

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup manusia. Selain mengandung nutrisi yang dibutuhkan tubuh, makanan juga dapat menjadi media transmisi penyakit yang terjadi akibat adanya kontaminasi bahaya biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap dalam proses penanganan makanan mulai dari produksi makanan hingga konsumsi (*farm to fork*) yang dapat diakibatkan oleh kontaminasi lingkungan, termasuk polusi air, tanah atau udara. Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup manusia. Selain mengandung nutrisi yang dibutuhkan tubuh, makanan juga dapat menjadi media transmisi penyakit yang terjadi akibat adanya kontaminasi bahaya biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap dalam proses penanganan makanan mulai dari produksi makanan hingga konsumsi (*farm to fork*) yang dapat diakibatkan oleh kontaminasi lingkungan, termasuk polusi air, tanah atau udara. (Syafriyani & Djaja, 2020)

Menurut WHO diperkirakan 70% dari sekitar 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan, keracunan pangan menjadi penyebab penyakit diare dan setiap tahunnya menyebabkan sekitar tiga juta kematian anak berusia dibawah 5 tahun. Pada tahun 2018 data BPOM Indonesia menunjukkan penggunaan bahan pangan berbahaya pada produk pangan jajanan dengan sampel sebanyak 14.374, sampel yang memenuhi syarat sebanyak 13.662 sampel atau sebesar 95,05% dan 172 sampel atau sebanyak 4,95% tidak memenuhi syarat. Pengujian sampel ini menguji dalam parameter kimia pada bahan pangan jajanan berbahaya (Badan POM

RI, 2018). Data BPOM Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2019, sampel yang diambil sebanyak 1051 sampel, hasil pengujian yang didapatkan bahwa yang memenuhi syarat pengujian laboratorium sebanyak 591 sampel atau sebanyak 56,23% sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 460 atau sebanyak 43,77% sampel (Rambe, 2021).

Berdasarkan keputusan Menkes RI No. 1098/Menkes/SK/VIII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan dan jajanan bahwa aspek yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu, penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Kualitas makanan merupakan hal yang penting bagi kesehatan, jika kualitas makanan menurun, maka zat yang semestinya bermanfaat bagi tubuh malah menjadi racun dalam tubuh. (Rambe, 2021).

Dalam Permenkes RI No. 1204/MENKES/V/SKX/2004 bahwa angka kuman *Escherichia coli* pada makanan harus 0/gram dalam makanan. Bakteri *E.coli* ini diketahui dapat mengganggu kesehatan dan menimbulkan penyakit seperti kolera dan juga diare, bakteri tersebut akan masuk melalui oral dan kemudian masuk kedalam pencernaan manusia. Bakteri ini dapat muncul sebab dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti nilai gizi, keadaan lingkungan, pH, kelembapan, dan juga cara pengolahan makanan dan juga penyimpanan makanan tersebut. Dengan adanya keberadaan bakteri tersebut di dalam makanan maka itu dapat menurunkan nilai kualitas dari makanan itu bahkan makanan tersebut dapat menimbulkan suatu penyakit.

Personal hygiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Tujuan dari perawatan personal hygiene adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri seseorang, memperbaiki personal hygiene yang kurang, pencegahan penyakit, meningkatkan kepercayaan diri seseorang, serta menciptakan keindahan. Menurut kamus Gizi Personal Hygiene adalah semua hal yang berhubungan dengan kebersihan badan. Personal Hygiene penting karena bagian-bagian tubuh seperti tangan, rambut, hidung dan mulut merupakan jalan masuk mikroba untuk mencemari makanan selama persiapan, pengolahan dan penyajian melalui sentuhan dan pernapasan (Sakdiyah, 2018)

Personal hygiene juga dapat mencegah kontaminasi bakteri pada makanan, unsur-unsur penting yang harus diperhatikan dalam personal hygiene yang pertama adalah mencuci tangan, sebelum mengolah makanan minuman dianjurkan agar mencuci tangan agar mengurangi kontaminasi bakteri yang terdapat pada permukaan kulit. Kedua adalah kebersihan kuku tangan, kuku merupakan sarang bakteri dan apabila penjamah makanan mengabaikan hal tersebut maka akan berdampak buruk bagi yang mengkonsumsi makanan yang diolah. Ketiga adalah kebersihan hidung harus dijaga karena bakteri juga dapat bersarang di hidung. Keempat adalah kebersihan rambut, dengan memelihara kebersihan rambut maka penjamah akan terlihat lebih segar dan sehat. Kelima adalah kebersihan kulit yang akan memberi kesan baik untuk seorang penjamah makanan. Selanjutnya adalah kebersihan pakaian, pakaian merupakan hal yang paling mencolok bagi seorang penjamah makanan, jika pakaian penjamah makanan kotor akan dapat mengontaminasi makanan ketika pakaian bersentuhan langsung antara pakaian dan

