

GAMBARAN PENGETAHUAN MASYARAKAT TENTANG KERACUNAN MAKANAN DI KELURAHAN HELVETIA TAHUN 2022

Rusmauli Lumban Gaol¹, Sry Ayu Natalia Sihombing²
Dosen Mahasiswa Keperawatan STIKes Santa Elisabeth Medan¹
Mahasiswa D3 Keperawatan STIKes Santa Elisabeth Medan²
Email : ¹rusmauli84@gmail.com, ²sryayunatalia@gmail.com

ABSTRACT

Food poisoning is a health problem causing severe illness and even death. Food poisoning caused by bacteria from food in Indonesia there are about 20 million cases of food poisoning per year. Around 600 million people worldwide fall ill after eating contaminated food, and 420,000 fatal cases occur every year. The most common disease caused by ingestion of contaminated food is diarrheal disease, which causes 550 million people to fall ill and 230,000 fatal cases every year. In Helvetia Medan there are 41 people who have had food poisoning and are undergoing treatment. treated at Medan Hospital after eating dinner at the hostel on Tuesday, February 8, 2017. The impact of food poisoning can cause several complications from mild to more serious. The most common complication is dehydration, while the more serious complication is hemolytic uremic syndrome. The method used in this research is descriptive method, with a total sampling technique of 48 people. The results show that the public's knowledge of food poisoning prevention is "good" 43 respondents (89.6%) and 5 respondents (10.4%) knowledgeable about food poisoning. It can be concluded that the Description of Public Knowledge About Food Poisoning at Jl.Beringin II Kelurahan Helvetia Medan 2022, has good knowledge. It is recommended to the public to maintain a clean and healthy lifestyle, especially in the provision and consumption of food and to add information related to how to prevent food poisoning.

Keywords : Knowledge, Food Poisoning

ABSTRAK

Keracunan makanan adalah masalah kesehatan menyebabkan penyakit parah bahkan kematian. Keracunan makanan disebabkan bakteri dari makanan di Indonesia terdapat sekitar 20 juta kasus keracunan makanan pertahun. Sekitar 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi, dan 420.000 kasus fatal terjadi setiap tahun. Penyakit yang paling umum akibat pencernaan makanan yang terkontaminasi adalah penyakit diare, yang menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus fatal setiap tahun. Di Helvetia Medan ada sebanyak 41 orang yang keracunan makanan dan menjalani perawatan. sedikitnya 100 siswa SMK Negeri Binaan Medan provinsi sumut dirawat di RS Medan setelah menyantap makan malam di asrama pada Selasa, 08 Februari 2017. Dampak keracunan makanan dapat menyebabkan beberapa komplikasi dari yang ringan hingga yang lebih serius. Komplikasi yang paling sering terjadi adalah dehidrasi, sedangkan komplikasi yang lebih serius salah satunya adalah sindrom hemolitik uremik. Metode dalam penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan teknik pengambilan sampel *total sampling* 48 orang. Hasil penelitian diperoleh, bahwa pengetahuan masyarakat tentang pencegahan keracunan makanan "Baik" 43 responden (89,6%) dan berpengetahuan "Cukup" 5 responden (10,4%). Dapat disimpulkan bahwa Gambaran Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan di Jl.Beringin II Kelurahan Helvetia Medan Tahun 2022, memiliki pengetahuan yang baik. Disarankan kepada masyarakat agar menjaga pola hidup bersih dan sehat terutama dalam penyediaan dan pengkonsumsian makanan serta menambah informasi terkait cara pencegahan keracunan makanan.

Kata kunci: Pengetahuan, Keracunan Makanan

PENDAHULUAN

Keracunan makanan disebabkan oleh infeksi bakteri, virus, protozoa, atau jamur. Sumber utama keracunan makanan meliputi sumber alami seperti tumbuhan beracun kontaminasi bahan kimia atau logam, seperti pestisida dan herbisida dan dari mikro organisme seperti bakteri, virus dan protozoa. Infeksi bakteri, virus dan protozoa yang merupakan penyebab utama dari keracunan makanan akut yang berasal dari infeksi diklasifikasikan sebagai infeksi yang ditularkan melalui makanan, sedangkan infeksi dari bahan kimia dan sumber alami dari keracunan makanan diklasifikasikan sebagai toksisitas makanan (Osagbemi et al., 2010)

Makanan berfungsi sebagai kendaraan bagi banyak agen patogen dan toxi genic yang menyebabkan apa yang dikenal sebagai penyakit yang ditularkan melalui makanan atau keracunan makanan (Zyoud et al., 2019). Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam sikap dan praktik untuk mencegah keracunan makanan dapat menyebabkan keracunan makanan. Makanan yang penanganan salah dan kebersihan pribadi yang buruk dapat menyebabkan patogen tumbuh dan berkembang biak dalam jumlah yang cukup dan menyebabkan penyakit pada manusia Abdullah, (2015) dalam penelitian Nur Afifah et al., (2020). Keracunan makanan telah didefinisikan oleh organisasi kesehatan dunia sebagai penyakit apapun yang bersifat menular atau beracun yang disebabkan atau diduga oleh konsumsi makanan atau air (Osagbemi et al., 2010).

