

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi merupakan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar misalnya pelayanan makanan di bidang pendidikan, restoran, rumah makan, warung dan cafe (Bacry & Intiyati, 2018).

Kesehatan dan kebersihan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan, terutama dalam institusi. Pengetahuan dan praktik higiene sanitasi yang baik oleh tenaga penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan. Pangan yang tidak higienis dapat menjadi sumber penyebaran penyakit yang berdampak pada kesehatan konsumen, khususnya dalam lingkungan militer yang mengutamakan kesehatan dan kesiapan fisik personelnnya. Oleh karena itu, tenaga penjamah makanan di institusi ini memiliki tanggung jawab yang besar dalam memastikan kebersihan dan keamanan pangan (*Depkes RI. 2021*)

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang terintegrasi, dimulai dari perencanaan menu yang bergizi seimbang hingga distribusi makanan kepada konsumen, disertai dengan kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan (Taqhi, 2014). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, asrama adalah bangunan tempat tinggal bagi kelompok orang untuk sementara waktu yang terdiri atas sejumlah kamar dan dipimpin oleh seorang kepala asrama. Kelompok orang yang tinggal di asrama mendapatkan makanan secara kontinu.

Penyelenggaraan makanan di Asrama penting sekali dipandang dari sudut kesehatan karena di rumah makan dimungkinkan dapat menimbulkan berbagai macam masalah, diantaranya terjadi keracunan makanan dan wabah penyakit perut yang diakibatkan karena kelalaian dari proses pengolahan makanan yang kurang bersih dan sehat (Aristina et al., 2021).

Penyelenggaraan makanan yang hygiene menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Fatmawati dan Rosidi 2013). Berdasarkan penelitian (Syahlan, 2018) ditemukan kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh mikrobiologi dengan persentase 24,45% yang terjadi di seluruh provinsi di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh kurangnya hygiene sanitasi pada pengolah makanan dan minuman serta peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi standar yang sudah ditentukan.

Di Indonesia masih banyak penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang rendah. selain pengetahuan, sikap penjamah makanan saat pengolahan makanan juga berpengaruh menimbulkan kontaminasi makanan atau penyakit bawaan (Hidayati, 2022). Hasil penelitian (Handayani et al., 2015) menyebutkan bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan masih tergolong kurang dengan persentase secara berturut-turut 48,10% dan 53,16%. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang rendah dapat mempengaruhi dalam penerapan hygiene sanitasi yang mengakibatkan risiko terhadap

makanan dan lingkungan, sehingga kualitas makanan dan kepuasan konsumen cenderung berkurang (Adrianita, 2022).

Kesehatan dan kebersihan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan, terutama dalam institusi pendidikan dan militer seperti Pusat Pendidikan Arhanud. Pengetahuan dan praktik higiene sanitasi yang baik oleh tenaga penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan. Pangan yang tidak higienis dapat menjadi sumber penyebaran penyakit yang berdampak pada kesehatan konsumen, khususnya dalam lingkungan militer yang mengutamakan kesehatan dan kesiapan fisik personelnnya. Oleh karena itu, tenaga penjamah makanan di institusi ini memiliki tanggung jawab yang besar dalam memastikan kebersihan dan keamanan panga (*Depkes RI. 2021*)

Sebagian besar penjamah makanan di penelitian ini belum pernah mendapatkan pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan yaitu sebesar 83,9%. Salah satu bentuk pelatihan tentang higiene sanitasi dapat dilakukan dengan melakukan intervensi berupa penyuluhan yang dapat menambah pengetahuan penjamah makanan terkait apa yang disampaikan (Yunus, 2015). Ketidaktahuan atau kelalaian tenaga penjamah makanan bisa membahayakan kesehatan konsumen. Kontaminasi makanan yang mereka sebabkan dapat menyebabkan berbagai penyakit, mulai dari diare hingga infeksi yang lebih serius (*WHO. 2020*). Kebersihan yang terjaga melalui penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi adalah fondasi penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah terjadinya wabah penyakit akibat konsumsi makanan

yang terkontaminasi. Keberhasilan penerapan higiene sanitasi tidak hanya ditentukan oleh fasilitas dan prosedur, tetapi juga oleh sejauh mana para penjamah makanan memahami pentingnya kebersihan, memiliki sikap yang peduli terhadap kebersihan, serta menerapkan perilaku yang higienis dalam menjalankan tugasnya (*Siregar, R. 2021*).

