

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang utama untuk menunjang segala aktifitas manusia karena berfungsi sebagai sumber energi sumber zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh antara lain karbohidrat lemak, vitamin, mineral, protein dan zat gizi yang lain yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Aktifitas yang padat dalam keseharian manusia terutama aktifitas yang menyangkut aktifitas fisik maupun berfikir dapat membuat energi manusia terkuras dan biasanya tubuh memerlukan asupan makanan yang bergizi dan sehat. Asupan makan yang salah dapat menyebabkan terganggunya system kerja tubuh yang dapat menghambat aktifitas fisik seseorang, demikian pula halnya dengan aktifitas mahasiswa. Aktifitas belajar dikampus yang padat memungkinkan pola makan tidak teratur dan cenderung malas dilakukan terutama bila akses untuk memperoleh makanan cukup jauh.

Universitas Pendidikan Indonesia memperhatikan masalah tersebut yang kemudian menyediakan sarana dan prasarana kantin sebagai tempat makan untuk mempermudah mahasiswa dan karyawan untuk memenuhi kebutuhan makanan tanpa mengganggu aktifitas fisik. Good (1959) dalam bukunya *Dictionary of Education* menyatakan bahwa, Kantin adalah suatu ruang atau bangunan yang berada di sekolah maupun perguruan tinggi, di mana menyediakan makanan pilihan/sehat untuk siswa yang dilayani oleh petugas kantin. Kantin merupakan tempat pengelolaan makanan yang dipersiapkan untuk mempermudah seseorang dalam suatu instansi untuk mendapatkan makanan.

Pengelolaan makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 1 Ayat 2 yaitu “rangkaiian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, perwadahan, pengakutan dan penyajian. Pengelolaan makanan harus sangat diperhatikan oleh pengelola kantin

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sehingga kantin dapat menyajikan makanan yang aman, bermutu dan bergizi, karena makanan yang aman, sehat dan bergizi akan mempengaruhi aktifitas seseorang. Kesadaran manusia akan makanan yang aman, sehat dan bergizi sudah sangat diperhatikan, seseorang membeli makanan bukan hanya untuk menghilangkan rasa lapar saja namun untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang untuk menunjang aktifitas dan untuk menjaga kondisi kesehatan tubuh.

Kantin berbeda dengan tempat penyedia makanan lainnya seperti warung nasi, restoran dan café. Makanan yang disediakan oleh kantin harganya relative murah dan terjangkau oleh mahasiswa dan karyawan. Jenis makanan yang biasa disajikan di kantin dapat berupa makanan berat (nasi goreng, nasi kuning, mie goreng), makanan sepinggan (lontong kari, baso, lotek, kupat tahu dan sejenisnya) dan aneka minuman ringan (berbagai macam jus buah, minuman kemasan, air mineral dan kopi).

Sistem pelayanan kantin sendiri biasanya hampir sama dengan sistem pelayanan warung nasi atau restoran dimana terdapat jenis makanan yang sudah tersedia dan kemudian terdapat satu sampai dua orang penjaja kantin yang melayani pembeli untuk mendapatkan makanan atau minuman yang telah disediakan agar mempermudah pembeli. Penjaja kantin menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 1 ayat 6 yaitu “orang yang secara langsung mengelola makanan”. Terdapat kontak langsung yang terjadi baik antara penjaja kantin dengan pembeli, penjaja kantin dengan makanan maupun antara makanan dan pembeli, sehingga penjaja kantin harus memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene diantaranya sanitasi dan hygiene makanan, sanitasi dan hygiene lingkungan tempat kerja, sanitasi dan hygiene peralatan makan dan sanitasi hygiene pribadi.

Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan (Fathonah, 2005:1). Sanitasi merupakan proses untuk menurunkan jumlah bibit penyakit yang biasanya terdapat dalam bahan makanan. Sedangkan Hygiene menurut Fathonah (2005:1) adalah “usaha kesehatan yang mempelajari

pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan”. Secara garis besar hygiene lebih mengarahkan usaha atau tindakan kepada manusia (individu atau masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor – faktor lingkungan hidup manusia. Pemahaman mengenai sanitasi hygiene pada penjaja kantin menjadi faktor yang sangat penting yang harus diperhatikan karena terdapat kontak langsung terhadap makanan dan pembeli.

Penjaja kantin harus memahami sanitasi hygiene pada saat sebelum maupun ketika pelaksanaan proses transaksi. Perbedaan latar belakang pendidikan penjaja kantin yang beragam membuat pemahaman sanitasi hygiene menjadi tidak sama. Hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan mengenai latar belakang pendidikan penjaja kantin di lingkungan kantin Universitas Pendidikan Indonesia, penjaja kantin lebih dari setengahnya merupakan lulusan sekolah menengah atas (SMA) dan yang lainnya merupakan lulusan sekolah dasar (SD), sekolah menengah pertama (SMP) serta lulusan Sarjana. Namun demikian syarat untuk menjadi penjaja kantin tidak ditentukan oleh latar belakang pendidikan namun dilihat dari kemauan seseorang dalam menjalani pekerjaannya sebagai penjaja kantin. Pemahaman menurut Sudjana (2005:24) adalah “tipe hasil belajar yang lebih tinggi daripada pengetahuan. Pemahaman misalnya menjelaskan dengan susunan kalimatnya sendiri sesuatu yang dibaca atau didengarnya, memberi contoh lain dari yang telah dicontohkan atau menggunakan petunjuk penerapan pada kasus lain”.

Sesuai hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan melalui observasi ke kantin – kantin yang terdapat di lingkungan UPI seperti kantin laboga FPTK, kantin FMIPA, kantin FIP, kantin Pasca Sarjana dan Kantin Koperasi Mahasiswa (KOPMA) UPI, kantin Labs School dan kantin di kolam renang upi ternyata masih kurang adanya perhatian terhadap sanitasi hygiene bahan makanan, sanitasi hygiene peralatan, cara penyimpanan makanan dan sanitasi hygiene pribadi. Masih terdapat penjaja kantin yang sedang sakit batuk tidak memakai masker, penjaja kantin wanita dengan rambut terurai ketika mempersiapkan dan melayani

makanan. Berdasarkan hasil tersebut maka penulis merasa tertarik mengadakan penelitian untuk memperoleh gambaran mengenai pemahaman penjaja kantin akan sanitasi hygiene. Hasil informasi yang penulis peroleh yaitu pengetahuan sanitasi hygiene penjaja kantin berbeda – beda serta sumber informasi yang didapatkan juga berbeda – beda sehingga pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin tidak sama. Latar pendidikan yang berbeda – beda membuat pemahaman penjaja kantin tidak sama, baik dari segi ilmu pengetahuan mengenai sanitasi hygiene, segi pemahaman dan praktek pada saat dilapangan.

Berkaitan dengan masalah tersebut, penulis tertarik untuk meneliti dan menganalisis Pemahaman Sanitasi Hygiene Penjaja Kantin Dilingkungan Kampus Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian tersebut dimaksudkan untuk memperoleh informasi mengenai sumber informasi dan pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan bagian pokok dalam melaksanakan penelitian pendidikan sehingga dengan adanya identifikasi masalah, masalah yang akan diteliti menjadi jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Menurut Suherman (2012:17) “Identifikasi berasal dari kata “*identify*”, yang artinya meneliti, menelaah, identifikasi adalah kegiatan yang mencari, menemukan, mengumpulkan, meneliti, mendaftarkan, mencatat data dan informasi dari lapangan.”

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Latar belakang pendidikan penjaja kantin yang berbeda sehingga pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin berbeda
- b. Sumber informasi penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene berbeda – beda
- c. Tidak adanya pelatihan mengenai sanitasi hygiene sebelum menjadi penjaja kantin.
- d. Pemahaman penjaja kantin terhadap sanitasi hygiene bahan makanan, sanitasi hygiene peralatan, cara penyimpanan makanan dan sanitasi hygiene pribadi.

