

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan pelayanan yang menyajikan makanan dalam skala besar, meliputi tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan sumber daya lainnya untuk memastikan kualitas serta cita rasa makanan sesuai dengan keperluan konsumen (Wayansari, Anwar, & Amri, 2018). Proses penyelenggaraan makanan mencakup perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, sistem pelayanan, hingga pencatatan laporan untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan (Rahmawati, Subandriani, & Yuniarti, 2020). Salah satu bentuk penyelenggaraan makanan adalah usaha jasa boga atau *catering*, yaitu industri komersial yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen serta memperoleh keuntungan (Taqia, Handajani, Nurlaela, & Romadhoni, 2021). Dalam usaha *catering*, penjamah makanan memiliki peran penting pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan untuk menjamin tercapainya penyajian makanan yang aman (Juherah, 2017).

Dalam mendukung penyelenggaraan makanan yang aman, perlu pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai pedoman dasar proses produksi makanan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) mencakup berbagai aspek seperti kebersihan penjamah makanan, sanitasi peralatan dan lingkungan, pengendalian bahan baku, pengolahan dan penyimpanan makanan sesuai standar (Fadhila, Maksun, & Supartono, 2024). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) penting dalam industri jasa boga seperti *catering* karena tahapan produksi makanan memiliki potensi risiko kontaminasi tinggi. Dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang optimal, keamanan pangan dapat dilakukan untuk meminimalkan risiko cemaran pada makanan yang diolah dan disajikan (Setyawati, 2020).

Keamanan pangan merupakan suatu usaha untuk mencegah pangan yang berasal dari cemaran biologis, kimia, dan fisik (Permenkes No 2 Tahun 2023). Tingkat keamanan pangan yang rendah dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit akibat makanan yang tercemar. Dalam hal ini, pengetahuan dan sikap penjamah makanan memiliki peran penting dalam mencegah kontaminasi serta menjaga kualitas makanan (Agustine, Hakimah, & Nurmayati, 2023). Penjamah makanan dengan pengetahuan dan sikap yang positif akan mampu menerapkan praktik keamanan pangan yang baik, sehingga dapat mencegah terjadinya *foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan (Juherah, 2017).

Foodborne disease merupakan gangguan kesehatan akibat makanan yang tercemar oleh tiga jenis bahaya utama, yaitu bahaya fisik, kimia, dan biologis terutama mikroorganisme seperti bakteri, virus, dan parasit (FAO & WHO, 2018). *World Health Organization* (WHO) mencatat 600 juta kasus keracunan makanan di dunia dengan 420.000 kematian. Di Indonesia tercatat 61.119 kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan pada tahun 2000 – 2015 dari total 715.579 populasi risiko (8,5%) dengan angka kematian 0,4% atau 291 orang. Agen penyebab utama kasus tersebut adalah *E. Coli* dan bakteri patogen lain (Arisanti, Indriani, & Wilopo, 2018). Menurut Kemenkes (2018), kasus keracunan pangan tahun 2017 berjumlah 163 kejadian dari 7.132 kasus. Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk salah satu dari 22 provinsi yang melaporkan kasus keracunan makanan. Pada tahun 2021, terdapat 26 kasus keracunan yang disebabkan oleh pangan, dengan total 148 penderita. Kelompok usia 30 - 49 tahun menjadi kelompok paling terdampak dengan 46 penderita, diikuti oleh usia 15 – 29 tahun sebanyak 40 penderita, dan usia 50 – 59 tahun sebanyak 23 penderita (BPPOM, 2021). Faktor pemicu terjadinya keracunan makanan yaitu tidak mengolah makanan sampai matang, penyimpanan yang salah, dan adanya kontaminasi silang (Rhomadhon, Firdausi, & Herdiani, 2018). Hal ini menunjukkan pentingnya peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Tingginya angka kejadian *foodborne disease*, termasuk di Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu wilayah dengan laporan kasus keracunan pangan, maka diperlukan upaya nyata untuk mendukung penerapan keamanan pangan, khususnya di sektor jasa boga. Salah satu langkah yang dapat dilakukan yaitu dengan meningkatkan kesadaran penjamah makanan dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan.

