

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Situasi gawat darurat bisa dialami oleh siapa saja, dalam kondisi seperti itu seseorang perlu tanggap untuk melakukan pertolongan pertama. Salah satu kejadian gawat darurat yang bisa mengancam nyawa manusia adalah keracunan makanan. Makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut masing-masing memiliki resiko penyebab terjadinya keracunan makanan apabila tidak dilakukan pengawasan makanan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2012). Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh konsumen makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Akibat keracunan makanan ini masyarakat melakukan pertolongan pertama dengan cara memberikan minum air putih yang dan memuntahkan makanan sebelum dibawa ke pelayanan kesehatan untuk mendapatkan perawatan lebih lanjut (<http://regional.kompasiana.com>).

Keracunan makanan merupakan salah satu masalah yang dapat menyebabkan kematian. Menurut data *World Health Organization* (WHO), ada dua juta orang meninggal tiap tahun akibat keracunan makanan dan minuman. Di Indonesia, sekitar 200 kasus keracunan makanan terjadi tiap tahunnya (WHO,2016). Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat di Indonesia kurun waktu 2011

dan 2015, produk makanan yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan meningkat sekitar 35 persen. Di antaranya sejumlah zat berbahaya yang digunakan sebagai zat adiktif untuk makanan dan adanya kontaminasi mikrobial. Pada tahun 2013 sampai 2015, laporan tentang keracunan makanan yang serius meningkat dari 48 menjadi 61 kasus di 34 provinsi (BPOM RI, 2015). Pada tahun 2016-2017 kejadian luar biasa keracunan makanan terdapat 31 kasus di provinsi Jawa Timur. (KEMKES RI, 2017). Tahun 2017 bulan Desember di Desa Kori Kecamatan Sawoo Kabupaten Ponorogo ada sekitar 13 orang mengalami keracunan yang dirawat di Rumah Sakit karena makanan yang dihidangkan saat acara hajatan disalah satu rumah warga.

Penyebab dari keracunan makanan disebabkan karena bahan makanan yang sudah kadaluwarsa, tidak mencuci bahan makanan dengan bersih, pengolahan makanan yang salah atau tidak higienis. Faktor-faktor tersebut terjadi karena pengolah makanan yang kurang teliti dalam memilih bahan makanan dan kurang memperhatikan kebersihannya, makanan yang dihidangkan diambil sampel oleh pihak yang berwenang dan setelah dilihat hasil laboratoriumnya makanan tersebut mengandung bakteri *Escherichia Coli*. Dampak yang ditimbulkan adalah banyak masyarakat yang mengalami sakit perut dan mual muntah setelah mengonsumsi makanan yang dihidangkan saat acara hajatan dan langsung memuntahkan makanan dan minum air putih (<http://regional.kompas.com>). Dalam kasus ini sebagian masyarakat masih belum melakukan pertolongan pertama dengan baik dan benar seperti memberikan air dingin dan mengonsumsi buah pisang mentah saat terjadi keracunan.

Keracunan makanan di rumah tangga pada umumnya terjadi pada saat pesta keluarga seperti pesta pernikahan, khitanan, aqiqah, tahlilan, dan lain-lain. Pada acara tersebut makanan yang disajikan dikelola oleh rumah tangga itu sendiri dengan dibantu para tetangga dengan manajemen pengolahan pangan yang kurang baik dan tidak sesuai dengan prinsip-prinsip keamanan pangan. (BPOM RI, 2012).

