

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Organisasi Kesehatan Dunia (2017) memperkirakan 600 juta orang (hampir 1 dari 10 orang) di seluruh dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dan 420.000 orang meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Makanan yang tidak aman mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya yang dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker (WHO, 2017).

Makanan yaitu kebutuhan dasar bagi semua organisme hidup, terutama manusia. Keracunan pangan serta penyakit terkait pangan lainnya kerap berlangsung. Satu diantaranya penyebabnya yaitu pengolahan makanan yang tidak memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan (Lumbanturwan Rini, 2021). Keracunan makanan dan wabah penyakit bawaan makanan merupakan masalah utama di seluruh dunia, terutama di negara-negara berkembang, yang menyebabkan lingkungan makanan yang buruk dan tidak sehat (Inda, 2019).

Makanan yaitu kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi oleh manusia beraneka ragam jenisnya dan diolah dengan cara yang berbeda-beda. Di sisi lain, makanan jenis ini sangat mungkin menimbulkan kelainan pada tubuh dan membuat kita sakit. Satu diantaranya cara untuk menjaga kesehatan yakni mengonsumsi makanan secara sehat, dengan memeriksa makanan dalam keadaan baik

serta bebas dari gangguan kesehatan (penyakit). Satu diantara akibat kerawanan pangan adalah pencemaran (Permatasari dkk., 2021).

Makanan dan minuman yang tercemar dapat menjadi salah satu sumber mikroorganisme patogen penyebab penyakit. Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tercemar disebut keracunan makanan. Penyakit tersebut menimbulkan kerugian dan penderitaan yang besar, terutama pada bayi, anak-anak, lansia, serta mereka yang mempunyai upaya tahan tubuh renta (Fitriana 2023).

Makanan kaki lima Baik di kota maupun di desa sudah jadi bagian tidak terpecah dari kehidupan masyarakat. Memakan pangan kaki lima di masyarakat setempat terus meningkat karena rumah tangga memiliki keterbatasan waktu dapat mengerjakan pangan mereka. Kelebihan pangan kaki lima yaitu harganya ekonomis, gampang dibeli, rasanya enak, dan sesuai dengan selera kebanyakan orang. Makanan kaki lima memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Kualitas bahan baku dan teknik pengolahan yang buruk dapat menimbulkan bahaya dan kontaminasi pada bahan makanan serta menghalangi pekerja, pelaku usaha, dan produsen untuk menerapkan praktik kebersihan yang tepat saat memproduksi makanan tradisional yang autentik dan berkualitas tinggi (Eki Andriana Amiruddin et al., 2021).

Menurut Kementerian Kesehatan, pada tahun 2017, Direktorat Jenderal Kesehatan Lingkungan dan Pusat Operasi Kedaruratan Kesehatan Masyarakat (POK) mencatat keracunan pangan sebanyak 163 kasus dan 713 kasus dengan case fatality rate (CFR) sebesar 0,1%. Penyakit bawaan makanan merupakan penyakit terbanyak kedua yang dilaporkan pada KLB ke POKJA setelah

difteri. Hal ini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang disebabkan oleh pangan siap saji dan karenanya harus menjadi prioritas. Salah satu penyebab tingginya angka keracunan pangan yaitu buruknya higiene perorangan penjamah pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020).

Keracunan hewan sebesar 47,34%, keracunan pangan 7,63%, keracunan minuman 13,19%, dan keracunan kimia 7,01%. Penyebab keracunan pangan terbanyak adalah pangan olahan (265 kasus). Disusul pangan olahan sebanyak 97 kasus dan pangan olahan makanan ringan sebanyak 43 kasus. Jumlah kasus rata-rata terjadi antara usia 25 dan 29 tahun (Badan Pengawas Obat dan Makanan AS, 2019).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VIII/2003 "Pedoman Persyaratan Kesehatan Makanan Ringan", bagian bisa memengaruhi mutu pangan yakni: memegang pangan, logistik, air, bahan mentah pangan serta BTP, tempat pelayanan serta penjualan. Mutu makanan utama untuk kesehatan. Apabila pola makan tidak baik, zat yang seharusnya berguna untuk tubuh akan berubah jadi racun bagi tubuh (Kementerian Kesehatan RI, 2003).

Keamanan pangan yaitu kebutuhan masyarakat karena pangan yang aman bisa mengupayakan timbulnya penyakit serta masalah kesehatan lainnya. Saat ini, keamanan pangan menjadi isu utama buat meningkatkan citra perusahaan catering. Maka dari itu, upaya keracunan pangan serta keracunan makanan harus diperdulikan. Selain itu, higiene pangan harus dilaksanakan dengan baik

yang yakni konsep dasar pembuatan pangan. Enam prinsip higiene pangan ialah: pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, dan penyajian pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Kebersihan penjamah makanan yaitu faktor utama dalam menghasilkan makanan yang sehat dan aman. Perilaku individu yang higienis bisa tercapai jika para penjamah makanan memiliki pemahaman yang kuat tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Untuk mendapatkan makanan berkualitas tinggi dan sesuai dengan standar kesehatan, diperlukan pengawasan terhadap kebersihan penjamah makanan, mengingat bahwa makanan adalah media potensial untuk penyebaran penyakit (Nasution 2020).

Kebersihan individu yaitu tindakan menjaga kebersihan, keamanan, dan kesehatan oleh penjamah makanan untuk mencegah kontaminasi dari tahap persiapan hingga penyajian makanan. Kebersihan pribadi diperlukan baik untuk individu yang sehat maupun yang sakit. Masalah kesehatan yang berkaitan erat dengan kebersihan pribadi meliputi kebersihan kulit dan rambut, kebersihan kuku tangan dan kaki, kebersihan pakaian, kebersihan gigi dan mulut, serta perawatan tubuh secara keseluruhan. Menjaga kebersihan pribadi yang baik oleh penjamah makanan adalah kunci sukses dalam menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman (Rara Maulidya Putri & Adhila Fayasari, 2023).

