

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, Keamanan Pangan yaitu keadaan juga cara yang wajib untuk melindungi makanan dari pencemaran biologi, kimia, serta benda yang dapat merusak, menimbulkan serta membahayakan kesehatan manusia jika berbeda pendapat karena agama, keyakinan serta kebiasaan agar makanan aman untuk dikonsumsi (PP, 2019).

Di Indonesia, data didapat dari BPOM pada tahun 2019 mengungkapkan masalah nasional kejadian keracunan makanan mencapai 20 juta per tahun. Pengetahuan pribadi konsumen tentang keamanan makanan berada di dapur rumah banyak digunakan untuk menyakinkan penanganan makanan dilakukan dengan baik. Kejadian keracunan pangan disebabkan keamanan pangan tidak terlindungi dengan benar, terutama pada area dapur rumah umumnya di Indonesia. Tercatat kejadian keracunan makanan terjadi akibat masakan rumahan sebesar 265 kasus (BPOM RI, 2019).

Pesantren memiliki tujuan untuk membantu santri mengembangkan akhlak mulia dan wawasan yang mendalam. Sama halnya dengan santri di sekolah umum, santri di pondok pesantren harus mengembangkan dan membentuk sumber daya yang memerlukan perhatian khusus sebagai generasi penerus pembangunan, terutama terhadap kesehatan dan tumbuh kembangnya. Persyaratan untuk makanan yaitu salah satu faktor pendukung menjadi bersih dan sehat (Fauziah & Suparmi, 2022).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Sanitasi Jasaboga Kelas B memenuhi kebutuhan masyarakat dalam keadaan khusus dan termasuk pesantren. Pesantren tersebut sebagai lembaga pendidikan yang di dalamnya terdapat asrama untuk tempat tinggal dan tempat tinggal santri selama menempuh pendidikan. Sehingga pengelolaan makanan di pondok pesantren tergolong dalam jasa catering kelas B.

Salah satu faktor yang mempengaruhi bahaya pangan adalah perilaku penjamah makanan dan ketidaktahuan mereka dalam strategi penanganan makanan yang memenuhi standar kebersihan. Perilaku negatif seperti mengunyah makanan saat bekerja, tidak menggunakan peralatan kerja, menggaruk anggota badan, dan memelihara kuku yang panjang dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri pada makanan. Perilaku buruk berasal dari sikap dan pengetahuan penjamah makanan tentang kebersihan diri (Haderiah, 2022).

Lembaga Pangan Pondok Pesantren merupakan organisasi pangan yang telah diolah sesuai dengan standar yang ada. Pengawasan yang menitikberatkan pada pengawasan pengolahan makanan. Bahan baku digunakan untuk membuat produk yang aman untuk dikonsumsi dengan kualitas tinggi yang telah ditangani dengan benar, diproses dengan tepat, dan disajikan dengan tepat (Fitrah & Meilan, 2017).

Penelitian yang diteliti oleh Rina Fauziah bahwa diantara empat dari enam komponen pengelolaan makanan, penyimpanan makanan, penanganan makanan, pengangkutan makanan, dan penyimpanan makanan siap saji, belum memenuhi syarat (Fauziah & Suparmi, 2022).

Berdasarkan catatan BPOM di Kabupaten Bima pada tahun 2020 terjadi keracunan makanan di salah satu Pondok Pesantren di Kota Bima. Dari kasus ini ditemukan 30 orang santri wanita mengalami keracunan mengkonsumsi ikan tongkol pada menu makan siang. Dari hasil penyelidikan dengan metode tanya jawab diperoleh informasi tentang kemungkinan terjadinya keracunan akibat

tingginya kandungan histamin pada ikan tuna, dan penyebab tingginya kadar histamin pada ikan tuna akibat penyimpanan dan pengolahan ikan yang tidak tepat dengan demikian peningkatan jumlah degradasi histidine bakteri.

