

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga merupakan hak asasi manusia. Pangan merupakan makanan dan minuman yang mengandung sumber energi bagi tubuh agar dapat beraktivitas selain itu makanan dan minuman juga berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel yang telah rusak. Makanan yang baik dikonsumsi oleh individu adalah makanan yang higienis, bersih, sehat, dan bergizi seimbang. Serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh (Nugraheni, Wiyatini, & Wiradona, 2018). Pangan merupakan unsur lingkungan yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Keamanan pangan menjadi salah satu kebutuhan masyarakat sebab diharapkan lewat makanan yang sehat dan aman, masyarakat bebas dari penyakit yang berbahaya. Dasar dari keamanan pangan adalah *hygiene* dan gizi. Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak untuk suatu produk pangan. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor terpenting dalam pelaksanaan sistem pangan, ketentuan umum berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan, penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan untuk melindungi masyarakat dari konsumsi makanan yang tidak aman untuk kesehatan dan keselamatan jiwa mereka. Berbagai upaya yang telah dilakukan untuk mewujudkan keamanan pangan melalui penyelenggaraan pengawasan makanan dan minuman.

Makanan dan minuman yang telah terkontaminasi bisa jadi salah satu pemicu berkembangnya mikroorganisme patogen yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (Food Borne Diseases). World Health Organization (WHO) menyebutkan bahwa penyakit bawaan pangan merupakan penyakit yang bisa meluas ataupun menyebabkan keracunan sebab masuknya mikroba ke dalam tubuh lewat makanan

yang dikonsumsi seseorang. Dalam pengolahan pangan dari kebersihan bahan serta alat-alat yang digunakan saat pengolahan makanan seperti pencucian bahan makanan dan alat yang akan digunakan dalam pengolahan tidak bersih atau tidak sesuai sehingga dapat mengakibatkan terjadinya keracunan pangan. Keracunan pangan menjadi penyebab penyakit diare dan *world health organization* (WHO) mengungkapkan tiap tahunnya diare menjadi penyebab kematian dua juta anak di dunia. Faktor yang menyebabkan bahan makanan tidak aman dikonsumsi yaitu kontaminasi dari mikroorganisme, kontaminasi fisik, kontaminasi kimia, serta kontaminasi radiokatif dan keracunan yang dapat disebabkan karena bahan makanan alami (Nurlaela, 2011). Penyebab utama dari infeksi diare adalah kontaminasi mikroba *Escherichia coli*, *Shigella*, *Entamoeba histolytica*, *rotavirus*, *salmonella sp*, *yersinia sp*, *vibrio choerate*, *vibrio parahemolyticus* pada makanan (Amaliah, 2010). Terjadinya diare dipicu dari tiga faktor yaitu faktor lingkungan, individu, dan perilaku. Faktor lingkungan seperti kualitas air yang tidak bagus dan lingkungan yang padat, faktor individu malnutrisi, dan faktor perilaku seperti sanitasi dan *hygiene* makanan (Utami, 2016). Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2018 balita merupakan kelompok umur yang menempati posisi teratas pada kejadian diare. Besarnya masalah tersebut terlihat dari tingginya angka kesakitan dan kematian akibat diare. Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2018 prevalensi diare pada kelompok usia umur 1-4 adalah 10%. Di Indonesia sendiri berdasarkan Profil Kesehatan 2020, diare menjadi sebab 12 sampai 59 balita mengalami kematian. Kabupaten Blitar merupakan daerah yang memiliki kejadian diare pada balita yaitu 13.613 berdasarkan Profil Kesehatan 2021 Jawa Timur, oleh sebab itu perlu adanya penanggulangan permasalahan diare pada balita guna meningkatkan status gizi.

Ditinjau dari sumber pangannya, purnama (2017) menyebutkan bahwa penyebab dari keracunan pangan dan penyalit infeksi, seperti diare berasal dari makanan rumah tangga (47,1%), industri jasa boga (22,7%), makanan olahan (15,0%), makanan jajanan (14,4%). Berdasarkan data tersebut sumber pangan penyebab keracunan pangan

dan penyakit infeksi tertinggi berasal dari makanan rumah tangga. Dari hal ini dapat disimpulkan bahwa kesadaran masyarakat khususnya ibu balita mengenai *hygiene* dan sanitasi mengenai pengolahan makanan dalam rumah tangga masih cukup rendah.

Makanan harus dikelola dengan baik dan secara higienis. salah satu tahap yang paling mudah dan sederhana dalam *hygiene* sanitasi makanan adalah penyajian makanan yaitu penggunaan alat makan yang terjamin kebersihannya. Masalah *hygiene* dan sanitasi makanan sangat penting terutama pada alat-alat makanan dan minuman serta alat yang digunakan untuk mengolah makanan. Aspek peralatan dalam *hygiene* dan sanitasi seperti alat makanan atau minuman serta alat dalam pengolahan makanan merupakan salah satu faktor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit infeksi, karena peralatan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan atau minuman. Oleh karena itu, proses pencucian alat makanan atau minuman dan peralatan pengolahan makanan harus dengan metode pencucian yang tepat agar terhindar dari mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit. Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman (Marisdayana et al., 2017).

