

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Saat ini perkembangan industri penyelenggaraan makanan di Indonesia terus berkembang dengan pesat. Prospek usaha ini akan terus berkembang mengingat makanan merupakan kebutuhan pokok bagi semua manusia. Usaha catering jasa boga menjadi tren bisnis belakangan ini dan jumlah pengusaha catering terus meningkat sehingga persaingan di dalam bisnis jasa boga cukup ketat. Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes RI, 2011).

Jasa boga catering terdiri atas golongan A1, golongan A2, golongan A3, golongan B, dan golongan C. Catering golongan A2 dan golongan A3 dibedakan dari adanya dapur khusus yang digunakan untuk memproduksi makanan. Catering golongan A2 merupakan catering yang proses produksi makanannya sudah memiliki karyawan namun masih menggunakan dapur rumah tangga untuk melaksanakan produksi, sedangkan catering golongan A3 merupakan catering yang sudah memiliki seluruh kriteria catering golongan A2 namun dalam proses produksi makanan sudah menggunakan dapur khusus (Sawong, dkk. 2016).

Higiene sanitasi merupakan upaya untuk pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan-bahan kimia berbahaya, dan telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Menurut Purnawita dkk. (2020) salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan keamanan pangan industri jasad boga adalah dengan melakukan penilaian kelaikan fisik dan penerapan higiene sanitasi penjamah makanan sebagai upaya pengendalian proses produksi agar risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dapat diminimalisir baik dari bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan, dan tenaga pengelola makanan. Selain kelaikan fisik, menurut Insan dan Yulastri (2020) perilaku penjamah makanan juga memiliki peran penting dalam mewujudkan higiene sanitasi baik di dapur maupun di tempat usaha berjualan.

Pengetahuan dan sikap mengenai higiene sanitasi sangat berperan penting dalam pembentukan perilaku higiene penjamah makanan.

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dikeluarkan setelah jasaboga memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis berdasarkan pada Permenkes RI nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga ini berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan.

Senjani *Kitchen* merupakan jasaboga yang terletak di Kecamatan Blimbing dan kini memiliki cabang di beberapa kota Jawa Timur dan Jawa Tengah. Di Jawa Timur berada di Kota Malang dan Surabaya sedangkan di Jawa Tengah berada di Kota Yogyakarta, Kota Solo, dan Kota Semarang. Katering ini melayani kebutuhan masyarakat umum maupun khusus dengan setiap pemesanan mampu melayani hingga 100 porsi perhari. Senjani *Kitchen* memiliki dapur khusus untuk mengolah makanan serta memiliki pegawai. Berdasarkan hasil survei pendahuluan dengan melakukan wawancara kepada pemilik katering pada 1 Februari 2023, diketahui bahwa pemilik katering ini tidak memiliki riwayat pendidikan di bidang makanan atau gizi.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan, pemilik Senjani *Kitchen* menyatakan bahwa katering ini belum memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Pada katering ini hanya sekali mendapatkan penyuluhan mengenai *personal hygiene* penjamah makanan. Sedangkan mengenai penyuluhan higiene sanitasi, belum pernah ada pada katering tersebut. Selain itu, pemilik katering juga menyatakan tidak mengetahui mengenai kelaikan jasaboga berdasarkan tingkatannya. Hal ini yang mendasari peneliti untuk melakukan penelitian pada jasaboga Senjani *Kitchen* terkait pengaruh pemberian penyuluhan higiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan kelaikan fisik jasaboga penjamah makanan di katering Senjani *Kitchen* agar jasaboga tersebut dapat memberikan jaminan keamanan makanan bagi konsumen dan menjaga kualitas dari katering itu sendiri.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penyuluhan higiene sanitasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta kelaikan fisik jasaboga di katering Senjani *Kitchen* Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis pengaruh pemberian penyuluhan higiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan kelaikan fisik jasaboga penjamah makanan di Katering Senjani *Kitchen* Malang.

2. Tujuan Khusus

a. Menganalisis karakteristik penjamah makanan di katering Senjani *Kitchen* cabang Jawa Timur.

b. Menganalisis pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi di katering Senjani *Kitchen* cabang Jawa Timur.

c. Menganalisis sikap penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi di katering Senjani *Kitchen* cabang Jawa Timur.

d. Mengetahui kelaikan fisik jasaboga sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi di katering Senjani *Kitchen* Malang.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini digunakan untuk menambah wawasan khususnya mengenai karakteristik penjamah makanan, pengetahuan, sikap, dan penerapan higiene dan sanitasi pada jasaboga.

2. Manfaat Praktis

a) Dapat meningkatkan pemahaman dan pengalaman bagi peneliti mengenai penerapan kelaikan jasaboga serta higiene sanitasi pada industri jasaboga.

b) Dapat menjadi sumber ilmu pengetahuan mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi untuk mencegah timbulnya masalah kesehatan yang tidak diinginkan dan dapat dijadikan bahan referensi

untuk penelitian selanjutnya atau pengembangan penelitian dengan topik yang sama.

- c) Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada pemilik katering dan dapat dijadikan dasar untuk meningkatkan penerapan higiene sanitasi.