

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hygiene sanitasi merupakan upaya mengendalikan faktor risiko pencemaran pangan, baik yang ditimbulkan oleh bahan pangan, orang, tempat, dan peralatan, sehingga makanan dapat aman dikonsumsi dengan aman. Perilaku masyarakat yang bersentuhan dengan pangan merupakan faktor yang mempengaruhi kualitas pangan itu sendiri. Orang yang langsung menangani makanan disebut penjamah makanan. (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, No. 1096/Menkes/Per/VI/2011).

Personal hygiene berarti menjaga makanan bersih, aman, dan sehat sehingga tidak terkontaminasi dari awal hingga akhir. Seorang penjamah makanan harus tetap bersih, memakai alat pelindung diri lengkap, dan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Di Indonesia, munculnya penyakit meningkat karena banyak provinsi tidak memenuhi standar kesehatan seperti kesehatan, kebersihan, dan keamanan. Ketidakmampuan untuk menjaga kebersihan pribadi adalah faktor yang dapat meningkatkan risiko infeksi dan penyakit kulit karena bakteri, jamur, dan virus (Amelia *et al.*, 2018).

Kondisi *personal hygiene* pengolah makanan sangat mempengaruhi kesehatan dan kebersihan makanan yang mereka olah. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat menularkan berbagai macam penyakit. Penjamah makanan memiliki peluang untuk menularkan penyakit tersebut. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, termasuk *Staphylococcus aureus* melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh karena itu penjamah makanan harus selalu dalam kondisi sehat dan memiliki keterampilan yang diperlukan (Nildawati *et al.*, 2020).

Industri pengolahan makanan Indonesia masih menghadapi masalah keracunan makanan dan keamanan pangan yang signifikan. Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan dari 2018–2020, tercatat 2897 kasus keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2018 dan 1661 orang di antaranya sakit (BPOM, 2018). Pada tahun 2019, terdapat 6205 kasus keracunan

makanan di Indonesia, dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit, dan 6 orang meninggal dunia (BPOM, 2020). Pada tahun 2022, 69 guru dari SD Muhammadiyah 4 Mojolangu dan TK Kartika Pradana Tunggulwulung, Kota Malang, mengalami keracunan makanan (Pratama, 2022). Penyebab utama keracunan makanan adalah bakteri yang masuk ke dalam makanan. Menurut Mathofani, *et al.*, (2022), keracunan makanan ini menunjukkan bahwa industri jasaboga Indonesia tidak menerapkan standar sanitasi higienis.

Pengetahuan, sikap dan tindakan adalah faktor yang sangat penting dalam menjaga kebersihan penjamah makanan. Jika pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang pengolahan makanan kurang baik dapat menimbulkan penyakit, kecacatan dan kematian. Penjamah makanan harus melakukan beberapa prosedur penting, seperti memakai alat pelindung diri yang lengkap, cuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan, dan tetap menjaga kebersihan serta kesehatan diri (Magdalena, *et al.*, 2022).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Budiyono, dkk. (2008), pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan masih berada dalam kategori kurang yaitu sebesar 63,9%. Selain itu, menurut Meikawati, dkk. (2010), menyatakan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki sikap yang tidak mendukung tentang hygiene dan sanitasi makanan. Barinbing, dkk (2022) menemukan bahwa pengetahuan tentang hygiene penjamah makanan masih dalam kategori kurang sebanyak 51%, sedangkan sikap *hygiene* penjamah makanan tidak sesuai sebanyak 52,9%.

Berdasarkan penelitian Amelia, dkk (2019), menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan berada pada dalam usia produktif yaitu pada usia produktif yaitu 15-64 tahun. Berdasarkan penelitian Rezi, dkk, (2020), mengatakan bahwa sarana prasarana yang kurang baik akan menyebabkan praktik hygiene kurang baik. Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden mengatakan tidak tersedia tempat cuci tangan dan sabun cuci tangan. Pada penelitian Rezi, dkk (2020), juga menyatakan bahwa jika petugas kesehatan, tidak melakukan pemeriksaan atau pengawasan terhadap personal *hygiene* maka pengetahuan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi juga tidak baik, hal tersebut dapat menyebabkan makanan menjadi kurang baik pula.