Penanggulangan kontaminasi mikroba patogen sangat bergantung pada pengetahuan dan sikap individu sebagai kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman (Rivani & Putriningtyas, 2023). Penjamah makanan wajib menjaga kebersihan diri, menerapkan sanitasi peralatan, serta memahami cara penanganan makanan yang tepat. Sikap yang baik terhadap keamanan pangan perlu disertai dengan praktik yang konsisten, seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan alat, dan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) (Baringbing, Rini, & Putri, 2023). Namun, rendahnya pengetahuan dan sikap terhadap *hygiene* sanitasi pangan kerap kali disebabkan oleh kurangnya edukasi dan pelatihan (Rhomadhon *et al.*, 2018). Penelitian Hartini (2022) menyatakan meskipun sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik, sikap buruk dapat menghambat praktik *hygiene* dan sanitasi. Sementara itu, penelitian Amelia & Adi (2019) menunjukkan bahwa sebagian besar responden belum menerapkan prinsip CPPOB dengan benar, terutama dalam hal sanitasi lingkungan dan penggunaan alat pelindung diri. Oleh karena itu, pemberian edukasi yang efektif sangat diperlukan untuk meningkatkan prinsip keamanan pangan secara menyeluruh (Palupi, Budiningsari, Khoirunnisa, & Hanifi, 2024).

Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan keamanan pangan dapat meningkatkan praktik *hygiene* individu (Fajri, Sabudi, & Kalpikawati, 2024; Desandri, Rahmawati, & Nurbaeti, 2024). Pada penelitian Hartini (2022); Jannah, Zidni, Hikmah, & Pratiwi (2021) menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik *hygiene* dan sanitasi, namun terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan

praktik higiene dan sanitasi. Selain itu, penggunaan media visual seperti poster dan video dapat memperkuat pengetahuan, sikap, serta praktik penjamah makanan (Agustine *et al.*, 2023; Rahayu, Munifa, & Ramadhani 2022). Sedangkan, edukasi dengan menggunakan media booklet kurang efektif untuk mengubah sikap penjamah makanan (Rahmawati *et al.*, 2020).

Vidi *Catering* merupakan usaha jasa boga komersial dalam skala besar di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sistem produksi makanan melibatkan banyak penjamah makanan dalam berbagai tahapan pengolahan. Berdasarkan observasi awal, terdapat 60% penjamah makanan yang belum tertib dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, apron, sarung tangan, serta tutup kepala saat mengolah makanan. Jika kebiasaan ini diabaikan, maka dapat menjadi contoh diikuti oleh penjamah makanan lainnya yang dapat menurunkan standar *hygiene* dan aspek keamanan pangan. Maka, penting adanya upaya edukasi melalui media video untuk meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan dalam penerapan prinsip-prinsip keamanan pangan di lingkungan kerja.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian pengaruh edukasi menggunakan video terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan memiliki peluang untuk dikembangkan. Media edukasi yang sering digunakan meliputi booklet, poster, dan leaflet. Penelitian sebelumnya menggunakan media poster edukasi keamanan pangan. Pada penelitian ini mengembangkan dengan menggunakan media video terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Vidi *Catering*. Media video berisi materi lima kunci keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta 6 langkah cuci tangan. Dengan demikian akan dilakukan penelitian tentang Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Menggunakan Video terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Vidi *Catering*.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Apakah terdapat pengaruh edukasi keamanan pangan menggunakan video terhadap pengetahuan penjamah makanan di *Vidi Catering*?
- 1.2.2 Apakah terdapat pengaruh edukasi keamanan pangan menggunakan video terhadap sikap penjamah makanan di *Vidi Catering*?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis pengaruh edukasi keamanan pangan menggunakan media video terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di *Vidi Catering*.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1.3.2.1 Menganalisis karakteristik (usia, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan) penjamah makanan yang bekerja di *Vidi Catering*.
- 1.3.2.2 Menganalisis skor pengetahuan penjamah makanan sebelum diberikan edukasi keamanan pangan menggunakan media video.
- 1.3.2.3 Menganalisis skor pengetahuan penjamah makanan sesudah diberikan edukasi keamanan pangan menggunakan media video.
- 1.3.2.4 Menganalisis skor sikap penjamah makanan sebelum diberikan edukasi keamanan pangan menggunakan media video.
- 1.3.2.5 Menganalisis skor sikap penjamah makanan sesudah diberikan edukasi keamanan pangan menggunakan media video.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan menjadi sumber ilmiah tambahan dalam pengembangan ilmu gizi, khususnya yang berkaitan dengan keamanan pangan, edukasi penjamah makanan, dan penggunaan media video yang inovatif dan efektif.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dengan meningkatkan kesadaran dan pemahaman akan pentingnya keamanan pangan dalam sehari-hari.

1.4.3 Bagi Peneliti

Memberikan pengalaman dalam melaksanakan penelitian di bidang gizi dan keamanan pangan, serta menambah pengetahuan peneliti mengenai pengaruh edukasi keamanan pangan menggunakan video dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

1.4.4 Bagi Vidi *Catering*

Menjadi bahan evaluasi dalam meningkatkan penerapan prinsip keamanan pangan oleh penjamah makanan. Selain itu, meningkatkan kedisiplinan penjamah makanan dalam menerapkan higiene personal, sanitasi peralatan, serta penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) untuk memperkuat reputasi Vidi *Catering*.