Dilihat dari kebiasaan sehari-hari sebagian masyarakat di Kelurahan Srengat masih menyepelekan kebersihan terhadap peralatan makan yang digunakan untuk persiapan dan pengolahan makanan. Oleh karena itu, intervensi pendidikan *hygiene* sanitasi peralatan rumah tangga sangat diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran serta untuk mengubah kebiasaan yang masih belum benar terkait kebersihan pada peralatan rumah tangga yang digunakan untuk persiapan dan pengolahan makanan, yang pada akhirnya dapat mengurangi insiden keracunan makanan. Pemilihan metode dan media penyuluhan yang tepat, seperti video, dapat mempengaruhi hasil penyuluhan terhadap perubahan pengetahuan, keterampilan, maupun sikap sasaran. Dalam memberikan penyuluhan atau pendidikan kesehatan pada sasaran dipergunakan media agar informasi yang

disampaikan dapat diterima dan dipahami oleh sasaran sehingga dapat melakukan perilaku yang diharapkan (Wasludin, 2019).

Berdasarkan uraian dalam latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Keterampilan Tentang *Hygiene* Sanitasi Alat Makanan dan Minuman pada Ibu Balita di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat” dengan tujuan memperbaiki kebiasaan masyarakat yang selama ini kurang tepat dan benar dalam melakukan pengolahan makanan terutama pada kebersihan pada peralatan makanan yang terlihat sepele tapi sebenarnya itu sangat penting untuk diperhatikan. Dasar pertimbangan memilih video sebagai media edukasi adalah melalui media video proses penyampaian materi/edukasi lebih menarik dan menyenangkan. Informasi yang disampaikan secara lisan terkadang tidak dipahami sepenuhnya oleh sasaran, terlebih lagi apabila pemateri kurang cakap dalam memperjelas materi, sehingga media ini berperan sebagai alat bantu untuk memperjelas pesan yang disampaikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu apakah terdapat pengaruh penyuluhan dengan media audiovisual terhadap perubahan pengetahuan dan keterampilan tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan pada ibu balita di Posyandu Melati 5, Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui pengaruh penyuluhan dengan media video terhadap tingkat pengetahuan dan keterampilan tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan pada ibu balita di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.
2. Tujuan Khusus
 - a. Mempelajari tingkat pengetahuan ibu balita setelah diberikan penyuluhan dengan media video tentang *hygiene* sanitasi

peralatan makanan di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.

- b. Mempelajari tingkat keterampilan ibu balita setelah diberikan penyuluhan dengan media video tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.
- c. Mempelajari perbandingan pengetahuan dan keterampilan ibu balita pada saat sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan media video tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.

D. Manfaat Penelitian

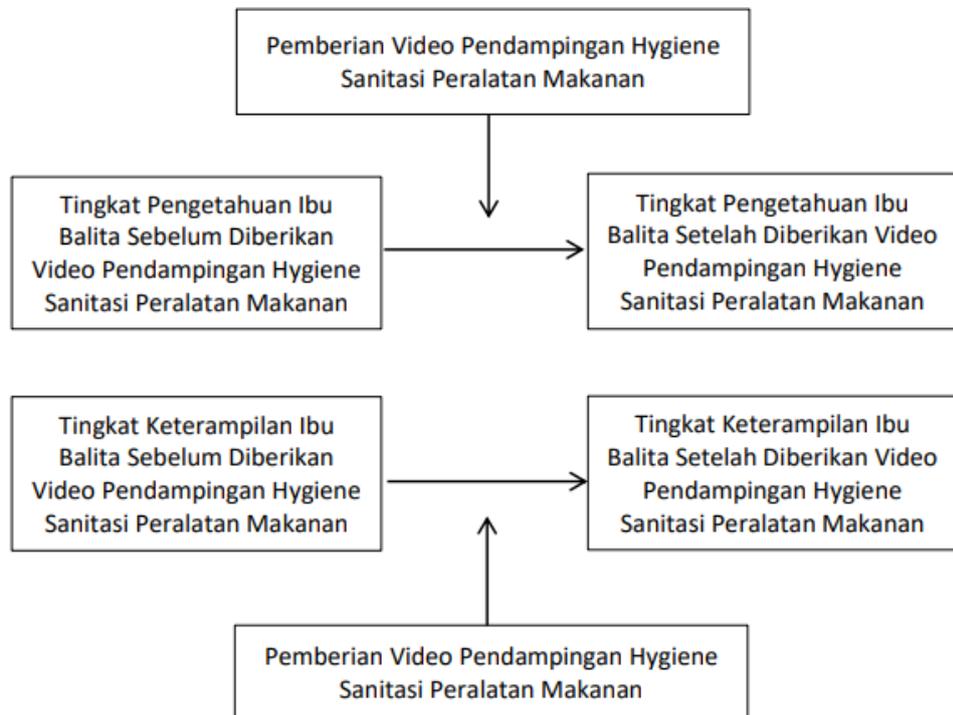
1. Manfaat Keilmuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan ilmu pengetahuan tentang pengaruh media video tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan terhadap pengetahuan dan keterampilan ibu balita di Posyandu Melati 5 Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan untuk perencanaan program intervensi puskesmas dalam upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan tentang *hygiene* sanitasi peralatan makanan pada ibu balita di Kelurahan Srengat dengan media video. Selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat dipublikasikan dalam bentuk jurnal

E. Kerangka Konsep



F. Hipotesis

- 1) Ada peningkatan pengetahuan ibu balita mengenai *hygiene* sanitasi peralatan makanan dengan media video di Posyandu Melati 5, Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar
- 2) Ada peningkatan keterampilan ibu balita mengenai *hygiene* sanitasi peralatan makanan dengan media video di Posyandu Melati 5, Kelurahan Srengat, Kabupaten Blitar
- 3) Media video lebih dapat merubah keterampilan daripada pengetahuan

