

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Higiene adalah upaya kesehatan dengan menjaga kebersihan subjek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk menjaga kebersihan tangan dan membuang bahan makanan yang busuk untuk melindungi makanan secara utuh (Rakhmawati et al., 2015). *Personal hygiene* adalah upaya menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh manusia melalui beberapa kegiatan yaitu mencuci tangan, mandi pakai sabun setiap hari dan memotong kuku (Lavenia & Dynasti, 2019). Makanan merupakan sumber energi bagi manusia untuk beraktivitas dan juga untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya (Utami et al., 2022). Makanan yang tidak diolah dengan baik dapat menjadi sumber penyakit dan membahayakan manusia atau dikenal dengan *foodborne disease*. Penerapan *personal hygiene* sangat penting karena dapat mencegah berbagai penyakit yang dapat menular dan menjaga kondisi fisik agar tetap sehat. Di dalam usaha makanan, *personal hygiene* sangat penting karna bisa mempengaruhi kualitas maupun keamanan makanan yang dihasilkan.

Penerapan higiene sanitasi di *catering* yang baik dapat mencegah penyebaran penyakit, karena makanan yang diolah di *catering* akan di konsumsi banyak orang, sehingga sangat penting untuk menjaga kebersihan dan keamanannya (Fajriansyah, 2016). Higiene sanitasi juga dapat meningkatkan kualitas makanan yang disajikan. Makanan yang disajikan dengan kualitas yang baik, akan membuat konsumen puas dan dapat meningkatkan reputasi yang baik untuk *catering* (Kesumastuti et al., 2023). Penerapan higiene sanitasi adalah sudah diatur dalam peraturan pemerintah, setiap *catering* wajib mematuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ditetapkan supaya dapat memperoleh izin operasional. Penerapan higiene sanitasi bertujuan untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan yang disebabkan oleh makanan yang tidak higienis.

Makanan yang tidak higienis atau makanan yang tidak aman dapat mengakibatkan keracunan, Makanan tidak aman yaitu merupakan makanan yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya. Lebih dari 200 penyakit disebabkan oleh mengonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri, virus, parasit atau zat kimia seperti logam berat (Rahmadewi & Ayuningtyas, 2022). Kontaminasi *Staphylococcus aureus* telah diselidiki sebagai salah satu penyebab utama berbagai infeksi klinis parah pada manusia karena tingginya kejadian wabah penyakit bawaan makanan di seluruh dunia, *S. aureus* dapat memasuki rantai makanan dan berpotensi mengontaminasi bahan pangan, khususnya susu, daging, daging kambing, daging sapi, ikan, unggas, telur, dan produk sampingannya selama peternakan, pemotongan, pengolahan, pemasakan, dan penyimpanan (Sri Prabakusuma et al., 2022). Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kontaminasi makanan dan terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman dan konsumsi makanan. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa bentuk pencemaran lingkungan termasuk pencemaran air, tanah atau udara, serta penyimpanan dan pengelolaan makanan yang tidak aman. Setiap tahun, hampir satu dari 10 orang di seluruh dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, yang menyebabkan lebih dari 420.000 kematian. Mayoritas kasus tersebut disebabkan oleh penyakit diare. Akibat serius lainnya dari penyakit bawaan makanan termasuk gagal ginjal dan hati, gangguan otak dan saraf, artritis reaktif, kanker, dan kematian (WHO, 2024).

Di dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Menkes/PER/VI/2011, mengatur bahwa perilaku penjamah makanan saat bekerja atau menyiapkan makanan meliputi: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/kamar mandi, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung, serta selalu memakai pakaian yang bersih, tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut saat batuk atau bersin (Kemenkes RI, 2011). Dalam proses produksi makanan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) biasanya terdapat beberapa titik kritis misalnya penjamah makanan tidak menjaga kebersihan diri, menggaruk anggota tubuh, dan

mengunyah makanan saat bekerja (Widyaningrum et al., 2022). Menjaga kebersihan diri dan lingkungan sangat penting untuk menjaga kebersihan makanan. Sebagian besar kontaminasi pada makanan disebabkan karena kurangnya pengetahuan tentang prinsip higiene sanitasi (Kahlasi et al., 2019).

