

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia sehari-hari. Makanan tersebut harus sesuai dengan dengan nilai gizi seimbang baik karbohidrat, protein dan lemak, serta vitamin dan mineral. Makanan sehat juga menghindari zat aditif yang tidak di butuhkan oleh tubuh. Apabila keseimbangan gizi terganggu maka akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit, bahkan keracunan makanan (Nitami et al., 2022).

Makanan merupakan kebutuhan hidup yang paling mendasar dan dapat terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi mutu pangan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, penanganan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan (Kemkes, 2023)

Masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang kompleks dan sebenarnya bukan masalah baru. Kasus keracunan makanan sudah sering terjadi di indonesia, bahkan negara maju seperti Amerika sekalipun. Di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus keracunan setiap tahunnya. Sedangkan di negara berkembang, diperkirakan 1,8 juta anak meninggal dunia akibat penyakit diare karena makanan dan air yang terkontaminasi bakteri. WHO tahun 2000 memperkirakan bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne

disease) merupakan penyebab 7% dari 1,5 miliar kejadian penyakit diare dan setiap tahunnya menyebabkan sekitar 3 juta kematian anak dibawah 5 tahun. Di Indonesia berdasarkan data BPOM pada periode 2009 hingga 2013 diperkirakan ada 10.700 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan terjadi selama periode tersebut, 411.500 orang sakit dan 2500 orang meninggal dunia. (Syafran,2020).

Sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan yang harus dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat menimbulkan masalah kesehatan, mulai dari proses peralatan, pengangkutan hingga pada saat dimana makanan dan minuman siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Upaya sanitasi diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga siap disajikan dan dikonsumsi (Siswanto & Pertiwi, 2023).

Makanan jajanan merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disiapkan oleh pengolah makanan di tempat penjualan dan/atau disajikan kepada masyarakat sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum,berbagai macam makananan jajanan yang di perjual belikan Di pasar tradisional seperti kue lapis, Onde-onde,nagasari, klepon dan jajanan lainnya, terdapat beberapa aspek yang mengatur penangananan makananan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyiapan makanan, penyimpanan bahan makananan, lokasi penjualan (Kemenkes, 2023).

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 yang menguraikan tentang pedoman menjaga higiene sanitasi pangan, terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi mutu pangan. Hal ini mencakup individu yang menangani makanan, peralatan yang digunakan, lokasi penjualan makanan, bahan yang digunakan dalam makanan, metode pengolahan makanan, dan penyimpanan makanan. Sangat penting bagi mereka yang menangani makanan ringan untuk mematuhi persyaratan yang ditentukan dan memenuhi standar kebersihan sanitasi makanan yang diperlukan. Untuk menjamin kebersihan peralatan, pedagang harus rajin mencucinya dengan sabun, mengeringkannya dengan kain bersih, dan menyimpannya di tempat yang aman dan bebas dari potensi kontaminasi. (Syafraan,2020)

Personal hygiene pedagang jajanan pasar yang kurang diperhatikan dapat menyebabkan terjadinya penularan penyakit bawaan makanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942 tahun 2003, menyatakan bahwa dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan yang meliputi pedagang tidak sedang menderita penyakit menular seperti diare, influenza, batuk; menjaga kebersihan diri seperti kebersihan kuku dan tangan, kebersihan rambut, kebersihan pakaian, mencuci tangan setiap menangani makanan, tidak batuk dan bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan menggunakan alat saat menjamah makanan (Kemenkes RI, 2003). Perilaku kebersihan diri pedagang yang kurang seperti batuk dan bersin di hadapan makanan bisa menjadi jalan penularan penyakit, sehingga perlu menerapkan praktik higiene sanitasi makanan meliputi praktik kebersihan

tangan, pelatihan penanganan makanan, dan pemantauan rutin praktik penanganan makanan (wulandari ddk 2023).

Medan Area merupakan salah satu dari 21 Kecamatan yang ada di Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara, jumlah pasar yang ada di Kecamatan Medan area ini memiliki empat pasar tradisional, yaitu Pasar Ramai Utama, Pasar Impres Bakti, Pasar Sukaramai, dan Pasar Impres Halat.

Berdasarkan survei awal yang peneliti lakukan terdapat hygiene sanitasi dan personal hygiene bahwa 15 pedagang pasar di Kecamatan Medan Area pedagang menjual belikan jajanan belum memenuhi standar syarat peraturan kesehatan dimana para pedagang yang ada di situ tidak memperhatikan pengolahan dan saat berjualan tidak memperhatikan sanitasi makanan. Para pedagang di pasar kecamatan Medan Area ini menjual dagangannya tidak memperhatikan personal Hygiene saat berdagang, pedagang tidak menjaga kebersihan kukunya, tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir saat mengolah makanan, cara mengolahnya tidak sesuai dengan keputusan Menkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2023 tentang pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan.

Hygiene sanitasi makanan dan personal hygiene sangatlah berpengaruh pada kualitas makanan yang di perjual belikan di pasar Tradisional Medan Area kurangnya kepedulian pedagang ini dapat berpengaruh buruk bagi konsumen karena ketidaktahuan, dan ketidakpedulian mereka terhadap makanan yang di konsumsi mereka, dampak buruknya bagi kesehatan dapat menyebabkan berbagai macam penyakit yang mengakibatkan gangguan pencernaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti mengangkat permasalahan “ Analisis Personal hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Pasar di Wilayah Kecamatan Medan Area.”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan utama dari penelitian ini yaitu untuk melihat gambaran personal hygiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk melihat gambaran personal hygiene pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area
2. Untuk melihat gambaran sanitasi makanan jajanan pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat bagi peneliti**

Sebagai sarana untuk menambah ilmu pengetahuan mahasiswa/I tentang personal hygiene dan sanitasi makanan. Dan juga menambah wawasan dan untuk dapat menjadikan bahan referensi dalam melakukan penelitian yang akan datang terutama pada pedagang di pasar tradisional kecamatan Medan Area

#### **1.4.2 Manfaat Bagi Pedagang**

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pedagang untuk lebih memperhatikan personal hygiene dan sanitasi makanan agar kualitas makanan terjaga dari kontaminasi luar dan dalam.

#### **1.4.3 Manfaat Bagi Pembeli**

Sebagai bahan masukan bagi para pembeli untuk mengetahui makanan yang baik di konsumsi guna terhindar dari makanan yang terkontaminasi yang dapat menyebabkan berbagai penyakit.

#### **1.4.4 Manfaat bagi pengurus pasar**

Sebagai bahan masukan pada pihak pasar untuk membuat kebijakan dan peraturan tentang kebersihan lokasi berjualan yang bersih dan jauh dari tempat pencemaran