

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan yang baik dapat diartikan sama dengan pangan yang memiliki cita rasa baik, higiene sanitasi baik dan kandungan gizinya yang baik (Ambarsari et al., 2016). Pangan yang baik berkaitan dengan jaminan bahwa pangan yang diproduksinya bergizi, rasanya enak, warnanya menarik, teksturnya baik, bersih, bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisme patogen, komponen fisik, biologis, dan zat kimia berbahaya. Hal-hal yang membahayakan tubuh tersebut jika terdapat dalam makanan dapat menularkan penyakit yang biasa disebut dengan *foodborne illness* (Puspitaningtyas, 2015). *Foodborne illness* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan (Farapati, dkk. 2018). WHO mencatat, penyakit yang disebabkan karena *foodborne* dan *waterborne diseases* salah satunya penyakit diare yang mengakibatkan korban sedikitnya 2 juta manusia (Farapati, dkk. 2018).

Di negara-negara maju, penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan pangan yang lebih dikenal dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) telah banyak diterapkan (Handayani et al., 2015). Namun di negara berkembang, metode yang lebih dikenal dengan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) belum sepenuhnya diterapkan oleh industri yang bergerak di bidang pangan baik industri besar maupun kecil (Handayani et al., 2015). Hal ini menyebabkan pangan yang dihasilkan berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan (Handayani et al., 2015). Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa setiap tahun Indonesia masih mengalami kejadian laur biasa (KLB) keracunan makanan, seperti pada tahun 2011 sebanyak 128 kejadian yang mencakup 3121 kasus dan 12,30% diantaranya meninggal dunia, tahun 2012 sebanyak 84 kejadian yang mencakup 823

kasus dan 10,53% diantaranya meninggal dunia, serta pada tahun 2013 sebanyak 48 kejadian yang mencakup 4985 kasus diare dan 18,33% diantaranya meninggal dunia (Suhaimi, 2019).

Oleh karena hal tersebut tidak lepas dari peran kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan agar aman dan sehat (Juhaina, 2020). Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila tingkat pengetahuan akan hygiene sanitasi penjamah dilakukan dengan baik dan sesuai standar persyaratan hygiene sanitasi khususnya rumah makan dan restoran yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1908/MENKES/SK/VII/2003 agar tercapainya keamanan pangan (Juhaina, 2020).

Rumah makan sebagai salah satu institusi perusahaan/ individu memiliki tempat yang khusus disediakan untuk konsumen pekerja yang ada dilingkungan masyarakat (Suhaimi, 2019). Keberadaan rumah makan sebagai tempat penyelenggaraan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan rumah makan. Dengan demikian kebutuhan makanan dan minuman tersebut harus terlindungi keamanan pangannya dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja dan masyarakat yang produktif.

Rumah Makan Es Mini merupakan rumah makan yang sudah sangat terkenal di kota blitar maupun luar daerah blitar, berdiri sejak tahun 1975 menjadikan rumah makan ini sangat legendaris dan selalu dikunjungi kurang lebih 100 orang setiap harinya, menjadi kepercayaan untuk berbagai acara besar bupati atau walikota. Karena alasan tersebut peneliti ingin mengetahui penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar, apakah pengolahan pangan yang baik (CPPB) telah diterapkan di industri makanan tersebut melihat sasaran rumah makan sudah sangat luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka didapat rumusan masalah “Bagaimana Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar? (Studi Terhadap Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan, Perilaku Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah, dan Keamanan Makanan)”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui “Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar”.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama kerja, pengalaman kerja).
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
- c. Menganalisis perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
- d. Menganalisis keamanan makanan yang ada di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat memberikan informasi pada penelitian-penelitian dengan tema yang sama sehingga dapat memberi kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan dalam dunia kesehatan khususnya.

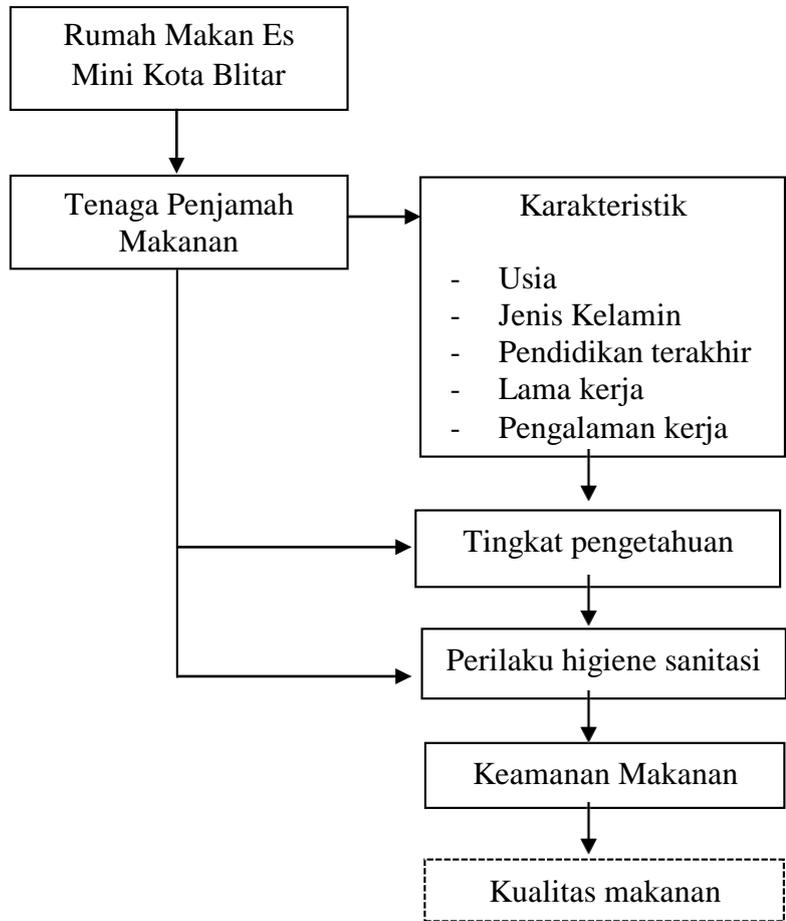
2. Manfaat Praktis

- a. Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengetahui informasi-informasi yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
- b. Bagi institusi, dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak penjamah makanan dalam mengetahui

tingkat pengetahuan penjamah makanan, perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah, dan keamanan makanan khususnya pada penyelenggaraan makanan komersial.

- c. Bagi Masyarakat Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran sehingga dapat dijadikan sebagai pertimbangan serta mampu memberikan informasi tentang penyelenggaraan makanan khususnya pada penyelenggaraan makanan komersial,
- d. Bagi Institusi dan Lembaga Pendidikan. Penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi para akademisi tentang penyelenggaraan makanan khususnya pada penyelenggaraan makanan komersial.

E. Kerangka Konsep



Keterangan:

- : Variabel yang diteliti
- - - - - : Variabel yang tidak diteliti

Pada penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar terdapat karakteristik tenaga pejamah makanan yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir dan lama kerja. Karakteristik penjamah berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Untuk menghasilkan kualitas makanan yang aman dan sehat dari segi keamanan makanan yang dijual, sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan (Lestari. T, 2020)