Berdasarkan survei pendahuluan terhadap 6 penjamah makanan yang dilakukan pada bulan maret di PT. Aerofood Catering Service sebanyak 4 (66,7 %) belum menerapkan kebersihan diri (*personal hygiene*) secara optimal. Dari hasil wawancara dan pengamatan yang dilakukan ditemukan penjamah makan yang tidak memakai sarung tangan saat menyajikan makanan, penjamah makanan terlihat saling berbincang tanpa masker saat mengolah makanan. Ada kekhawatiran bahwa orang yang memakai sepatu dan seragam kerja di luar area pengolahan makanan tanpa disadari dapat menularkan bakteri dari luar dan mencemari ruangan tempat makanan tersebut diproses.

Setelah melakukan survei pendahuluan pada penjamah makanan di PT. Aerofood Catering Service, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Pada Karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024”.

1.2 Rumusan Masalah

Personal hygiene berarti menjaga makanan bersih, aman, dan sehat sehingga tidak terkontaminasi dari awal hingga akhir. Seorang penjamah makanan harus tetap bersih, memakai alat pelindung diri lengkap, dan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Kondisi *personal hygiene* pengolah makanan sangat mempengaruhi kesehatan dan kebersihan makanan yang mereka olah. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat menularkan berbagai macam penyakit.

Berdasarkan survei pendahuluan terhadap 6 penjamah makanan yang dilakukan pada bulan maret di PT. Aerofood Catering Service sebanyak 4 (66,7 %) belum menerapkan kebersihan diri (*personal hygiene*) secara optimal. Peneliti menyimpulkan permasalahan yang ingin diteliti adalah “Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Pada Karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024”.

1.2 Rumusan Masalah

Personal hygiene berarti menjaga makanan bersih, aman, dan sehat sehingga tidak terkontaminasi dari awal hingga akhir. Seorang penjamah makanan harus tetap bersih, memakai alat pelindung diri lengkap, dan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Kondisi *personal hygiene* pengolah makanan sangat

mempengaruhi kesehatan dan kebersihan makanan yang mereka olah. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat menularkan berbagai macam penyakit.

Berdasarkan survei pendahuluan terhadap 6 penjamah makanan yang dilakukan pada bulan maret di PT. Aerofood Catering Service sebanyak 4 (66,7 %) belum menerapkan kebersihan diri (*personal hygiene*) secara optimal.

Peneliti menyimpulkan permasalahan yang ingin diteliti adalah “Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Pada Karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024”.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran *personal hygiene* pada karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
2. Bagaimana gambaran usia, pengetahuan, sikap dan tindakan, pengawasan dan sarana prasarana mengenai *personal hygiene* pada karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
3. Bagaimana hubungan antara usia dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
4. Bagaimana hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
5. Bagaimana hubungan antara sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
6. Bagaimana hubungan antara tindakan dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
7. Bagaimana hubungan antara pengawasan dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.

8. Bagaimana hubungan antara sarana dan prasarana dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.

1.4 Tujuan

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui tentang “Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Pada Karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024”.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran *personal hygiene* PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
2. Untuk mengetahui gambaran usia penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
3. Untuk mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
4. Untuk mengetahui gambaran sikap penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
5. Untuk mengetahui gambaran tindakan penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
6. Untuk mengetahui gambaran pengawasan penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
7. Untuk mengetahui gambaran sarana dan prasarana penjamah makanan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
8. Untuk mengetahui hubungan usia penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
9. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
10. Untuk mengetahui hubungan sikap penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.

11. Untuk mengetahui hubungan tindakan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
12. Untuk mengetahui hubungan pengawasan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.
13. Untuk mengetahui hubungan sarana dan prasarana penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penjamah Makanan.

Dapat digunakan dalam menambah wawasan serta informasi tambahan dalam meningkatkan pengetahuan *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024.

2. Bagi PT. Aerofood Catering Service.

Dapat digunakan untuk membantu PT. Aerofood Catering Service dalam menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan dan meningkatkan kesadaran penjamah makanan tentang pentingnya *personal hygiene*.

3. Bagi Instansi Lain

Sebagai acuan dalam melaksanakan penelitian ilmiah lanjutan khusus dibidang pelayanan gizi institusi.

4. Bagi Prodi Gizi Universitas MH. Thamrin

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa gizi Universitas MH. Thamrin jurusan Gizi untuk data penelitian selanjutnya terutama terhadap faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* di PT. Aerofood Catering Service.

5. Bagi Peneliti

Sebagai sumber pengetahuan bagi peneliti dan untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan *personal hygiene*.