

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Hygiene* dan Sanitasi makanan diartikan sebagai upaya pada pengendalian faktor makanan, tempat, perlengkapan serta individu memungkinkan timbulnya gangguan kesehatan. Kedua istilah ini apabila dikaji dari aspek ilmu kesehatan lingkungan mempunyai arti yang berbeda, namun memiliki tujuan yang sama, yakni terhindarnya seseorang dari segala bentuk gangguan kesehatan (Irawan, 2016). Usaha sanitasi pada implementasinya lebih menekankan berdasarkan faktor-faktor kondisi lingkungan individu, sedangkan *hygiene* mengutamakan usaha seseorang dalam menjaga kebersihan (Widyastuti & Almira, 2019).

Masih banyak makanan terkontaminasi bakteri, toksin serta mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia yang beredar di Indonesia. Keamanan pangan di Indonesia sebenarnya telah menunjukkan tren meningkat (Lestari, 2020). Masyarakat dan para pelaku usaha beberapa tahun terakhir telah mulai memiliki kesadaran akan keamanan pangan ini. Namun, masih terdapat sejumlah hambatan yang harus segera di tangani, baik dari pihak pemerintah maupun pelaku usaha. Salah satu isu yang harus segera ditindaklanjuti adalah adanya cemaran pangan di tingkat usaha mikro kecil menengah (UMKM). Hal tersebut dikarenakan penanganan produk pangan yang belum memanfaatkan teknologi dan sumber daya manusia terdidik (Suryana, 2014).

Ada empat (4) *problem* utama terkait keamanan pangan berdasarkan Pasal 1 Angka 5 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. *Pertama*, pencemaran mikroba karena rendahnya higiene dan sanitasi. *Kedua*, cemaran kimia karena bahan baku sudah tercemar. *Ketiga*, penggunaan bahan berbahaya pada pangan dan *Keempat* ialah pemakaian bahan tambahan melebihi batas maksimal yang diizinkan.

Dalam rangka untuk mengatasi permasalahan yang sering ditemukan di tengah masyarakat ini, dibutuhkan intervensi keamanan pangan baik berasal dari pemerintah maupun instansi yang berwenang. Adanya keracunan ini dapat juga diakibatkan oleh mikroba, bakteri, virus, parasit maupun racun yang telah masuk ke dalam tubuh seseorang melalui makanan yang dikonsumsi. Salah satu bentuk penyakit bawaan adalah infeksi atau keracunan yang dihasilkan melalui makanan terkontaminasi mikroorganisme hidup (Jiastuti, 2018).

Beberapa peristiwa keracunan makanan yang pernah terjadi di Indonesia, diantaranya ialah kejadian KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo Tahun Tahun 2019. Sebanyak 21 warga mengalami keracunan makanan setelah mengkonsumsi makanan catering dalam acara *Kartini's Day*. Warga mengalami sakit dengan gejala mual, panas, sakit perut, pusing serta diare (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020). Kasus keracunan makanan lainnya pernah terjadi di Desa Kepek, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sekitar 79 warga mengalami keracunan makanan setelah mengkonsumsi nasi kotak yang berisi nasi, gulai kambing, oseng-oseng sosis,

acara, kerupuk, roti serta jeruk dalam kotak yang berbeda pada acara aqiqah. Gejala utama yang dirasakan oleh warga ialah diare, nyeri perut, mual serta pusing (Rokhmayanti & Heryantoro, 2017).

Puluhan guru di Pondok Pesantren (Ponpes) Kuttab Al-Fatih di Jalan SM Amin, Kelurahan Delima, Kecamatan Bina Widya, Kota Pekanbaru, Riau, diduga keracunan makanan akikah pada Maret 2021. Pada Maret 2021, puluhan karyawan pabrik sepatu di Jombang, Jawa Timur, diduga mengalami keracunan makanan massal yang disediakan oleh pabrik tempat mereka bekerja. Mereka mengeluhkan berbagai gejala usai menyantap makanan, yakni mual dan diare. Sekitar tiga puluh orang dilarikan ke rumah sakit agar mendapatkan penanganan darurat. Makanan untuk buka puasa bagi para karyawati tersebut dipesankan pihak pabrik kepada pemilik warung yang ada di depan pabrik (Rhomadhoni et al., 2018).

Data Dinas Kesehatan Kabupaten Berau KLB kasus keracunan makanan di Kecamatan Biduk-Biduk Tahun 2021 di Kampung Pantai Harapan diduga akibat mengkonsumsi makanan pada sebuah acara keagamaan dengan jumlah korban sebanyak 12 tamu undangan, 6 laki-laki dan 6 perempuan. Dari hasil pemantauan terhadap kasus keracunan disebabkan bungkus makanan (Nasi Kotak) berupa nasi beserta lauk pauknya. Berdasarkan keterangan para korban, setelah hidangan makanan yang disediakan di konsumsi, para tamu undangan banyak mengalami muntah-muntah, Tidak lama setelah kejadian, korban segera dibawa ke Puskesmas terdekat guna memperoleh pertolongan medis.