Perilaku merupakan faktor terbesar kedua setelah faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan individu, kelompok dan masyarakat (Notoatmojo, 2007). Dari penelitian-penelitian yang sudah ada, baik di negara maju maupun berkembang mengalami berbagai hambatan dalam rangka pencapaian tujuannya, yakni mewujudkan perilaku hidup sehat bagi masyarakatnya. Hambatan paling besar dirasakan adalah faktor pendukungnya. Dari penelitian-penelitian yang ada terungkap, meskipun kesadaran dan pengetahuan masyarakat sudah tinggi akan kesehatan, namun praktek tentang kesehatan atau perilaku hidup sehat masyarakat masih rendah (Notoatmojo, 2007). Oleh karena itu masyarakat perlu diberi informasi tentang bagaimana cara mengolah dan menghidangkan makanan dengan baik dan benar serta cara yang dapat dilakukan saat pertolongan pertama kali pada keracunan makanan, dapat melalui penyuluhan kepada masyarakat dan membagikan brosur tentang pengolahan makanan dengan baik dan benar.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang di atas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana perilaku masyarakat dalam pertolongan pertama pada keracunan makanan ?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui perilaku masyarakat dalam pertolongan pertama pada keracunan makanan.

1.4 Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah informasi dan pengetahuan kesehatan tentang bagaimana gambaran perilaku masyarakat dalam menangani keracunan makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dalam melaksanakan penelitian khususnya tentang perilaku masyarakat tentang pertolongan pertama dalam keracunan makanan.

b. Bagi Masyarakat

Memberi tambahan informasi dan wawasan kepada masyarakat tentang perilaku pertolongan pertama kejadian keracunan makanan.

c. Bagi Akademik

Mengetahui perilaku masyarakat dalam pertolongan pertama pada keracunan makanan di Masyarakat.

1.5 Keaslian Tulisan

Dalam penelitian sebelumnya terdapat kemiripan dengan penelitian.

1. Fadi Abdul Rakhman.(2011).”Hubungan Antara Perilaku Kesehatan Dengan Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Jamur Merang”. Jenis penelitian adalah observasional yang bersifat analitik, dengan metode survey dengan rancangan *case control*. Populasi dalam penelitian ini adalah warga desa Dukuh Wringin Kecamatan Slawi Kabupaten Tegal yang menderita keracunan makanan jamur merang tahun 2010 berjumlah 10 warga dan sampel penelitian 10 warga. Instrument yang digunakan adalah kuesioner. Dengan hasil penelitian hubungan antara penyimpanan bahan pangan ($P=0,004$), pengolahan makanan ($P=0,014$), penyajian makanan ($P=0,004$) dengan kejadian luar biasa keracunan makanan tidak ada hubungan antara pemilihan bahan mentah ($P=0,134$), penyimpanan makanan ($P=0,216$), mencuci tangan menggunakan sabun sebelum makan ($P=0,796$) dengan kejadian luar biasa keracunan makanan jamur merang di Desa Dukuh Wringin Kecamatan Slawi Kabupaten Tegal.
2. Agung Handoyo.(2014). ”Studi Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali”. Jenis penelitian deskriptif dengan rancangan observasional. Populai sebanyak 500 orang. Pemilihan sampel dengan *Purposive Sampling* sebanyak 252 orang. Dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 217 orang mengalami keracunan dari 252 orang yang terpapar (AR 86,11%). Orang yang berisiko mengalami keracunan pangan yaitu berjenis kelamin perempuan (AR

89,16%), golongan umur yang berisiko yaitu balita umur 0-5 tahun (AR 100%). Gejala keracunan yang ditimbulkan yaitu pusing, diare, mual, lemas/nyeri, demam dan muntah. Distribusi kasus menurut tempat terjadi merata di semua rumah warga di Dukuh Menoro Desa Jembungan. Sebesar 39,3% penderita berobat di puskesmas/pusling.

3. Sita Tiari.(2016).”Karya Tulis Ilmiah Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dusun Dua Gatak Tamantirto Kasihan Bantul Yogyakarta Tentang Pertolongan Pertama Keracunan Makanan *Noncorosive Agent* ”. Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian non-eksperimental dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel penelitian sebanyak 100 orang dengan teknik *random sampling*. Analisa data penelitian menggunakan analisa univariat yaitu fekuensi distribusi. Dengan hasil penelitian tingkat pengetahuan masyarakat dusun Dua Gatak Tamantirto Kasihan Bantul Yogyakarta memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 13 responden (13%), pengetahuan cukup sebanyak 53 responden (53%) dan memiliki pengetahuan rendah sebanyak 34 responden (34%).