Kebanyakan terjadinya KLB keracunan makanan sebagian besar berasal dari makanan siap saji. Tergantung bentuk makanannya, penyebab KLB keracunan makanan umumnya berawal dari masakan rumahan (36%). KLB keracunan makanan tengah sering terjadi di Pulau Jawa, dan lima provinsi dengan kasus keracunan makanan terbanyak pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kasus, Jawa Tengah sebanyak 17 kasus, Jawa Timur sebanyak 14 kasus, Bali sebanyak 13 kasus, dan NTB sebanyak 12 kasus.

Umumnya ada tiga kategori risiko makanan yaitu risiko biologis, risiko kimia, dan risiko fisik. Pangan yang berpenampilan menarik dan memiliki nilai gizi yang cukup, tetapi jika timbul kontaminasi dalam pengelolaannya, baik secara fisik, biologis maupun kimiawi, maka pangan yang enak dan lezat tersebut menjadi tidak terjamin layak untuk dikonsumsi (Putri, 2018).

Berdasarkan observasi awal jumlah penjamah di Pondok Pesantren Banaran Takeran 8 orang, 2 orang sebagai ibu dapur dan 6 orang santriwati yang membantu ibu dapur belum sepenuhnya menunjukkan tentang bagaimana penerapan higiene sanitasi makanan. Selama observasi, juga menemukan pengetahuan penjamah dalam penyimpanan alat memasak saat selesai pengolahan tidak di simpan ditempat peralatan memasak dan tidak langsung di bersihkan. Tempat penyimpanan alat memasak juga tidak berada ditempat penyimpanan alat namun berada di sebelah tempat pencucian. Penyimpanan bahan makanan belum tersedia tempat khusus penyimpanan namun masih gabung dengan dapur. Juga tidak terdapat tempat sampah di dalam dapur, sampah bekas bungkus bahan langsung di bakar. Dari data Puskesmas Takeran 3 tahun terakhir penyakit diare termasuk urutan ke 15 penyakit terbanyak dengan jumlah 817 orang dengan presentase 2,0%, terdapat 7 santri di Pondok Pesantren Banaran menderita sakit diare. Hal ini akan dapat menimbulkan masalah

kesehatan bagi santri yang kemungkinan disebabkan dari perilaku penjamah yang kurang menerapkan higiene sanitasi pengolahan makanan dengan baik.

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis ingin melakukan penelitian berupa Karya Tulis Ilmiah berjudul “**Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan**”.

#### **B. Identifikasi Masalah**

1. Pondok Pesantren dapat berpotensi terjadinya KLB bila pengolahan makanan tidak menerapkan Higiene Sanitasi Makanan
2. Perilaku yang kurang, baik penjamah makanan maupun penghuni Pondok Pesantren
3. Perilaku yang kurang (dalam penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan) pengetahuan penjamah terhadap higiene sanitasi makanan

#### **C. Pembatasan Masalah**

Penelitian ini membatasi tentang “Perilaku Penjamah (Ibu dapur dan Santri yang membantu ibu dapur) Tentang Higiene Sanitasi Makanan Meliputi (Peralatan Pengolahan Makanan, Tempat Pengolahan Makanan dan Cara Pengolahan Makanan) Di Pondok Pesantren Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan”

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan di atas, maka permasalahan yang akan diteliti adalah : “Bagaimana Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan? ”

## **E. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan Tahun 2023

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan
- b. Menilai Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan
- c. Menilai Tindakan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan
- d. Menilai Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Institusi Kesehatan

Hasil penelitian ini ditujukan sebagai catatan terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan.

### 2. Bagi Pondok Banaran Takeran

Sebagai bahan masukan bagi pihak pengurus terutama penjamah makanan agar lebih menerapkan higiene makanan dengan memperhatikan higiene makanan dan memahami peraturan yang telah ditetapkan.

### 3. Bagi Masyarakat

Digunakan untuk evaluasi dan tambahan dalam memecahkan masalah juga solusi terbaik dalam permasalahan sosial. Selain itu digunakan masyarakat untuk menganalisis gejala sosial dalam penerapan higiene makanan dengan memperhatikan higene makanan dan memahami peraturan yang telah ditetapkan.

### 4. Bagi Peneliti

Untuk tambahan pengetahuan dan pengalaman langsung bagi para peneliti untuk digunakan dalam penelitian di bidang kesehatan lingkungan.