Dalam usaha jasa boga pengelolaan limbah sangat penting, karena limbah juga bisa mengakibatkan kontaminasi langsung. Limbah adalah bahan yang terbuang atau dibuang dari sumbernya karena kegiatan manusia atau alam yang tidak memiliki nilai ekonomi. Limbah memiliki konotasi menjijikkan, kotor, bau dan sumber penyakit. Limbah telah menjadi masalah lingkungan yang sangat penting, tumpukan limbah yang semakin meningkat adalah suatu kemunduran dari suatu lingkungan (Sunarsih, 2018). Pemanfaatan limbah merupakan salah satu alternatif untuk menjaga kebersihan lingkungan dari pencemaran serta untuk kreativitas dan peningkatan sumber daya perekonomian masyarakat (Wijaya et al., 2023). *Personal hygiene* dan pengelolaan limbah dan sampah saling berkaitan, Hubungan antara *personal hygiene* dan pengelolaan limbah adalah praktik *personal hygiene* yang baik seperti mencuci tangan, membantu dalam mencegah kontaminasi limbah dan sampah yang baik membantu menjaga lingkungan tetap bersih dan mengurangi risiko penyebaran penyakit kepada individu.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Mathofani et al (2022) menyatakan bahwa, Secara keseluruhan penerapan higiene sanitasi di “K” *catering* belum memenuhi standar pedoman yang berlaku (Mathofani et al. 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Jannah et al (2021) di Wien's *catering* Lembangan menyatakan bahwa menurut hasil wawancara bahwa masih belum memiliki sertifikat keamanan pangan jasa boga (Jannah et al 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Hasibuan (2016) menyatakan bahwa dampak limbah rumah tangga yang dibuang secara sembarangan akan mengakibatkan terhadap penurunan kualitas air dan tidak dapat digunakan lagi (Hasibuan, 2016). Dari ketiga penelitian tersebut yang membedakannya adalah tempat penelitian dan variabel penelitian. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan di Indonesia masih kurang baik.

Nusantara *catering* adalah usaha jasa boga yang menjual jasa untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman dalam sebuah acara seperti, pernikahan, khitanan, dan acara besar lainnya. Nusantara *catering* beralamatkan di Jalan Mojosari Raya No. 63, Sorowajan, Banguntapan, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Berdasarkan hasil pengamatan *personal hygiene* yang diterapkan pada Nusantara *catering* masih kurang baik sehingga, masih adanya peluang terjadinya kontaminasi pada produk yang dihasilkan, sebagai contoh belum adanya penerapan penggunaan sarung tangan terhadap karyawan yang bekerja di dapur, terutama dalam penanganan atau penyajian makanan matang, tentunya hal ini bisa berdampak pada kualitas dari produk sehingga bisa rusak dan cepat basi hal ini dapat menjadi masalah yang besar untuk sebuah usaha di industri makanan, penerapan *personal hygiene* dan pengelolaan limbah di Nusantara *catering* dikatakan kurang baik karna belum adanya pemahaman dari para karyawannya, karyawan yang bertugas di bagian produksi masih sangat abai dengan kondisi tempat produksi yang tidak memenuhi syarat dari penerapan hygiene sanitasi yang sudah ditentukan.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian untuk menggali penerapan *personal hygiene* dan pengelolaan limbah di Nusantara *catering*. Diharapkan dengan penelitian ini dapat meningkatkan kualitas produk dari Nusantara *catering*. Berdasarkan latar belakang di atas, maka diperlukan penelitian yang terfokus pada evaluasi penerapan *personal hygiene* dan pengelolaan limbah pada Nusantara *catering*.

1.2. Rumusan Masalah

Dari beberapa uraian yang penulis kemukakan pada bagian latar belakang tersebut, penulis dapat merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *personal hygiene* di Nusantara *catering*?
2. Bagaimana pengelolaan limbah di Nusantara *catering*?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka dapat diketahui tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengevaluasi bagaimana penerapan *personal hygiene* di Nusantara *catering*.
2. Untuk mengevaluasi bagaimana pengelolaan limbah di Nusantara *catering*.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini sebagai dasar perbaikan untuk meningkatkan kualitas usaha dan mencegah terjadinya kontaminasi terhadap tempat usaha.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk menambah pengetahuan masyarakat dan referensi tentang lokasi produksi *catering* dari segi kebersihan dan kesehatan.

3. Bagi Cendekiawan Lain

Temuan penelitian ini untuk bahan referensi dan sumber informasi penelitian selanjutnya yang dapat dikembangkan dalam materi-materi bidang *hygiene sanitasi*.

1.5. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti, Tahun, Nama Jurnal, vol, issue	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Variabel penelitian	Perbedaan Penelitian
Shelviana Mathofani, Desta Dwi Lestari, Khuliyah Candraning Diyanah 2022, Media Gizi Kesmas, Vol. 11, No. 02	Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” <i>Catering</i> Kabupaten Banyuwangi	a. penelitian <i>observasional</i> deskriptif b. pengumpulan data menggunakan wawancara dan mengamati langsung keadaan tempat <i>catering</i>	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa “K” <i>Catering</i> belum memenuhi syarat laik higiene sanitasi sesuai dengan Pedoman pada Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga	a. bangunan tempat jasa boga b. dapur c. ruang tempat pewadahan d. karyawan e. Gudang f. Alat angkut dan wadah makanan g. Ruang ganti pakaian h. Toilet	Lokasi penelitian, waktu penelitian dan variabel
Roza Mulyani, 2014, Jurnal Keperawatan, Volume X, No. 1	Pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengelolaan makanan	a. penelitian survei bersifat kuantitatif dengan pendekatan <i>cross sectional</i> b. pengumpulan data menggunakan kuesioner	Hasil penelitian adalah responden dengan pengetahuan baik sebesar 59,5%, mempunyai sikap baik 57,1% dan 52,4% berperilaku higiene. Hasil analisa bivariat ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene (<i>p value</i> 0,032) dan tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku higiene pengolah makanan (<i>p value</i> 0,562).	a. Karakteristik, penyuluhan, pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengelolaan makanan b. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene pengelolaan makanan	Lokasi penelitian, waktu penelitian dan variabel