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah Deskriptif menurut Sugiyono (2013:56) “Suatu rumusan masalah yang berkenaan dengan pernyataan terhadap keberadaan variable mandiri baik hanya pada satu variable atau lebih (variable yang berdiri sendiri)”.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut :

- a. Bagaimana pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene pribadi mencakup menjaga kebersihan pribadi dari ujung rambut sampai ujung kaki dan kebiasaan hidup yang bersih dan sehat.
- b. Bagaimana pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene bahan makanan dan cara penyimpanan makanan mencakup memisahkan bahan makanan yang basah dan kering, menyimpan bahan makanan sesuai dengan suhu penyimpanan makanan yang benar mencakup cara memilih bahan makanan yang baik dan layak untuk dijual kepada konsumen.
- c. Bagaimana pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene peralatan seperti cara membersihkan peralatan yang telah dipergunakan, cara menyimpan peralatan yang sesuai, dan area kerja.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

a. Tujuan umum:

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin dilingkungan Universitas Pendidikan Indonesia.

b. Tujuan khusus:

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci mengenai pemahaman penjaja kantin tentang:

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- 1) Pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene pribadi mencakup menjaga kebersihan pribadi dari ujung rambut sampai ujung kaki dan kebiasaan hidup yang bersih dan sehat.
- 2) Pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene bahan makanan dan cara penyimpanan makanan mencakup memisahkan bahan makanan yang basah dan kering, menyimpan bahan makanan sesuai dengan suhu penyimpanan makanan yang benar mencakup cara memilih bahan makanan yang baik dan layak untuk dijual kepada konsumen.
- 3) Pemahaman penjaja kantin mengenai sanitasi hygiene peralatan seperti cara membersihkan peralatan yang telah dipergunakan, cara menyimpan peralatan yang sesuai, dan area kerja.

D. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan data atau gambaran dari suatu keadaan yang terjadi, seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2012:207) bahwa : “Analisis statistik deskriptif yaitu teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi”.

Ciri-ciri metode analisis deskriptif menurut Winarno Surakhmad (1990:140) adalah:

1. Memusatkan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah actual
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis (karena itu metode ini sering juga disebut metode deskriptif analitik)

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini, yaitu kuesioner/angket. Kuosioner/angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mengukur “Studi Pemahaman Sanitasi Hygiene Penjaja Kantin Dilingkungan Universitas Pendidikan Indonesia”.

E. Manfaat Penelitian

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung, dan khususnya bagi :

1. Secara teoritis dapat dijadikan sumbangan informasi bagi pembuat kebijakan, khususnya pihak Universitas Pendidikan Indonesia sebagai lembaga yang menyediakan fasilitas sarana dan prasarana yang terjaga sanitasi hygiene yang baik untuk mahasiswa dan pihak terkait.
2. Secara praktis dapat menjadikan acuan oleh penjaja kantin dalam memahami dan menerapkan sanitasi hygiene pada pelaksanaan menjaga kebersihan bahan makanan, kebersihan peralatan, cara penyimpanan makanan serta kebersihan diri penjaja kantin.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2012, yaitu sebagai berikut:

BAB 1 : Pendahuluan

- A. Latar Belakang Penelitian
- B. Identifikasi dan Perumusan Masalah
- C. Tujuan Penelitian
- D. Metode Penelitian
- E. Manfaat/Signifikansi Penelitian
- F. Struktur Organisasi Skripsi

BAB II : Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis Penelitian

BAB III : Metode Penelitian

- A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian
- B. Desain Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Definisi Operasional
- E. Instrumen Penelitian
- F. Proses Pengembangan Instrumen
- G. Teknik Pengumpulan Data

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

H. Analisis Data

BAB IV : Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Pengolahan/Analisis Data

B. Pembahasan/Analisis Temuan

BAB V : Kesimpulan dan Saran



Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu