

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Undang – Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan mengamanatkan untuk meyiapkan konsumsi pangan yang aman yang dapat dilakukan dengan *hygiene*. Upaya pengendalian risiko bahaya pada pangan wajib dilakukan oleh semua pihak yang yang terlibat dengan cara mengendalikan/menjaga peralatan yang digunakan, bahan baku makanan, sarana, proses produksi, maupun perorangan sehingga keamanan terjamin (Kemenkes RI, 2017).

Salah satu pihak yang dapat berperan dalam penjaminan konsumsi panga naman adalah penyedia jasa Jasa Boga. Sayangnya sebagian besar pengusaha catering di Indonesia belum memahami persyaratan *hygiene* yang erat kaitannya dengan kesehatan. Hasil penelitian menunjukkan perilaku *hygiene* pada industri pangan Jasa Boga sebagian besar memiliki perilaku *hygiene* yang tidak sesuai yaitu 52,9% dibandingkan perilaku *hygiene* yang sesuai 47,1% (Baringbing, 2023). Pada dasarnya pengusaha catering hanya memikirkan sisi bisnis usahanya dan kurang memperhatikan peraturan kesehatan dan kebersihan di ruang publik (Prasetya, 2012).

Menurut Fatmawati, salah satu prinsip dasar dalam penyelenggaraan makan masyarakat adalah pengelolaan makanan yang menerapkan *hygiene* sesuai aturan yang berlaku. *Hygiene* merupakan usaha pencegahan yang dilakukan dengan menjaga kebersihan diri manusia. (Suparmi, 2022).

Hygiene perorangan atau instrumen yang digunakan untuk penilaian *hygiene* berupa lembar uji *hygiene* yang dimodifikasi dari Depkes RI. 2004.. Metode pengumpulan data untuk *hygiene* dilakukan dengan beberapa cara, yaitu observasi dan studi pustaka, sedangkan untuk keamanan produk jasaboga didapatkan dengan uji fisik berupa pengamatan bau, rasa, tekstur, kenampakan, dan keberadaan benda asing yang dilakukan oleh panelis, uji kimia berupa pengujian pH dan formalin oleh tenaga penjamah makanan (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2016).

Faktor pendukung prinsip *hygiene* makanan adalah *hygiene* makanan atau personal *hygiene* (Fatmawati, 2013) Untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan maka penjamah makanan harus menerapkan pola hidup bersih, aman dan sehat mulai dari penyiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Beberapa tindakan penanganan makanan yang penting antara lain mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri (APD) lengkap, serta menjaga kebersihan dan kesehatan diri (Deasy, 2013).

Penjamah makanan adalah orang yang bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatannya, mulai dari tahap penyiapan hingga pembersihan, penanganan dan pengangkutan hingga penyajian. Berdasarkan Kepmenkes Nomor 715 Tahun 2003, Personel Industri Pangan wajib memiliki *hygiene* makanan, sehat, tidak menderita penyakit menular seperti tifus, TBC dan lain-lain atau bakteri (penular) dan setiap pegawai harus memiliki surat keterangan sehat yang masih berlaku. Pemeriksaan kesehatan pada pedagang kelontong wajib dilakukan 2 kali setahun (Sinolungan, 2013).

Hygiene makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Proses pengelolaan makanan perlu diperhatikan enam prinsip *hygiene* makanan dan pengetahuan penjamah makanan dalam pengolahan makanan. Enam prinsip tersebut adalah 1) pemilihan bahan makanan, 2) penyimpanan bahan makanan, 3) pengolahan makanan, 4) penyimpanan makanan jadi, 5) pengangkutan makanan, dan 6) penyajian makanan. Faktor yang mempengaruhi *hygiene* penjamah makanan adalah 1) faktor predisposisi, 2) faktor enabling dan 3) faktor penguat. Faktor predisposisi diantaranya pengetahuan, keyakinan, sikap, umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, masa kerja. Faktor enabling diantaranya keterampilan, sumber daya dan fasilitas. Faktor penguat diantaranya dukungan keluarga, dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan dan kebijakan (Permatasari, 2021; Hutasoit, 2018; Swamilaksita, 2016; Avrilinda, 2016; Rini, 2023).