Pengetahuan tentang keracunan makanan yang didapatkan melalui informasi yang diterima oleh responden terkait dengan keracunan makanan. Informasi tersebut dapat diperoleh melalui berbagai media massa dan media elektronik seperti media televisi, koran dan radio (Anak Agung Gde Indra Putra & Subrata, 2018). Dengan adanya sosialisasi diharapkan pengetahuan masyarakat semakin meningkat sehingga kejadian keracunan makanan dapat dicegah perkembangannya (Wahyudi, 2016). Informasi yang diperoleh akan dimanfaatkan untuk promosi kesehatan, adopsi undang-undang dan penggunaan alat yang tepat untuk menambah pengetahuan, dan mengubah keyakinan yang

salah tentang kebiasaan makan dan mengubah praktik masyarakat yang meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan secara umum melalui program pendidikan kesehatan, (Sharif & Al-Malki, 2010). Menurut penelitian Jabbar et al., (2020) yang berjudul “Knowledge and Attitude of University of Kufa Collegians about Food Poisoning” responden memberikan tanggapan pengetahuan baik (5%), pengetahuan sedang (39,5%), dan pengetahuan buruk (60%) tentang keracunan makanan. Hal ini dapat disebabkan karena kurangnya pendidikan ataupun ceramah tentang makanan yang sehat yang diperoleh responden tersebut sehingga biasanya mereka senang bertanya pada teman yang belum tentu memiliki pengetahuan yang baik tentang makanan yang sehat untuk dikonsumsi.

Sekitar 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi, dan 420.000 kasus fatal terjadi setiap tahun. Penyakit yang paling umum akibat pencernaan makanan yang terkontaminasi adalah penyakit diare, yang menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus fatal setiap tahun terutama di negara berkembang WHO, (2019) dalam penelitian (Nur Afifah et al., 2020). Di Helvetia Medan ada sebanyak 41 orang yang keracunan makanan dan menjalani perawatan. sedikitnya 100 siswa SMK Negeri Binaan Medan provinsi sumut dirawat di RS Medan setelah menyantap makan malam di asrama pada Selasa, 08 Februari 2017.

Data di Indonesia tahun 2017 menunjukkan provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (13 kejadian), dan Nusa Tenggara Barat (12 kejadian). Secara keseluruhan kejadian keracunan makanan yang dilaporkan sepanjang tahun 2017 di Indonesia mengakibatkan kesakitan pada 893 orang dan kematian pada 8 orang. Rokhmayati and Heryantoro, (2017) dalam penelitian Rokhmayanti, (2017). Di Indonesia masih sering terjadi keracunan makanan seperti kasus di Sumatra Utara, sekitar 70 anggota TNI dan para istrinya terpaksa dibawa ke Rumah Sakit Tentara Binjai dan juga 72 siswa asrama SMA Modal Bangsa Arun Lohseumawe dilarikan ke Rumah Sakit PT Arun NGL mereka diduga keracunan makanan dengan gejala, muntah, sakit perut,

setelah menyantap makanan Zulfikar Husein, 2015 dalam (Mailala, 2017).

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Penelitian ini melibatkan 451 responden di Kelurahan. Responden di dalam penelitian ini adalah masyarakat. Pengumpulan data di dalam penelitian ini adalah menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada responden untuk mengetahui pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan. Hasil penelitian yang didapatkan melalui kuesioner dianalisis untuk mengetahui gambaran pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan.

HASIL

Tabel. 1 Distribusi responden berdasarkan data demografi (nama, usia, jenis kelamin, suku, pekerjaan, pendidikan) pada masyarakat kelurahan Helvetia Pada Tahun 2022.

Karakteristik	Frekuensi
Usia	
17-25	30
26-35	13
36-45	5
Total	48
Jenis Kelamin	
Laki-laki	17
Perempuan	31
Total	48
Suku	
Batak karo	22
Batak toba	8
Simalungun	1
Jawa	12
Melayu	5
Total	48

Berdasarkan tabel 5.2 diatas di peroleh data Berdasarkan data Usia responden mayoritas Usia responden berada pada rentang Usia 18-25 tahun yaitu sejumlah 30 responden (62,5%) dan Usia 26-35 tahun sejumlah 13 responden (27,3%) dan Usia 36-45 tahun yaitu sejumlah 5 responden (10,5%).

