

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Foodborne disease atau penyakit bawaan makanan merupakan penyakit yang disebabkan oleh makanan atau minuman yang tercemar (Irawan, 2016). *Foodborne disease* yang terjadi melalui makanan diakibatkan oleh kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* (Kurniadi Y, dkk., 2013). Syahrizal (2017) mengatakan adanya bakteri *Escherichia Coli* pada makanan disebabkan karena mencuci peralatan makan yang tidak bersih dan tidak tersedianya bak pencucian. Bakteri *Escherichia Coli* yang berperan positif pada tubuh manusia menunjukkan bahwa rendahnya sanitasi dan praktek higiene (Arisanti, dkk., 2018).

Higiene sanitasi makanan sangat penting untuk penjamah makanan. Perilaku penjamah makanan merupakan kebiasaan yang dilakukan oleh personal higiene untuk kebersihan dirinya (Rauf, 2014). Agar makanan tetap higiene sanitasi dilakukan upaya untuk melakukan pencegahan dan pengendalian kontaminasi makanan yang dapat mengakibatkan penyakit (Rauf, 2014). Penjamah makanan harus menjaga dan memperhatikan higiene pada saat pengolahan makanan agar tidak terkontaminasi (Sitepu, 2015). Penjamah makanan perlu menggunakan alat pelindung diri (APD) pada saat bekerja (Susanti, dkk., 2016).

Utami dkk (2011) menyatakan bahwa faktor – faktor yang mempengaruhi higiene sanitasi yaitu penjamah makanan serta lingkungan, jika lingkungan tidak bersih dapat mempengaruhi higiene sanitasi. Perilaku penjamah makanan berpengaruh terhadap pengetahuan dan sikap karena penjamah makanan masih melakukan perilaku yang berisiko seperti tidak menggunakan perlengkapan kerja seperti penutup kepala, celemek, dan masih bercakap-cakap, masih banyak yang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan tersebut (Handayani, 2015). Menurut penelitian Fatmawati dkk (2013) mengatakan bahwa penjamah makanan yang tidak memakai celemek saat bekerja sebanyak (66.7%), memiliki kuku panjang dan kotor (33.3%) dan

berbicara saat mengolah makanan (83.3%). Maka dari itu penjamah makanan perlu upaya untuk menangani *Foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan. dengan cara penjamah makanan harus mengerti tentang bahan tambahan pangan. Terdapat beberapa jenis makanan yang dilihat dari segi higiene sanitasinya dan keamanan pangan yang dapat memberikan kontribusi energi dan zat gizi lainnya. Namun, jajanan makanan pada bagian besar juga dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan karena Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang biasanya penjamah makanan mencampurkan pada masakan sedangkan penggunaan Bahan Tambahan Pangan tersebut dilarang. Contoh jenis Bahan Tambahan Pangan berbahaya yang dilarang digunakan seperti *formalin*, *boraks*, *rhodamin B*, dan *metanil yellow*.

Penjamah makanan juga harus mempunyai sertifikat higiene sanitasi jasa boga, penyediaan pencucian peralatan harus terpisah antara bahan mentah dan masak, penambahan jumlah toilet, diadakan pelatihan tentang higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan, serta perlu peningkatan untuk membangun kesadaran tentang pentingnya higiene sanitasi penjamah makanan agar tidak terkontaminasi (Mirawati, 2011). Menurut Cahyaningsih dkk (2009) menyatakan bahwa harus dilakukan pelatihan higiene sanitasi baik bagi penjamah makanan maupun rumah makan. Bagi pengelola rumah makan agar memberikan edukasi tentang higiene sanitasi di tempat yang mudah terlihat dan diingat bagi penjamah makanan. Contoh dari media antara lain yaitu poster, gambar dan buku saku.

Media buku saku sering digunakan untuk meningkat pengetahuan penjamah makanan. Kelebihan buku saku yaitu dapat disimpan di saku dengan ukuran yang kecil serta mudah dibawa kemana-mana, mudah dipahami, dan terdapat gambar agar menarik pembaca (Sari, dkk., 2010). Achmadi (2015) menyatakan bahwa terdapat pengaruh pendidikan gizi tentang jajanan sehat terhadap pengetahuan dengan pemberian media buku saku yang didalamnya terdapat gambar dan unsur teks apabila dibuat dengan menarik dapat meningkatkan minat baca seseorang dan dapat meningkatkan pengetahuan. Oleh karena itu mungkin media buku saku ini dapat menjadi referensi bagi penjamah makanan yang ada di Pujasera.

Pujasera (Pusat Jajanan Serba Ada) atau *Food Court* merupakan tempat

menjual makanan dan minuman dengan beraneka menu yang variatif. Pujasera merupakan tempat makan yang terbuka dan biasanya tempat untuk berkumpul. Terdiri dari gerai-gerai yang nyaman untuk memesan makanan atau minuman. Tempat ini diduga menjadi titik kritis yang perlu ditangani tentang higiene sanitasi dan Bahan Tambahan Pangan.

Dari survei studi pendahuluan yang telah dilakukan di Pujasera, menunjukkan bahwa belum adanya media edukasi dan juga tidak pernah mendapatkan materi tentang higiene sanitasi dan Bahan Tambahan Pangan. Selain itu, 85% penjamah makanan banyak yang tidak memakai Alat Pelindung Diri pada saat mengolah makanan di Pujasera. Dibutuhkan media yang memudahkan penjamah makanan untuk mengumpulkan informasi, salah satunya yaitu menggunakan media buku saku. Buku saku ini dapat dikembangkan sebagai media edukasi untuk meningkatkan pengetahuan tentang higiene sanitasi dan Bahan Tambahan Pangan. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Buku Saku Sebagai Media Edukasi Penjamah Makanan terkait Higiene Sanitasi dan Bahan Tambahan Pangan di Pujasera Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh buku saku sebagai media edukasi penjamah makanan terkait higiene sanitasi dan bahant ambahan pangan di Pujasera Jember?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mampu mengetahui pengaruh buku saku sebagai media edukasi penjamah makanan terkait higiene sanitasi dan bahan tambahan pangan di Pujasera Jember.

1.3.2 Tujuan Khusus

Menganalisis pengaruh buku saku sebagai media edukasi penjamah makanan terkait higiene sanitasi dan bahant ambahan pangan di Pujasera Jember.

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Penulis

Diharapkan penelitian ini mampu menambah wawasan dan pengalaman peneliti serta dapat mengembangkan pengetahuan yang telah di dapat di Politeknik Negeri Jember.

1.4.2 Bagi Penjamah Makanan

Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh pemberian buku saku terhadap penjamah makanan serta dapat memperluas kajian ilmu pengetahuan tentang higiene sanitasi dan bahan tambahan pangan.

1.4.3 Bagi Pujasera

Dapat memberikan informasi yang berguna dan bermanfaat kepada Pujasera, Penelitian ini juga dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan higiene sanitasi dan bahan tambahan pangan penjamah makanan di Pujasera Jember.