Berdasarkan penelitian oleh Nurlatifah (2017) menunjukkan faktor predisposisi umur dan sikap memiliki hubungan dengan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan, sedangkan pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berpengaruh terhadap penjamah makanan melalui faktor

lain yang saling berkaitan. Faktor lainnya tersebut adalah faktor pemungkin sarana dan faktor penguat aturan dan pengawasan. Menurut penelitian Baringbing (2023) menunjukkan pengetahuan ($p=0,008$) dan sikap ($p=0,033$), dan pendidikan berpengaruh terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan. Hidayati (2022) menyatakan pengetahuan ($p=0,030$), sikap ($p=0,030$) dan pelatihan ($p=0,010$) memiliki hubungan dengan *hygiene* penjamah makanan. Penelitian lain Ferly (2023) menyatakan ada hubungan antara pengetahuan dan sikap ($0,000$) dan sikap ($0,000$) dengan *hygiene* penjamah makanan..

Hasil penelitian Karina (2023) terkait APD penjamah makanan 85% yang menggunakan celemek dan penutup kepala dengan benar. Ditemukan hanya 40% pegawai yang menggunakan sarung tangan dan 80% pegawai yang menggunakan masker dengan benar. Selain itu, ada 90% pegawai yang menggunakan sepatu tertutup sedangkan sisanya menggunakan sandal. Terdapat beberapa pegawai yang masih salah dalam menggunakan penutup kepala, yaitu masih terlihat rambutnya dan tidak menggunakan masker dengan benar. Ditemukan juga banyak pegawai yang tidak menggunakan sarung tangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa banyak faktor yang memengaruhi kepatuhan penggunaan APD, yaitu pengetahuan, usia, pendidikan, dorongan rekan kerja, ketersediaan APD di Rumah Sakit, dan adanya sosialisasi kebijakan penggunaan APD.

Dampak yang terjadi dari pengelolaan makanan jasa boga yang tidak *hygiene* yaitu dapat menimbulkan keracunan makanan. Keracunan makanan merupakan keadaan yang muncul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung racun, misalnya: jamur, kerang, pestisida, susu, bahan beracun akibat pembusukan makanan dan bakteri. WHO melaporkan bahwa kurang lebih 70% kasus diare di negara berkembang disebabkan karena makanan yang tercemar yang sebagian besar dari makanan di jasa boga dan rumah makan. Di Amerika Serikat kasus keracunan terjadi di 20% di rumah makan, 3% di industri pangan. Di Eropa sumber kontaminasi 46% dari rumah, restoran/hotel (15%), jamuan makan 8%, fasilitas kesehatan dan kantin masing-masing 6% dan sekolah 5%. Kejadian resiko keracunan meningkat disebabkan faktor mikroba, faktor pejamu dan faktor yang berkaitan dengan diet.

Kejadian Keracunan di Indonesia tahun 2014 terdapat 186 total kejadian, dan tahun 2015 terdapat 153 total kejadian, dengan berbagai faktor penyebab, mulai dari pangan, racun alam, pestisida, campuran, dan pencemaran lingkungan (Rhomadhoni, 2018). Kasus keracunan makanan di Bekasi tahun 2017 terjadi pada 26 buruh di pabrik PT Acommerce Solusi Lestari kota Bekasi mengalami keracunan dari konsumsi jasa boga. Tahun 2020 juga terjadi kasus keracunan makanan di pabrik PT ABP Cikarang Kab. Bekasi pada 35 karyawan pabrik dari makanna jasa boga.