makanan. Perawatan rongga mulut juga menjadi unsur personal hygiene karena konsumen tidak akan nyaman jika penjamah makanan memiliki aroma yang tidak sedap yang dihasilkan dari mulut penjamah. Dan yang terakhir adalah kebersihan badan, jika penjamah makanan mengeluarkan aroma yang tidak sedap dari tubuhnya maka konsumen akan tidak nyaman dan memberi kesan buruk untuk dagangan yang dijajakannya.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Oetika Rilkiyanti, 2019). Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan setiap enam bulan atau satu tahun. Harus ada supervisor yang memonitoring karyawan yang menderita luka, bisul, penyakit pernapasan, atau infeksi lain dalam melaporkan karyawan yang mungkin memiliki atau membawa ppenyakit menular. Seorang penjamah makanan yang carrier atau seseorang pembawa kuman pathogen akan berpotensi menularkan kepada masyarakat umum atau pasien di rumah sakit yang dimana carrier merupakan sumber kontaminasi yang lebih penting daripada kasus klinis yang jelas. Maka dari itu deteksi carrier penting sebagai tindakan pencegahan dan pengendalian penularan penyakit khususnya pada penjamah makanan.

Penjamah makanan perlu menerapkan Hygiene dan sanitasi di lingkungan kerja karena hygiene sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan antar personal hygiene dengan hygiene sanitasi, personal hygiene adalah pribadi

yang melakukannya, sedangkan hygiene sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait. (Aprivia & Yulianti, 2021)

Berdasarkan penellitian Inna 2018 dalam Novianti, 2021 bahwa ada hubungan personal hygiene dengan keberadaan Escherichia coli pada makanan, dengan personal hygiene pedagang yang buruk dan terdapatnya Escherichia coli sebesar 66,7% sedangkan personal hygiene pedagang yang baik dengan keberadaan Escherichia coli sebesar 33,3%. Dengan demikian penjamah makanan merupakan faktor risiko yang paling tinggi dalam mengkontaminasi makanan dengan tingkat resiko 2,3 kali lipat(Rambe, 2021)

Tidak hanya personal hygiene saja yang dapat mempengaruhi kesehatan pangan, tetapi juga dapat disebabkan oleh sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Menurut Permenkes Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/V/2003, bahwa untuk persyaratan peralatan makanan tidak boleh mengandung bakteri lebih dari 100koloni/cm<sup>2</sup> per mukaan alat tidak mengandung Bakteri Escherichia coli. Untuk peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan harus sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan hygiene sanitasi makanan. Peranan peralatan makan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari usaha penyehatan makanan (*food hygiene*). Peranan peralatan makan dan masak dalam sanitais makanan sangat penting, untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu di ketahui

secara mendasar. Pembersihan peralatan secara baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Untuk itu pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar, dengan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula (Suryanti et al., 2019).

Menurut hasil penelitian sebelumnya mengenai masalah hygiene sanitasi bagi para pedagang makanan, menurut penelitian (Society, 2013) penerapan 6 prinsip hygiene sanitasi pengolahan warung makan di pasar horas yang memenuhi persyaratan kesehatan hanya pemilihan bahan makanan. Menurut penelitian (Novita Sari Pakpahan, 2016) hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku pada seluruh penjual makanan di Siantar Square sudah memenuhi syarat kesehatan. Sedangkan untuk penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan belum memenuhi syarat kesehatan.

Pasar horas atau yang lebih sering disebut pajak horas merupakan salah satu pasar tradisional yang berada di pusat Kota Pematang Siantar yang di apit oleh 2 jalan yang paling padat di Kota Pematang Siantar yaitu Jl. Merdeka dan juga Jl. Sutomo, dan juga terdiri dari 4 gedung utama. Pasar Horas merupakan Kawasan paling padat di Kota Pematang Siantar (Khinanti, 2019). Pasar Horas merupakan salah satu pasar yang menjadi pemenuh kebutuhan sehari-hari untuk masyarakat yang ada di Pematang Siantar. Produk yang beraneka ragam juga menarik konsumen untuk berbelanja di pasar tradisional seperti Pasar Horas ini. Selain menjual kebutuhan para penduduk Kota Pematang Siantar, di Pasar Horas juga terdapat para warung-warung makanan seperti bakso, mie ayam, nasi campur, nasi goreng, mie goreng, dan makanan berat lainnya.