Berdasarkan data Jenis Kelamin responden diperoleh Jenis Kelamin Laki-laki sejumlah 17 responden (35,4%) dan Jenis Kelamin Perempuan sejumlah 31 responden (64,6%). Data suku responden paling banyak Batak karo sebanyak 22 orang (67,0%), dan paling sedikit yaitu suku Batak simalungun sebanyak 1 orang (2,1%).

Berdasarkan data pekerjaan responden di peroleh wiraswasta 15 responden (31,3%) dan Mahasiswa 15 responden (31,3%) dan PNS sejumlah 1 responden (2,1%), Bidan sejumlah 1 responden (2,1%), pedagang sejumlah 1 responden (2,1%).

Berdasarkan data Pendidikan Terakhir responden di peroleh SMA sejumlah 40 responden (83,3%) dan Pendidikan SMP sejumlah 3 responden (6,3%) dan pendidikan DIII sejumlah 4 responden (8,3%) dan pendidikan S1 sejumlah 1 responden (2,1%)

Karakteristik	Frekuensi
Pekerjaan	
Wiraswasta	15
Mahasiswa	15
Pelajar	5
IRT	8
PNS	1
Bidan	1
Pedagang	1
Wirausaha	2
Total	48
Pendidikan	
SMP	3
SMA	40
D3	4
S1	1
Total	48

Tabel 2 Pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan di kelurahan Helvetia Medan Tahun 2022

Pengetahuan Masyarakat	F
Baik	43
Cukup	5
Kurang	0
Total	48

Berdasarkan tabel diatas diperoleh hasil dari 48 orang responden yang memiliki pengetahuan dengan kategori Baik sebanyak 43 responden (89,6%) dengan kategori cukup 5 orang (10,4%).

PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisioner terdapat 48 responden, diperoleh hasil penelitian Pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan yaitu berpengetahuan baik sebanyak 43 orang (89,6%) yang berpengetahuan cukup (10,4%). Penulis berasumsi bahwa pengetahuan responden baik, disebabkan oleh Masyarakat kelurahan Helvetia sudah memiliki pengalaman dan pembelajaran tentang keracunan makanan melalui televisi, radio, dan pengalaman. Data diatas juga didukung oleh Mubarak, 2007 dalam Nurjannah (2020), yang menyatakan bahwa ada beberapa faktor yang berhubungan dengan tingkat pengetahuan seseorang antara lain Pendidikan, pekerjaan, umur, minat, pengalaman, kebudayaan. Dari hasil penelitian diatas dapat dikatakan pengetahuan responden tentang pendidikan atau pengetahuan baik.

Berdasarkan data Pendidikan responden di peroleh SMA sejumlah 40 responden (83,3%) Peneliti berasumsi bahwa pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh pendidikannya karena sudah memiliki pengalaman dan pengetahuan yang luas.

Didukung oleh penelitian Wawan (2019), bahwa pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan,

bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan rendah pula. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan aspek negative. Penulis berasumsi bahwa pengetahuan responden baik juga dipengaruhi oleh kebudayaan atau lingkungan tempat tinggal karena responden menghabiskan waktu di sekitar lingkungannya sesuai dengan teori yang ada bahwa pengetahuan dipengaruhi kebudayaan lingkungan sekitar. Masyarakat Kelurahan Helvetia selalu dihibau oleh Kelurahan Medan Helvetia agar dapat hidup bersih dan sehat. sering kali responden menerima nasihat tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan yang menjadi salah satu penyebab keracunan makanan, oleh karena itu masyarakat tahu, bahwa bakteri, mikroba dan parasite dapat menyebabkan keracunan makanan Sehingga responden memiliki pengetahuan yang baik.

Didukung oleh penelitian Wawan (2011), pengetahuan dapat dipengaruhi oleh kebudayaan lingkungan sekitar kita hidup dan dibesarkan, apabila dalam budaya lingkungannya selalu menjaga kebersihan lingkungan maka masyarakat sekitarnya akan mempunyai sikap untuk selalu menjaga kebersihan lingkungan. Berdasarkan data Usia responden berada pada rentang Usia 18-25 tahun yaitu sejumlah 30 responden (62,5%). Penulis berasumsi bahwa usia dapat mempengaruhi daya tangkap seseorang, semakin dewasa seseorang maka daya tangkap dan pola pikir akan semakin kuat sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

