kepatuhan terhadap hygiene sanitasi pada tempat pengelolaan makanan (TPM).

1.5 Keaslian Penelitian

Pada masalah ini sudah ada penelitian relevan yang terdahulu, tetapi terdapat perbedaan antara penelitian yang akan dilakukan dalam penelitian ini. Adapun penelitian terkait dan pernah dilakukan diperlihatkan pada tabel berikut ini:

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti	Judul penelitian	Tahun dan tempat penelitian	Metode penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
1	Pipit marfiana	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Di Wilayah Pusat Kuliner Cimanuk Indramayu	2021, pusat kuliner cimanuk indramayu	Deskriptif	Higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan	Hasil penelitian ini yang sudah memenuhi syarat sebanyak 73 pedagang dan yang belum memenuhi syarat sebanyak 22 pedagang.
2	Tifal Dakwani	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di	2018, di pelabuhan laut tanjung perak	Deskriptif observasional	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan	Hasil penelitian ini terdapat 2 TPM yang belum memenuhi

		Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya			(TPM)	syarat hygiene sanitasi dengan skor <700 dan 3 TPM yang sudah memenuhi dengan skor ≥ 700
3	Fea Firdani, Defriman Djafri dan Aulia Rahman	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan	2022, Tempat Pengelolaan Makanan disekitar Universitas Andalas	Observasi dan wawancara	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan	Hasil penelitian ini 17 TPM tidak memenuhi syarat pengolahan makanan, 11 TPM peralatan masakannya tidak memenuhi syarat, 14 TPM proses pengolahan tidak memenuhi syarat
4	Diki Irawan	Hubungan Pengetahuan Dengan Pengolahan Makanan Sehat Pada Pedagang Jajanan Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Kalitangjung	2019, pedagang sehat di lingkungan sekolah dasar	Kuantitatif	Pengetahuan dan pengolahan makanan sehat	Terdapat beberapa pedagang makanan sehat yang pengetahuannya kurang baik
5	Yusminatati	Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan	2020, di Rumah Makan yang	Observasi	Pengetahuan dan sikap dan perilaku penjamah	48,35 penjamah dalam penerapan

		Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitais Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang	berada di Kecamatan Pauh Kota Padang		makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan	hygiene sanitasi yang kurang baik, 38,3% pengetahuan rendah dan 33,35 memiliki sikap negatif.
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	--	--------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Beberapa hal yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah sebagai berikut:

1. Lokasi dan waktu penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Penelitian ini dilakukan di wilayah kerja puskesmas kalitanjung kota Cirebon.
2. Variabel yang berbeda dengan beberapa penelitian sebelumnya.