

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan unsur potensi dasar dan alami yang diperlukan sejak awal kehidupan dan masa pertumbuhan. Apabila hal ini tidak ada atau tidak terpenuhi dapat menghambat perkembangan fisik dan mental seseorang (ICT UGM, 2004).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu, makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Djarismawati dan Bambang, 2004).

Dewasa ini keamanan makanan menjadi kepedulian masyarakat konsumen dan para profesional di bidang kesehatan dan industri makanan karena masih tingginya kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan (Sasimartoyo, 2007). Keberadaan berbagai kuman patogen pada makanan siap saji seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria spp.*, *Salmonella spp.*, dan *Clostridium perfringens* telah terbukti menjadi penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) penyakit melalui makanan. Dampak dari tingginya angka kejadian penyakit melalui makanan dapat mempengaruhi tidak hanya status kesehatan masyarakat tetapi juga kemajuan industri pariwisata dan industri makanan itu sendiri. Banyak faktor yang mempengaruhi terjadinya penyakit melalui makanan, namun demikian semua faktor tersebut dapat dikendalikan apabila perhatian industri makanan difokuskan pada penerapan sanitasi makanan dan *Hazard Analysis Critical Control Pain (HACCP)* untuk mencapai tujuan akhir dari keamanan makanan (Taylor dan Kane, 2004). Berbagai data menunjukkan bahwa industri makanan bertanggung jawab atas terjadinya KLB penyakit melalui makanan baik di negara maju maupun

negara berkembang. Industri makanan terutama makanan siap saji menjadi fokus utama apabila terjadi KLB penyakit melalui makanan walaupun tidak menutup kemungkinan terjadinya kontaminasi pada rantai awal produksi bahan makanan (Sasimartoyo dan Irianti, 2007).

Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Tempat makan dan warung-warung makan memberikan kemudahan bagi konsumen khususnya mahasiswa untuk mendapatkan makanan siap saji dengan harga yang murah. Yang menjadi pertanyaan adalah apakah tempat tersebut telah memenuhi syarat tentang sanitasi makanan yang baik dan memperhatikan kesehatan konsumen (Djarismawati dan Bambang, 2004).

Rata-rata mahasiswa masih bergantung secara finansial, sehingga harga makanan yang murah menjadi salah satu pertimbangan yang mempengaruhi pola konsumsi. Tingkat pengetahuan tentang sanitasi makanan berbeda-beda pada setiap orang. Pengetahuan tersebut akan berpengaruh terhadap perilaku pemilihan tempat makan. Seseorang dengan tingkat pengetahuan sanitasi makanan yang baik seharusnya lebih mengutamakan aspek sanitasi makanan dibandingkan aspek lain dalam memilih tempat makan yang sehat (Djarismawati dan Bambang, 2004).

Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X seharusnya memiliki pengetahuan yang baik tentang sanitasi makanan, karena mereka telah dibekali dasar-dasar ilmu kesehatan. Tapi pada kenyataannya belum tentu tingkat pengetahuan tentang sanitasi makanan pada mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X ini baik. Tingkat pengetahuan yang baik itu belum tentu akan mempengaruhi keputusan pemilihan tempat makan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

Bagaimanakah pengetahuan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung mengenai sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku pemilihan tempat makan?

1.3 Maksud dan Tujuan

1.3.1 Maksud

Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahui pola pemilihan tempat makan yang dikaitkan dengan sanitasi makanan pada mahasiswa Fakultas kedokteran Universitas X di Bandung.

1.3.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengukur tingkat pengetahuan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung mengenai sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku pemilihan tempat makan.

1.4 Manfaat Karya Tulis Ilmiah

1.4.1 Manfaat Akademis

Manfaat akademis bagi peneliti, sebagai masukan sejauh mana tingkat pengetahuan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung mengenai sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku pemilihan tempat makan. Selain itu dapat pula untuk menjadi bahan masukan bagi peneliti yang lain yang akan meneliti tentang sanitasi makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang sanitasi makanan sehingga dapat menurunkan insidensi

penularan penyakit melalui makanan yang tercemar akibat penanganan yang salah.

1.5 Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan rancangan *cross sectional*. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuisisioner.

1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung, pada bulan Mei 2009 sampai dengan Januari 2010.