Berdasarkan keterangan peneliti dan investigasi awal dengan mewawancarai petugas Dinas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Desa Mekarmukti diperoleh informasi bahwa terdapat 10 Jasa boga yang terdaftar di Puskesmas Desa Mekarmukti yaitu : Jasa boga Evana, Jasa boga Davio, Nikita Jasa boga, Deli Jasa boga, Marvindo Jasa boga, LPM Jasa boga, Gecok Jasa boga, Arjuna Jasa boga, MKN Jasa boga, Rizky Jasa boga. Berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan dan kebersihan jasa boga, tidak terdapat jasa boga yang karyawannya menggunakan pakaian kerja lengkap (celemek, topi, masker, dan sarung tangan) serta tidak memiliki kesehatan, dimana belum semua pengusaha jasa boga lulus konsultasi *hygiene*. Keadaan ini sangat mempengaruhi kualitas pangan yang diproduksi dan pangan yang tidak memahami penanganan pangan yang baik. Adapun dasar penelitian ini dilakukan adalah karena pernah terjadi keracunan makanan di wilayah kerja puskesmas Mekarmukti yaitu pada 40 orang di sebuah pabrik tahun 2022 yang diproduksi jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi. Untuk dapat mengetahui penyebab keracunan makanan ini sangat perlu dicari penyebabnya sehingga kedepannya tidak akan terjadi lagi keracunan makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Hyigene sangatlah berpengaruh pada kualitas makanan di jasa boga. Kab Bekasi merupakan wilayah industri yang banyak menggunakan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan makanan para pekerja. Hasil studi pendahuluan menemukan pernah terjadi kasus keracunan makanan pada 40 orang di sebuah pabrik Cikarang Kab. Bekasi tahun 2022. Salah satu program Puskesmas adalah melakukan inspeksi kesehatan lingkungan, tempat pengolahan makanan (TPM). Inspeksi merupakan bagian dari upaya menjaga kualitas makanan yang diolah dengan

hygiene yang memenuhi syarat kesehatan. Hasil inspeksi menemukan peralatan makan kurang bersih, pegawai tidak menggunakan APD. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kab. Bekasi.

1.3 Pertanyaan Penelitian.

1. Berapa gambaran perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
2. Berapa gambaran faktor *predisposisi* (pendidikan, pengetahuan, sikap perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
3. Berapa gambaran faktor *enabling* (APD Penjamah, Sarana prasarana *Hygiene*) perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
4. Berapa gambaran faktor *reinforcing* (dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan *Hygiene*) perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
5. Adakah hubungan faktor *predisposisi* (pendidikan, pengetahuan, sikap dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
6. Adakah hubungan faktor *enabling* (APD Penjamah, Sarana prasarana *Hygiene*) dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
7. Adakah hubungan faktor *reinforcing* (dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan *Hygiene*) dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?
8. Apakah faktor dominan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
2. Mengetahui gambaran faktor *predisposisi* (pendidikan, pengetahuan, sikap perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
3. Mengetahui gambaran faktor *enabling* (APD Penjamah, sarana prasarana *hygiene*) perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
4. Mengetahui gambaran faktor *reinforcing* (dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan *hygiene*) perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
5. Mengetahui hubungan faktor *predisposisi* (pendidikan, pengetahuan, sikap dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
6. Mengetahui hubungan faktor *enabling* (APD Penjamah, sarana prasarana *hygiene*) dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
7. Mengetahui hubungan faktor *reinforcing* (dukungan atasan, dukungan teman, penyuluhan *hygiene*) dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024
8. Mengetahui faktor dominan perilaku *hygiene* penjamah makanan di jasa boga Cikarang, Kabupaten Bekasi tahun 2024

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Ilmu Pengetahuan

- a. Mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan dari kuliah di Univ. MH Thamrin serta menambah wawasan penulis dalam melakukan penelitian.

- b. Hasil penelitian ini dapat menjadi gambaran dan masukan untuk evaluasi mengenai penerapan *hygiene* jasa boga sehingga dapat mencegah terjadinya keracunan makanan di Jasa Boga

1.5.2 Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai implikasi kebijakan *hygiene* penjamah makanan.

1.5.3 Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi gambaran faktor risiko Perilaku *hygiene* pada penjamah Jasa Boga sehingga dapat digunakan untuk melakukan langkah pencegahan keracunan makanan.

1.6 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan pada Jasa Boga di Cikarang Kabupaten Bekasi tahun 2024. Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kuantitatif analitik. Responden penelitian ini adalah karyawan Jasa Boga Evana, Jasa Boga Davio, Nikita Jasa Boga, Deli Jasa Boga, Jasa Boga Marvindo, LPM Jasa Boga, Gecok Jasa Boga, Arjuna Jasa Boga, MKN Jasa Boga, Rizky Jasa Boga. Teknik sampling yang digunakan adalah sampling jenuh (total sampling). Penelitian ini dilakukan pada Maret - Agustus 2024, adapun pengumpulan data dilakukan pada Agustus secara primer dengan menggunakan kuesioner. Analisis yang digunakan yaitu analisis univariat, bivariat dengan *chi square* dan analisis multivariat dengan regresi logistik bergan.