<p>Karina Septea Asie Sawong, Dini Ririn Andrias, Kailatul Muniroh, 2016, <i>Media Gizi Indonesia</i>, Vol. 11, No. 1</p>	<p>Penerapan higiene sanitasi jasa boga pada <i>catering</i> golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah</p>	<p>a. penelitian <i>observasional</i> bersifat deskriptif non-hipotesis b. Teknik Pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara</p>	<p>Hasil penelitian menunjukkan seluruh <i>catering</i> masih belum memenuhi kelaikan fisik dalam penerapan higiene sanitasi jasa boga (<i>catering</i> golongan A2 nilai 70–74; golongan A3 nilai 74-83). prinsip penerapan higiene sanitasi serta kualitas mikrobiologi sudah dipenuhi oleh <i>catering</i> golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya. Namun, secara kelaikan fisik, masih harus diperbaiki</p>	<p>a. Halaman. b. Konstruksi bangunan. c. Lantai. d. Dinding dan langit - langit. e. Pencahayaan. f. Ventilasi. g. Ruang pengolahan. h. Makanan. i. Luas lantai. j. Kerapian barang. k. Kamar ganti pakaian.</p>	<p>Lokasi penelitian, waktu penelitian dan variabel</p>
<p>Oktyan Praditya, 2012, <i>Unnes Public Health Journal</i>, Vol. 1 No. 2</p>	<p>Studi kualitatif manajemen pengelolaan sampah di Kelurahan Sekaran Kota Semarang</p>	<p>a. Penelitian <i>explanatory research</i> b. <i>Instrument</i> yang digunakan adalah panduan wawancara <i>indepth interview</i> c. Pengambilan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi pangan</p>	<p>Aspek teknik operasional pengelolaan sampah di jelaskan bahwa pewadahan sampah yang digunakan adalah pola individual, pola pengumpulan sampah adalah sistem pengumpulan individual, pengangkutan sampah bersifat komunal, dan sampah hanya bermuara di tempat pembuangan sementara. Aspek kelembagaan, aspek hukum dan peraturan, aspek peran belum ada. Hanya aspek pembiayaan yang sudah berjalan</p>	<p>a. Aspek Operasional Pengelolaan Sampah. b. Aspek Kelembagaan Pengelolaan Sampah. c. Aspek Hukum dan Peraturan. d. Aspek Pembiayaan. e. Aspek Peran Serta Masyarakat. f. Aspek Kesehatan yang ditimbulkan akibat Pengelolaan Sampah yang Tidak Sehat.</p>	<p>Lokasi penelitian, waktu penelitian dan variabel.</p>

<p>Dionisius Rahni, Jack Roebijoso, Amin Setyo Leksono, 2015, <i>Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development</i>, Vol. 6 No. 1</p>	<p>Pengelolaan limbah medis padat di puskesmas borong Kabupaten Manggarai Timur Provinsi Nusa Tenggara Timur</p>	<p>a. Metode penelitian dengan rancangan studi kasus deskriptif. b. Metode pendekatan kualitatif.</p>	<p>limbah medis padat yang dihasilkan berupa barang/ bahan buangan hasil tindakan perawatan pasien, dengan volume timbulan pada ruang rawat inap sebesar 0,74 kg/bed/hari, ruang bersalin 0,167 kg/pasien/hari, unit gawat darurat sebesar 0,071 kg/pasien hari dan poliklinik sebesar 0,004 kg/pasien hari. Kurangnya dukungan manajemen berupa ketersediaan peraturan/ kebijakan, SOP, anggaran, fasilitas/ peralatan yang belum memadai. Jumlah sanitarian sudah mencukupi, namun belum ada pembagian tugas yang jelas. Puskesmas Borong belum melakukan pengelolaan limbah medis padat sesuai ketentuan, seperti pemilahan, pengumpulan/ penyimpanan, transportasi, pemusnahan dan pembuangan akhir.</p>	<p>a. Aspek <i>Input</i> (masukan) - Karakteristik limbah medis padat - Dukungan Manajemen - Sumber Daya Manusia b. Aspek proses - Pemilahan limbah dan penyimpanan sementara - Transportasi - Pemusnahan Pembuangan akhir c. Aspek <i>output</i> (keluaran)</p>	<p>Lokasi penelitian, waktu penelitian dan variabel</p>
--	--	---	--	--	---