Berdasarkan survei awal yang sudah dilakukan, masih banyak proses pengolahan makanan yang ada di warung-warung makanan berat seperti bakso, mie ayam, nasi campur, nasi goreng, mie goreng dan makanan berat lainnya yang tidak termasuk dalam syarat kesehatan penjamah makanan, sedangkan penjamah makanan itu sendiri adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Hal yang menjadi sorotan peneliti pada para penjamah makanan yang ada di Pasar Horas ini adalah ada seorang penjamah makanan perempuan yang ketika mengolah makanan menggunakan perhiasan, kemudian ada penjamah makanan yang merokok dan juga rambut penjamah yang tidak rapi. Penjamah makanan di Pasar Horas juga tidak menerapkan hygiene sanitasi seperti tidak menggunakan masker, penutup kepala, dan juga memakai sarung tangan saat mengolah makanan. Berdasarkan survey awal yang sudah dilakukan peneliti juga mendapatkan satu konsumen yang pernah mengalami gangguan pencernaan setelah pulang dari pasar. Namun tidak bisa di pastikan apakah konsumen tersebut mengalami gangguan kesehatan itu karena mengkonsumsi makanan dari warung-warung yang ada di Pasar Horas tersebut atau tidak.

Sesuai uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Pasar Horas Kota Pematang Siantar” karena peneliti ingin melihat bagaimana gambaran personal hygiene pada penjamah makanan di pasar tradisional yang ada di Kota Pematang Siantar

Pasar Horas merupakan suatu pusat perbelanjaan yang ramai di kunjungi oleh masyarakat yang ada di Pematang Siantar untuk memenuhi kebutuhan masyarakatsekitar. Tidak hanya menjual kebutuhan rumah tangga, di pasar horas juga banyakwarung-warung makanan yang menjual makanan seperti bakso, mie ayam, nasi campur, nasi goreng, mie goreng, dan makanan berat lainnya. Berdasarkan survei awal yang sudah dilakukan masih ditemukan pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat kesehatan, pedagang yang kurang memperhatikan personal hygiene dan juga sanitasi lingkungan yang kurang baik yang dapat meningkatkan resiko terkontaminasi bakteri yang dapat menyebabkan diare. Maka dari itu, perlu dilakukannya penelitian mengenai hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan para pedagang di Pasar Horas Kota Pematang Siantar.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah menganalisis bagaimana personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan yang di jajakan oleh pedagang makanan yang ada di Pasar Horas Kota Pematang Siantar.

#### **1.3.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui hygiene sanitasi pengolahan makanan para pedagang makanan yang ada di lingkungan Pasar Horas Pematang Siantar.
2. Untuk mengetahui bagaimana personal hygiene pada pedagang makanan yang ada di Pasar Horas Kota Pematang Siantar.



#### **1.4.1. Bagi Pemerintah Daerah Setempat**

Sebagai bahan masukan bagi pemerintah kota Pematang Siantar untuk lebih memperhatikan aspek kesehatan para pedagang makanan yang ada di lingkungan Pasar Horas Pematang Siantar serta dapat menjadikan acuan untuk melakukan intervensi kesehatan kepada para pedagang makanan yang ada di lingkungan Pasar Horas Kota Pematang Siantar.

#### **1.4.2. Bagi Para Pedagang**

Penelitian ini dapat dijadikan masukan yang positif bagi para pedagang tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan agar dapat meningkatkan kualitas keamanan makanan yang di hasilkan oleh para pedagang yang ada di lingkungan Pasar Horas Kota Pematang Siantar.

#### **1.4.3. Bagi Peneliti**

Penelitian ini menjadi tambahan pengetahuan dan juga pengalaman penulis dalam melakukan kegiatan penelitian tentang hygiene sanitasi untuk pedagang makanan.

#### **1.4.4. Bagi Peneliti Lain**

Peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi bahan informasi untuk penelitian lebih lanjut mengenai hygiene sanitasi pedagang makanan yang ada di lingkungan Pasar Horas Kota Pematang Siantar.