Ada perbedaan pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah diberi penyuluhan. Penyuluhan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali dalam sebulan (*Sari & Dewanti, 2016*). Karna, menurut penelitian (*Ningsih & Srimati, 2021*) mengatakan bahwa tidak ada perbedaan frekuensi penyuluhan terhadap pengaruh terhadap perilaku responden.

Media yang disarankan untuk digunakan dalam penyuluhan yaitu media video, hal ini didasarkan oleh peneliti sebelumnya bahwa pengetahuan manusia disalurkan ke dalam otak melalui indra penglihatan yaitu mata sebesar 75% sampai 87%, sedangkan 13% sampai 25% lainnya melalui indra yang lain (*Nurchayani, 2020*). Penyuluhan berbasis video memiliki banyak keunggulan dibandingkan metode penyuluhan konvensional. Salah satu keunggulan utamanya adalah kemampuan video untuk menggabungkan elemen visual dan audio, yang memungkinkan penyampaian informasi menjadi lebih menarik dan mudah diingat oleh audiens (*Lang 2021*). media video ini selain untuk media hiburan dan media komunikasi juga dapat digunakan sebagai media edukasi yang mudah dipahami masyarakat dari anak-anak hingga orang tua. Penjamah makanan yang ada di rumah makan tersebut rata-rata sudah memiliki gadget yang memungkinkan media video ini dibagikan kembali

sehingga penjamah makanan bisa memutar ulang jika masih ada yang belum dimengerti (Edyati, 2014).

Pusat Pendidikan Arhanud sebagai institusi pendidikan di bidang militer yang menyediakan makanan bagi para personel dan siswa memiliki tanggung jawab untuk mengetahui apakah penjamah makanan sudah memiliki pengetahuan yang cukup mengenai higiene sanitasi karna dampaknya sangat penting untuk kesehatan personil pendidikan dan pelatihan (*Rahayu, 2019*). Dalam lingkungan yang padat seperti Pusat Pendidikan Arhanud, di mana makanan disiapkan untuk jumlah besar peserta didik dan staf, penerapan perilaku higiene dan sanitasi yang ketat menjadi sangat penting. Risiko kontaminasi dan penyebaran penyakit menjadi lebih tinggi sehingga kewaspadaan penjamah makanan harus ditingkatkan (*Winarno, T. 2020*).

Berdasarkan hasil studi yang telah peneliti lakukan pada tanggal 18 Agustus 2024 yaitu keadaan dapur di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud berukuran sedang dengan alat masak tidak tertata rapi, keadaan dinding dan lantai yang kotor sehingga makanan dapat tercemar oleh kotoran tersebut. Tidak ada tempat sampah khusus yang mengakibatkan penumpukan sampah, tempat penyimpanan bahan makanan tidak di pisah sesuai bahan, tempat pencucian piring tidak higienis dengan keadaan banyak sisa makanan. Sedangkan keadaan penjamah makanan menggunakan sandal khusus, tidak menggunakan penutup kepala dan banyak bicara waktu proses pengolahan makanan.

Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian di asrama ini, guna

meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan melalui penyuluhan menggunakan media video untuk mengurangi terjadinya masalah dalam menerapkan higiene sanitasi makanan. Berdasarkan data- data diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Pemberian Penyuluhan Terkait Higiene Sanitasi Menggunakan Media Video Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Perilaku kepada Tenaga Penjamah Makanan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penyuluhan higiene sanitasi menggunakan media video terhadap tingkat pengetahuan dan sikap kepada tenaga penjamah makanan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan higiene sanitasi terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan masa kerja) pada pengelola makanan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan penjamah makanan terkait prinsip-

prinsip dasar higiene dan sanitasi di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.

- c. Menganalisis sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.

D. Manfaat Penelitian

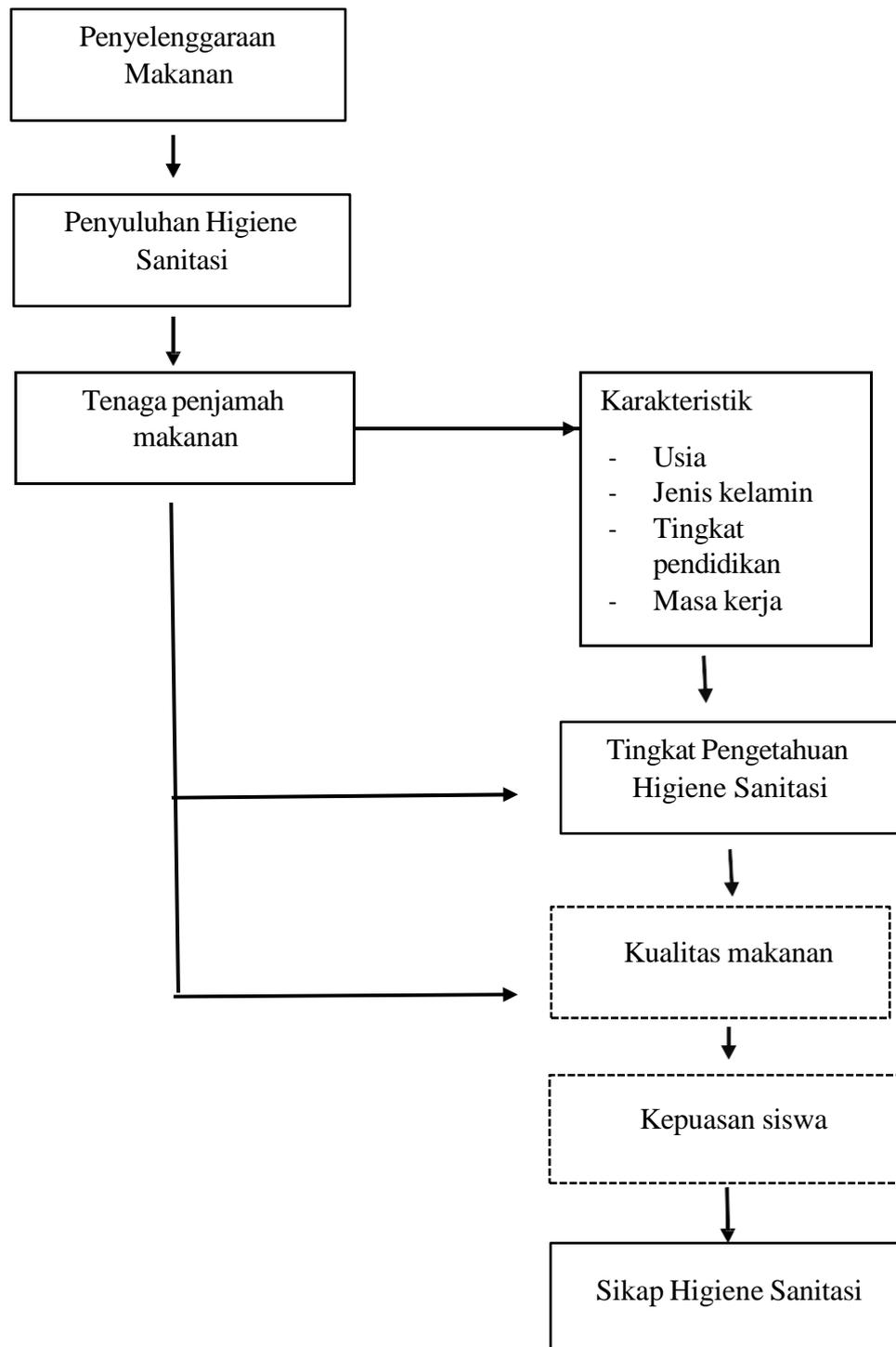
1. Bagi peneliti

Penelitian ini akan memberikan peneliti wawasan yang lebih mendalam mengenai konsep dan praktik higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, serta dapat memperoleh informasi mengenai pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan yang dilakukan di lingkungan pendidikan.

2. Bagi institusi

Memberikan evaluasi terhadap program penyuluhan yang telah diterapkan. Institusi dapat menggunakan temuan ini untuk memperbaiki program penyuluhan agar lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan terkait higiene dan sanitasi di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu.

3. Kerangka Konsep



————— : Variabel yang diteliti

- - - - - : Variabel yang tidak diteliti

Karakteristik penjamah berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Pengetahuan penjamah makanan yang kurang baik akan mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan seperti, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Salah satu intervensi yang dilakukan peneliti berupa penyuluhan yang dapat mempengaruhi sikap serta pengetahuan penjamah makanan, sehingga penerapan higiene sanitasi yang baik akan meningkatkan kualitas