Data diatas didukung oleh penelitian Priyoto (2018), kematangan usia akan mempengaruhi seseorang dalam bertindak dan memiliki kesempatan untuk melakukan tindakan yang optimal. Semakin matang usia seseorang maka akan mempengaruhi cara berfikir seseorang menjadi lebih dewasa karena pengetahuan yang dimiliki semakin meningkat dan lebih luas. Dengan adanya pengetahuan yang meningkat maka informasi yang diterima juga semakin mudah dan selanjutnya akan menimbulkan adanya penerapan perilaku. Sejalan dengan penelitian Notoadmodjo (2012) dalam Nurjannah, (2020), menyatakan bahwa salah satu faktor yang berhubungan dengan pengetahuan adalah umur. Menurut peneliti pada usia dewasa awal responden sudah memiliki pengalaman

hidup yang baik sehingga berpengaruh pada pengetahuan yang didapatkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dengan jumlah sampel 48 responden mengenai Gambaran Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan di Jl.Beringin II Kelurahan Helvetia Medan Tahun 2022, maka disimpulkan pengetahuan tentang keracunan makanan Di Kelurahan Helvetia Medan Tahun 2022 disimpulkan bahwa responden memiliki pengetahuan yang baik (26-30) didapatkan sebanyak 43 responden (89,6%).

DAFTAR PUSTAKA

Anak Agung Gde Indra Putra, N. W. S., & Subrata, I. M. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Prilaku Pencegahan Kejadian Keracunan makanan Pasca KLB Keracunan Makanan. 5(2), 73–79.

Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99. <https://doi.org/10.22146/bkm.33852>

Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99.

Bolisani, E., & Bratianu, C. (2018). The Elusive Definition of Knowledge (Issue December 2017). <https://doi.org/10.1007/978-3-319-60656>

Della Septiyani, Dyah Suryani, A. Y. (2021). Hubungan pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan dan usia dengan prilaku keamanan pangan ibu rumah tangga di

kecamatan pasaleman, Cirebon. 4(1), 45–54.

Ellenna, E. B. (1981). Gambaran pengetahuan masyarakat tentang pertolongan pertama keracunan makanan di Jl.beringin kelurahan Helvetia Medan. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).

Hatijah, S., Indriani, C., & Susilawati. (2018). Keracunan Makanan pada Pertemuan Kader PKK di Kota Yogyakarta. *Proceedings of the 4th UGM Public Health Symposium*, 34(11), 2018.

Hendrawan, A. (2019). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tenaga Kerja Pt'X' TentanACg Undang-Undang Dan Peraturan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja. *Jurnal Delima Harapan*, 6(2), 69–81. <https://doi.org/10.31935/delima.v6i2.76>

Jabbar, D. A., Mohammed, H. Q., Hassan, R. L. M., Al-abedi, H. M. H., Al-uaibia, S. I., Hussain, R., Mhammed, H., & Mohammed, H. (2020). Knowledge and Attitude of University of Kufa Collegians about Food Poisoning. 3(12), 33–36.

Jabbar et al., (2020) yang berjudul “Knowledge and Attitude of University of Kufa Collegians about Food Poisoning”

Mailala, E. L. B. (2017). perilaku hygiene dan sanitasi makanan ditinjau dari aspek penjamah makanan (foodhandler) di RC (Retreat Center) Sukamakmur Tahun 2017.

Nofiyanti, A. L., Wulan, D., Rengganis, S., Lusina, S. E., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2015). Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap The Correlations of Knowledge and Attitude to Osteoporosis to Female Administrativ e Employees ' Milk Consumptions i n Lampung University. *Jurnal Majority Universitas Lampung*, 4(November), 161–166.

- Nur Afifah, M. Z., Asma', A., & Malina, O. (2020). Knowledge, attitude and practice regarding food poisoning and its prevention in Malaysia: A systematic literatu rereview. *Food Research*, 4(6), 1832–1849.
- Nurjannah. (2020). Tingkat pengetahuan orang tua tentang penanganan keracunan makanan pada anak usia sekolah di SD I Sidodadi Masaran Sragen. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Osagbemi, G. K., Abdullahi, A., & Aderibigbe, S. A. (2010). Knowledge, Attitude and Practice Concerning Abbas, A. D. (2013). *Home first aid applied by the mother for the treatment of food poisoning for children. Open Journal of Nursing*, 03(07), 493–498. <https://doi.org/10.4236/ojn.2013.37067>
- Rokhmayanti, L. H. (2017). Penyelidikan kejadian luar biasa (KLB) Keracunan makanan di kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta. 2, 17–28.
- Sharif, L., & Al-Malki, T. (2010). Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 21(1). <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.03.015>
- Dwi Wahyuni(2016)pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan di Dusun Tosari Desa Mungging Kecamatan Pulung Kabupaten Ponorogo. *Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Ponorogo*.
- Wawan (2011). Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia. Cetakan II Yogyakarta: Nuha Medika.
- Zyoud, S., Shalabi, J., Imran, K., Ayaseh, L., Radwany, N., Salameh, R., Sa'Dalden, Z., Sharif, L., Sweileh, W., Awang, R., & Al-Jabi, S. (2019). Knowledge, attitude and practices among parents regarding food poisoning A cross-sectional study from Palestine. *BMC Public Health*, 19(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12889-019-6955-2>