

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Taqhi, 2014). Menurut Hidayati, (2022) restoran merupakan tempat yang populer bagi masyarakat, sehingga kebersihan makanan perlu diperhatikan karena restoran tempat yang dijadikan untuk melakukan pembuatan makanan. Menurut Alristina et al., (2021) rumah makan 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.

Higiene sanitasi di rumah makan diperlukan untuk menghindari terjadinya masalah tersebut. Menurut Assa et al., (2019) dalam penelitiannya bahwa sebagian besar rumah makan mendapatkan total skor tertinggi yaitu 714 dan skor terendah yaitu 419, rata-rata belum memenuhi syarat kelaikan fisik seperti lokasi dan bangunan rumah makan. Penelitian yang lain Ari & Laksmana Caesar, (2016) menyebutkan bahwa rumah makan bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Berdasarkan hasil penelitian Syafirah & Andrias, (2015) higiene penjamah makanan secara umum telah tergolong baik, namun untuk sanitasi masih kurang, maka higiene dan sanitasi tersebut masih belum sempurna. Menurut Hitipeuw et al., (2018) pihak rumah makan agar supaya dapat memelihara sanitasi lingkungan yang ada di sekitar lingkungan rumah makan seperti yang ada di dapur, juga pada penjamah makanan tersebut harus dilihat dari bagaimana personal higiene yang ada pada penjamah makanan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa higiene dan

sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya.

Di Indonesia masih banyak penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang rendah. Penelitian Hidayati, (2022) mengatakan bahwa selain pengetahuan, sikap penjamah makanan saat pengolahan makanan juga berpengaruh menimbulkan kontaminasi makanan atau penyakit bawaan. 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%. Penelitian Adrianita, (2022) mendapatkan hasil pengetahuan penjamah makanan yang kurang baik sejumlah 23 orang (60,5%) dan yang memiliki sikap kurang baik sejumlah 15 orang (39,5%). 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.

Menurut Yunus, (2015) hasil penelitian yang didapatkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di penelitian ini belum pernah mendapatkan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi makanan yaitu sebesar 83,9%. Salah satu bentuk pelatihan tentang hygiene sanitasi dapat dilakukan dengan melakukan intervensi berupa penyuluhan yang dapat menambah pengetahuan penjamah makanan terkait apa yang disampaikan. Berdasarkan hasil penelitian Kusuma et al., (2017) terjadi peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan sebesar (22%). Penelitian Sari & Dewanti, (2016) juga mengatakan bahwa ada perbedaan pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah diberi penyuluhan ( $p < 0,05$ ). Penyuluhan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali dalam sebulan. Hal ini didasari oleh penelitian (F. Handayani & Rahmawati, 2009) yang menyatakan bahwa frekuensi penyuluhan tidak berpengaruh dalam penelitiannya. Sejalan dengan penelitian (Ningsih & Srimati, 2021) mengatakan bahwa ada perbedaan frekuensi penyuluhan, tetapi tidak ada pengaruh terhadap perilaku responden.

Menurut penelitian Nurcahyani, (2020) media yang digunakan dalam penyuluhannya 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. Sejalan dengan penelitian Nurcahyani, menurut penelitian Luthfiani et al., (2021) mengatakan bahwa media video memberikan stimulus pada pendengaran dan penglihatan, sehingga hasil yang diperoleh lebih maksimal. Menurut penelitian Edyati, (2014) mengatakan bahwa 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. Adapun kelebihan media video diantaranya lebih menarik sehingga lebih mudah dipahami dan diterapkan pada segala golongan usia, seseorang juga dapat belajar sendiri dan dapat menampilkan sesuatu yang detail dengan gambar-gambar dalam video tersebut.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah peneliti lakukan pada tanggal 20 Mei 2023 yaitu keadaan dapur di rumah makan tersebut kecil dengan barang yang cukup banyak sehingga barang dan alat masak tidak tertata dengan rapi, keadaan dinding dapur sangat kotor sehingga makanan dapat tercemar oleh kotoran tersebut, tidak ada tempat sampah khusus dapat mengakibatkan tempat sampah menjadi menumpuk dan menghasilkan aroma tidak sedap yang bisa mencemari makanan, tempat penyimpanan bahan makanan tidak layak dikarenakan kotor, tidak ada sertifikat pelatihan penjamah makanan. Sedangkan untuk keadaan tenaga penjamah di lokasi masih menggunakan sandal yang dipakai sehari-hari untuk bekerja (tidak ada sandal/sepatu khusus) dan banyak bicara pada saat pengolahan.

Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian di rumah makan 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 Penyuluhan Higiene Sanitasi Menggunakan Media Video Terhadap Kelaikan Fisik Serta Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Rumah Makan D’jogja 89 MEER Surabaya.”

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penyuluhan higiene sanitasi menggunakan media video terhadap kelaikan fisik serta pengetahuan dan sikap penjamah makanan di rumah makan D’jogja MERR 89 Surabaya?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh penyuluhan menggunakan media video terhadap kelaikan fisik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan di rumah makan D’jogja MERR 89 Surabaya.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis kelaikan fisik rumah makan sebelum dan sesudah penyuluhan di rumah makan D’jogja 89 MERR Surabaya.
- b. Menganalisis pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di rumah makan D’jogja 89 MERR Surabaya.
- c. Menganalisis sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di rumah makan D’jogja 89 MERR Surabaya.

## **D. Manfaat**

Penulis berharap dengan adanya penelitian ini akan memberikan manfaat antara lain:

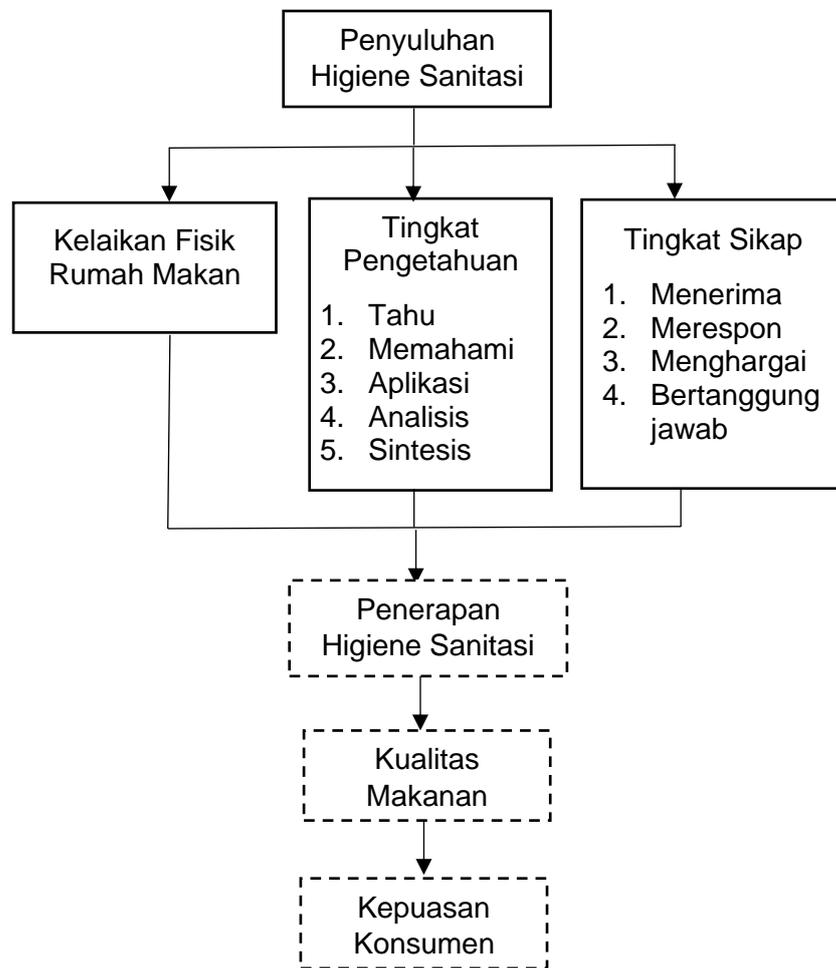
### **1. Bagi Peneliti**

Dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung dari teori yang telah dipelajari dengan kenyataan yang didapatkan saat melakukan penelitian tentang penerapan higiene sanitasi penjamah makanan.

## 2. Bagi Pihak Institusi

Dapat melakukan pengawasan terhadap kelaikan fisik rumah makan serta pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan terhadap konsumen dan menjadi rujukan untuk memperbaiki buruknya penerapan higiene sanitasi demi mendukung kualitas sarjana sanitasi, serta menciptakan kesehatan lingkungan yang bebas penyakit dan masalah kesehatan lainnya.

## E. Kerangka Konsep



**Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian**

**Keterangan :**

 : Diteliti

 : Tidak Diteliti

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 menggunakan media video yang dapat mempengaruhi kelaikan fisik serta pengetahuan dan sikap penjamah makanan, sehingga penerapan higiene sanitasi yang baik akan meningkatkan kualitas makanan dan kepuasan konsumen.