

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Manusia sebagai makhluk hidup membutuhkan makanan sebagai sumber energi, namun makanan dapat menjadi media penyebaran penyakit bagi tubuh. Oleh karena itu, makanan harus mendapat perhatian yang cukup dalam hal kebersihan. Upaya pengamanan makanan dan minuman pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan dan proses pengolahannya. Beberapa faktor yang mempengaruhi kebersihan makanan, antara lain adalah higienis perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak baik dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan penurunan pada kualitas makanan tersebut sehingga menjadi media suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan atau *food-borne diseases* (Susanna dan Hartono, 2003).

Produksi dan peredaran makanan di Indonesia telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 329/MenKes/XII/1976 pada Bab II Pasal 2 peraturan ini menjelaskan bahwa makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, dan persyaratan yang ditetapkan oleh Menteri untuk tiap jenis makanan. Surat peringatan dari badan pengatur *Food safety and quality assurance* 2014, Hal yang sangat diperhatikan adalah mencuci tangan. Mencuci tangan yang tidak benar dan tidak penggunaan sarung tangan dalam mengelolah makanan dapat menimbulkan masalah kesehatan yang mengakibatkan terkontaminasinya makanan. *Food safety and quality assurance* 2014 menjabarkan protokol cara menjaga kebersihan tangan yaitu, tangan harus selalu dicuci setelah dari toilet, menyentuh rambut atau wajah, menggaruk bagian tubuh, menyentuh tempat sampah dan selalu

menggunakan sarung tangan yang sekali pakai untuk mengelolah atau menyajikan makanan, jika sarung tangan sudah rusak atau kotor harus segera diganti (Schoenfuss dan Lilemo, 2014).

Peraturan Menteri Kesehatan 2011 menjelaskan kebersihan penyaji makanan, terutama kebersihan tangan yang perlu diperhatikan seperti keadaan tangan yang kotor, memiliki kuku panjang, kebiasaan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menyajikan makanan, mencuci tangan kembali setelah dari toilet dan memakai perhiasaan seperti cincin dan gelang yang berukir.

Fernandez 2017 menjelaskan, bahwa penanganan makanan dengan kebersihan pribadi yang buruk bisa menjadi sumber infeksi. Tangan dari pekerja layanan makanan telah terbukti menjadi vektor dalam penyebaran penyakit bawaan makanan, terutama karena kebersihan pribadi yang buruk. Bersin, batuk dan percakapan juga dmempengaruhi peningkatan jumlah kuman. Bersin dapat melepaskan 160 partikel, pada saat batuk dapat terlepas 5000 partikel dan setiap 100 kata yang diucapkan dengan pelan saja dapat melepaskan 250 partikel ke udara. Selain dari mulut, partikel tersebut juga berasal dari organ lainnya seperti hidung, oleh sebab itu disarankan menggunakan penutup mulut dan hidung saat mengelolah dan menyajikan makanan karena dapat terjadi transmisi *Staphylococcus aureus* dari hidung atau mulut sebanyak 40-50% (Wikansari, 2012).

Berdasarkan Hadist Rasulullah SAW yang mengajarkan umat Islam untuk menjadi inisiatif dalam menjaga kebersihan, baik kebersihan badan, pakaian, maupun lingkungan karena kebersihan merupakan salah satu hal yang utama dalam menjaga kesehatan dan dapat meningkatkan keimanan karena dapat beribadah dengan khusuk (Rahmat, 2015). Menjaga kesucian dan kebersihan adalah kewajiban bagi seluruh umat Islam. Untuk melaksanakan kewajiban agama tersebut, kapanpun dan dimanapun kita harus menjaga dan mendukung kesucian badan dan nilai kebersihan badan (Sedayu, 2015).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dan sikap penjual makanan tentang kebersihan penyaji makanan sesuai dengan standarisasi Kementerian Kesehatan RI serta melakukan pemeriksaan *swab* pada tangan dan hidung untuk mengetahui bakteri apa saja yang ditemukan pada responden penyaji makanan di kantin Universitas YARSI Cempaka Putih dalam tinjauan islam

1.2 Perumusan Masalah

Dari latar belakang dan data data di atas menunjukkan salah satu masalah penyebaran penyakit *foodborne disease* adalah tidak cukup pengetahuan mengenai kebersihan oleh penyaji makanan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengetahuan dan sikap penjual makanan tentang kebersihan penyaji makanan sesuai dengan standarisasi Kementerian Kesehatan RI serta melakukan pemeriksaan *swab* pada tangan dan hidung untuk mengetahui bakteri apa saja yang ditemukan dan mengetahui adanya kontaminasi dari hidung ke tangan penyaji makanan di kantin Universitas YARSI Cempaka Putih dalam tinjauan islam

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pengetahuan dan perilaku tentang kebersihan penyaji makanan pada penjual makanan di kantin Universitas YARSI Cempaka Putih?
2. Bakteri apa saja yang ditemukan pada pemeriksaan *swab* tangan dan hidung pada penyaji makanan di Universitas Yarsi?
3. Adakah hubungan antara pengetahuan dan perilaku dengan ditemukan bakteri pada tangan dan hidung ?
4. Bagaimana pandangan islam dalam aspek kebersihan tangan ?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan umum untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan perilaku kebersihan dalam mengelolah makanan dengan bakteri yang ditemukan pada pemeriksaan *swab* tangan dan hidung penjual makanan di kantin Universitas YARSI Cempaka Putih

Tujuan khusus

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku kebersihan penyaji pada pada penjual makanan di kantin Universitas YARSI Cempaka Putih
2. Untuk mengetahui bakteri apa saja yang ditemukan pada pemeriksaan *swab* tangan dan hidung
3. Untuk mengetahui adakah hubungan antara pengetahuan dan perilaku dengan ditemukan bakteri pada tangan dan hidung
4. Pandangan islam dalam aspek kebersihan tangan dan hidung

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritik

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan sumber *literature* untuk penelitian selanjutnya dan dapat berkontribusi pada bidang kedokteran

2. Manfaat Metodologik

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap dalam kebersihan tangan dan cara mencuci tangan dengan air dan sabun agar mengurangi makanan terkontaminasi dan penyebab penyakit *foodborne disease*

3. Manfaat Aplikatif

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap dalam kebersihan tangan, mampu meningkatkan mutu kesehatan dalam masyarakat dan mengurangi masalah *food borne disease*

4. Manfaat dari Sisi Agama

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menyadarkan bahwa menjaga kebersihan secara fisik maupun rohani mampu meningkatkan mutu ibadah dan iman.