

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut data *World Health Organization* (WHO) diperkirakan 600 juta kasus keracunan makanan atau hampir 1 dari 10 orang di dunia menjadi sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, mengakibatkan 420.000 orang di antaranya meninggal setiap tahun, atau setara dengan 33 juta tahun kehidupan sehat yang hilang. (Wahyu, 2023 pada Khusnul et al., 2025). Di Indonesia, pada tahun 2022 terdapat 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan. Jumlah tersebut meningkat 44% dibanding tahun sebelumnya yang sebanyak 50 kasus. Sementara itu, jumlah masyarakat yang terpapar keracunan pangan sebanyak 5.505 sepanjang tahun 2022 dan 2.788 diantaranya mengalami gejala sakit atau attack rate dan lima orang meninggal dunia atau fatality rate. Temuan kasus luar biasa keracunan makanan tersebut paling banyak berasal dari masakan rumah tangga, yakni sebesar 34,72%. Kemudian, penyebab keracunan makanan yang dihasilkan oleh jasa boga dan makanan ringan tercatat dengan proporsi masing-masing sebesar 31,94% dan 23,61% kasus. (Shilvina Widi, 2023)

Berdasarkan provinsi tempat terjadinya kasus keracunan makanan, terdapat 3 provinsi tertinggi yaitu Provinsi DKI Jakarta sebanyak 370 kasus (31,78%), Jawa Timur sebanyak 211 kasus (18,13%), dan Jawa Barat sebanyak 198 kasus (17,01%). Ketiga provinsi tersebut memiliki peringkat tertinggi dalam pelaporan kasus keracunan makanan. Provinsi dengan kasus

keracunan terbanyak yang dilaporkan pada tahun 2022 dan 2023 berturut-turut adalah Jawa Barat dengan jumlah 198 kasus. (Khusnul et al., 2025)

Menurut Nur Afifah (2020) pada penelitian Raya Marcela et al., (2023) menyatakan bahwa penyakit akibat makanan dapat disebabkan oleh pengelolaan makanan yang kurang baik yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (sanitasi) dan faktor higiene penjamah makanan (*hygiene*) yaitu kebersihan orang yang menangani makanan. Higiene sanitasi makanan merupakan hal penting yang harus dilakukan oleh penjamah makanan. Ketidapatuhan penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh kurangnya pemahaman penjamah makanan tentang perlunya menjaga kesehatan diri dan kesehatan lingkungan selama proses pengolahan makanan. Penjamah makanan adalah orang yang menyiapkan, mengolah, dan menyimpan makanan. Dalam menyiapkan makanan, penjamah makanan harus memiliki wawasan dan pengetahuan dalam mengolah makanan. (Miko & Arisa, 2023 pada Alghifari & Mitoriana, 2024). Hal yang biasa dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi makanan pada kalangan penjamah makanan adalah dengan memberikan penyuluhan tentang higiene sanitasi makanan. Menurut Ilyas dan Putri (2012), penyuluhan merupakan suatu bentuk pembelajaran dalam aspek promotif untuk menambah pengetahuan dan memperbaiki perilaku serta mampu menerapkan perilaku sehat dalam kehidupan sehari-hari. Penyuluhan yang diberikan menggunakan metode ceramah dengan media poster atau leaflet yang bertujuan untuk

meningkatkan pengetahuan dan penerapan prinsip *hygiene* sanitasi penjamah makanan. (Kibtyah et al., 2022).

Penyuluhan mengenai prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan yang meliputi peralatan masak, sarana produksi pangan dan Alat Pelindung Diri (APD) penting dipelajari untuk meningkatkan pengetahuan dan penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan. Berdasarkan hasil penelitian Nabila & Andriani (2020) yang berjudul “Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh”. Dengan menggunakan metode deskriptif analitis dengan pendekatan observasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan sebesar 9,50 yaitu sebelum penyuluhan 22,25 sedangkan setelah penyuluhan rata-rata pengetahuan pada penjamah makanan meningkat menjadi 31,75. Terdapat peningkatan penerapan penjamah makanan sebesar 8,50 yaitu sebelum penyuluhan 15,75 sedangkan setelah penyuluhan rata-rata penerapan penjamah makanan meningkat menjadi 24,25 atau terdapat pengaruh yang signifikan penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan penjamah makanan dalam pengolahan bahan makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh.

PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri tali temali (benang nylon, tambang plastik, dan jala ikan) termasuk industri tekstil. Kesehatan karyawan di PT. Arteria Daya

Mulia Kota Cirebon sangat diperhatikan dengan tersedianya beberapa kantin makan bagi karyawan untuk mendapatkan makanan yang baik dan sehat. Penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada saat pengolahan, hingga penyajian makanan sangatlah penting. Jika pengetahuan seorang penjamah makanan kurang baik mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan, dalam melakukan pengolahan makanan maka akan menghasilkan makanan yang kurang baik pula.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada tanggal 10 Maret 2025 menunjukkan bahwa 3 penjamah yang menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi dengan baik dari 10 penjamah makanan yang diamati pada salah satu kantin di PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon. Masih banyak penjamah makanan yang belum menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi makanan dengan baik seperti terdapat beberapa penjamah makanan tidak menggunakan celemek saat menyajikan makanan, yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi. Selain itu, salah satu penjamah makanan terdapat menggunakan perhiasan pada saat menyajikan makanan, yang berpotensi menjadi tempat berkumpulnya kuman. Kondisi lingkungan di sekitar kantin juga mengkhawatirkan, dengan adanya binatang pembawa penyakit yang dapat mencemari makanan.

Berdasarkan kondisi tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penyuluhan terhadap Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan oleh Penjamah Makanan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat Pengaruh Penyuluhan terhadap Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan oleh Penjamah Makanan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisa Pengaruh Penyuluhan terhadap Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan oleh Penjamah Makanan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi makanan oleh penjamah makanan sebelum dilakukan penyuluhan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025.
2. Untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi makanan oleh penjamah makanan setelah dilakukan penyuluhan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025.
3. Untuk menganalisa Pengaruh Penyuluhan terhadap Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan oleh Penjamah Makanan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Diharapkan hasil penelitian ini menjadi referensi tambahan di Mata Kuliah Praktikum Kesehatan Lingkungan tentang Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

1. Bagi Responden

Diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk meningkatkan hygiene sanitasi makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan.

2. Bagi PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon

Diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan mengenai Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada penjamah makanan di kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon.

3. Bagi Institut Teknologi dan Kesehatan Mahardika

Diharapkan dapat menjadi sumber referensi dan pertimbangan dalam penerapan ilmu di institusi mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan

### 1.5 Keaslian Penelitian

Penelitian yang berkaitan dengan penulisan judul “Pengaruh Penyuluhan terhadap Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan oleh Penjamah Makanan di Kantin PT. Arteria Daya Mulia Kota Cirebon pada Tahun 2025”.

1. Nildawati, Hasbi Ibrahim, Fatmawaty Mallapiang, Khansaa Afifah M, Emmi Bujawati, (2020). Penelitian yang berjudul “Penerapan Personal *Hygiene* Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar”. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan teknik *sampling*, yaitu teknik *total sampling*. Persamaannya terletak pada variabel dependen (terikat) yakni Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan.
2. Nabila & Andriani (2020). Penelitian yang berjudul “Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh”. Penelitian ini bersifat *deskriptif analitik* dengan pendekatan observasi, desain *Quasi Eksperimen*, dengan rancangan *pre* dan *post* tanpa *control*. Persamaan terletak pada variabel independen (bebas) yakni Penyuluhan. Sedangkan perbedaannya pada variabel independen (bebas).
3. Susiana Desandri, Ade Rahmawati, Tayong Siti Nurbaeti, (2024). Penelitian yang berjudul “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada Rumah

Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024”. Penelitian ini menggunakan metode Kuantitatif *Analitik* dengan menggunakan desain pendekatan *cross sectional*. Persamaan terletak pada variabel dependen (terikat) yakni Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

4. Fiqri Ardiansyah Romadon, Khoidar Amirus, Lolita Sary, Agustina, Retnaningsih, (2024). Penelitian ini berjudul “Penerapan *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Wilayah Kerja Puskesmas Metro”. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain *cross sectional*, dengan teknik *sampling*, yaitu *purposive sampling*. Persamaan terletak pada variabel dependen (terikat) yakni Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan. Sedangkan perbedaannya yakni pengambilan sampel, yaitu teknik *sampling purposive*.
5. Nur Imas Sari, Sulaemana Engkeng, Asep Rahman (2021). Penelitian yang berjudul “Pengaruh Penyuluhan Kesehatan Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Peserta Didik Tentang Bahaya Minuman Keras Di Smk Pertanian Pembangunan Negeri Kalasey Kabupaten Minahasa”. Penelitian ini adalah *eksperimental*, menggunakan *quasi eksperimen* dengan pendekatan *one group pretest posttest*. Persamaan terletak pada variabel independen (bebas) yakni Penyuluhan. Sedangkan perbedaannya pada variabel independen (bebas).