Umumnya, masyarakat Indonesia memilih pedagang kaki lima (PKL). Karena PKL merupakan pemilik tempat penjualan makanan, maka mudah untuk menemukan lapak, gerobak, dan stan di pinggir jalan. Namun,

keberadaan PKL sering kali berdampak buruk bagi lingkungan dan kesehatan. Oleh karena itu, pedagang harus memenuhi standar mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, dan kebersihan tempat berjualan (Agustiningrum, 2018). Karena PKL mengandung bahan kimia yang dapat menyebabkan berbagai penyakit, Anda juga harus mewaspadaikan bahan-bahan lain yang aman untuk dikonsumsi, seperti perasa dan pengawet (Aldi dan Rio Tinto, 2015).

Menurut sebuah studi tentang praktik keamanan pangan yang dilakukan di Asaba, negara bagian Delta, 51,7% pedagang kaki lima (SFV) tidak mencuci makanan sebelum dimasak, dan 41,7% tidak mempraktikkan kebersihan pribadi selama penanganan makanan. Namun, 91,7% dari mereka memperoleh air yang higienis, dan sebagian besar penjual menggunakan air bersih dan handuk yang dapat digunakan kembali untuk membersihkan peralatan makan mereka selama persiapan makanan (Gbigbi & Okonkwo, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian Aisha Berliana Nugraha, et al (2023) Berlandaskan hitungan uji analisis bivariat memakai uji *chi-square* didapatkan *p-value* 0,014 (*p-value* < 0,05) bahwasannya bisa dilihat bahwa terdapat hubungan antara perilaku pedagang dengan pengetahuan personal hygiene pedagang makanan kaki lima di sekitar Kampus Unisba Tamansari Kota Bandung. Terdapat pedagang kurang baik dalam hygiene sanitasi tetapi sifatnya baik diakibatkan mereka memiliki pengalaman berdagang lebih lama akibatnya sifat dalam menjamah makanan lebih baik buat melindungi kebersihan diri serta kebersihan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Rara Maulidya Putri & Adhila Fayasari (2023) hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara

pengetahuan dan perilaku kebersihan pribadi, dengan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,05$). Pengetahuan yang baik tentang kebersihan pribadi mendorong perilaku kebersihan yang baik dengan rasio prevalensi 2,87 dibandingkan dengan mereka yang memiliki pengetahuan kurang. Selain itu, terdapat hubungan signifikan antara sikap dan perilaku kebersihan pribadi dengan nilai $p = 0,048$ ($p < 0,05$). Sikap yang baik meningkatkan perilaku kebersihan pribadi sebesar 1,729 kali lebih besar dibandingkan dengan sikap yang kurang baik.

Berdasarkan hasil penelitian Muhammad Kholid Khorirullah & Dwi Astuti (2023) hasil penelitian yang dilakukan menggunakan *chi-square* dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha = 0,05$ diperoleh nilai *p-value* 0,031 ($p\text{-value} < 0,05$), maka H_0 ditolak artinya terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan personal hygiene penjamah makanan pedagang kaki lima di Taman Jayawijaya Mojosongo.

Berdasarkan pemantauan langsung pada survey awal yang dilaksanakan peneliti, dari 97 pedagang kaki lima saya mengambil 10 pedagang untuk diwawancarai, beberapa pedagang makanan kaki lima cukup mudah ditemui. Para pedagang ini sering menghadapi masalah dalam penanganan makanan, seperti berjualan di tempat terbuka, sering di pinggir jalan yang sering dilalui mobil, makanannya dihinggap lalat, tidak mengenakan pakaian kerja yang layak, dan umumnya tidak memperhatikan manajemen kebersihan. Celemek, sarung tangan, topi, peralatan memasak, dll.

Para pedagang masih mempraktikkan kebiasaan buruk sama halnya bicara selagi menangani makanan, tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, serta merokok. Melihat faktanya ini, usaha yang tidak

memperhatikan kebersihan makanan dapat membuat masyarakat terpapar penyakit. Berlandaskan latar belakang sudah dijabarkan diatas, bahwasannya peneliti terpikat untuk melaksanakan penelitian tentang hubungan personal higiene penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Adakah Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Pangkalan Masyhur Medan Johor”?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yakni untuk memahami hubungan dengan personal higiene memegang makanan dengan kebersihan sanitasi makanan pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui karakteristik pedagang (umur, jenis kelamin, lama kerja, serta lokasi).
2. Mengetahui personal higiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor.
3. Mengetahui higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor.

4. Mengetahui hubungan personal higiene memegang makanan dengan higiene kebersihan makanan di pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor.

1.4 Manfaat Penelitian

Mengenai kegunaan yang diperlukan dari penelitian ini yakni:

1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diperlukan bisa menambah ilmu pengetahuan tentang hubungan personal higiene memegang makanan bersama higiene kebersihan makanan bertepatan sebagai acuan untuk penelitian berikutnya.

2. Bagi Pedagang Kaki Lima

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan yang positif tentang higiene perorangan untuk mencegah terjadinya pencemaran dalam makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan yang dihasilkan.

3. Bagi Masyarakat

Bisa digunakan menjadi pemberian gagasan bahwasannya berguna baiknya untuk melindungi higiene sanitasi makanan teruntuk pada pedagang kaki lima.

4. Bagi Peneliti

Menjadi pengetahuan berguna untuk peneliti dalam memluas wawasan serta ilmu atas personal higiene penjamah makan dan penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima.