Kasus keracunan makanan terbaru adalah 3 orang anak buah kapal LCT keracunan setelah mengkonsumsi kerang laut pada 12 Juni 2022. Satu orang kru Kapal LCT Daya Berguna Lima yang meninggal dunia akibat keracunan kerang laut langsung dievakuasi ke Tanjung Redeb untuk dikirim ke kampung halaman di Madiun Jawa Timur, sementara dua orang lainnya kini menjalani perawatan di Rumah Sakit Abdul Rivai Tanjung Redeb. Dari keterangan para korban, peristiwa nahas itu bermula ketika dari satu orang kru yang mencari kerang laut di pinggir pantai Pulau Maratua saat kapal yang mereka tumpangi bersandar. Setelah dimasak, tiga orang kru menyantap olahan tersebut sementara tujuh kru lain tengah sibuk bekerja. Namun, kerang laut yang dianggap aman itu justru beracun hingga menyebabkan tiga kru yang mengkonsumsi mengalami sesak napas hingga berujung pada kematian salah satu orang kru.

Penelitian mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan *hygiene* sanitasi makanan jajanan diperkuat oleh riset dari (Augustin, 2015) menyatakan bahwa tingkat pengetahuan sikap dan tindakan para penjual makanan terkait keamanan jualannya masih dalam kategori kurang, yaitu 17,65%. Di sisi lain hanya 64% yang mengetahui tidak diperbolehkannya penggunaan pewarna pangan secara berlebihan, larangan penggunaan borax dan formalin diketahui sebanyak 52% pedagang saja. Selain itu, penerapan sanitasi higienis dalam kriteria baik dengan persentase 58,82%. Akan tetapi tidak selalu sejalan terhadap ke higienisan lokasi penjualan makanan. Sesuai hasil riset (Marwanto et al., 2021) sejumlah 100% pedagang tidak memerhatikan kebersihan lokasi

jualannya, hanya sebesar 67% saja yang mencukupi persyaratan, 50% pedagang menyajikan makanan sesuai syarat dan penjual yang memahami sanitasi higienis, yakni 67% berkriteria cukup baik.

Dari aspek dari sisi tempat usaha, lokasi pengelolaan jajanan yang baik diharuskan jauh dari berbagai sumber penyakit, misalnya tempat pengolahan limbah, lokasi pembuangan sampah pemotongan hewan, jalanan yang ramai, dan lainnya. Bagi pembeli, diharuskan selalu menjaga kebersihan dan juga tidak menderita penyakit menular. Penjual harus menyajikan makanan yang berasal dari bahan berkualitas dan masih segar sehingga terjaga mutunya.

Pedagang Kaki Lima (PKL) Basuli yang berlokasi di sepanjang tepian Sambaliung terdapat 117 pelaku UMKM atau PKL. Namun, yang aktif hanya 90 UMKM. Pedagang yang sudah mengikuti pelatihan kursus *hygiene* sanitasi makanan dan minuman sebanyak 67 pelaku UMKM. Sentra jajanan PKL Basuli mulai beroperasi pukul 17:00 WITA sampai dengan 04:00 WITA. Makanan dan minuman yang diujikan di lokasi perlu untuk diolah dengan tepat supaya para pembeli dapat merasakan manfaatnya. Mengonsumsi makanan yang layak dan higienis dapat menghindarkan diri dari penyakit dan berbagai bakteri berbahaya lainnya. Oleh karena itu, diperlukan penerapan *hygiene* sanitasi agar kesehatan konsumen dapat terjaga.

Dari penjabaran diatas, kemudian peneliti tertarik menjalankan penelitian tentang **“Analisis Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah bagaimana pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan minuman pada Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung Kabupaten Berau.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Dalam rangka untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan minuman di Sentra jajanan PKL basuli Kecamatan Sambaliung.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui karakteristik responden di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.
- b. Untuk mengetahui gambaran umum pengetahuan, sikap, dan tindakan *hygiene* sanitasi penjamah makanan jajanan di Sentra jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.
- c. Untuk mengetahui gambaran umum *hygiene* sanitasi penjamah makanan jajanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.
- d. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan (kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana) penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan minuman di sentra jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

- e. Untuk mengetahui hubungan sikap (kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana) penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan minuman di sentra jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.
- f. Untuk mengetahui hubungan tindakan (kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana) penjamah makanan terhadap *hygiene* sanitasi makanan minuman di sentra jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **3. Manfaat Ilmiah**

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan kepada pihak pengelola maupun pedagang/penjamah makanan agar bisa dilakukan upaya tindakan *hygiene* sanitasi sehingga makanan minuman yang disajikan aman dikonsumsi, khususnya di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung

##### **4. Manfaat Institusi**

Dinas Kesehatan Kabupaten Berau bisa memanfaatkan hasil riset ini sebagai referensi dalam rangka memberikan pengawasan dan pembinaan serta pendidikan bagi seluruh penjual maupun konsumen makanan tentang keharusan memerhatikan *hygiene* sanitasi ketika mengolah dan menyajikan makanan, sehingga upaya mencegah risiko penyakit akibat makanan dapat dilakukan.

##### **5. Manfaat Praktis**

Melalui riset ini, wawasan dan pemahaman mengenai kesehatan bisa ditingkatkan. Selain itu, dalam praktiknya dapat dijadikan sebagai referensi

dan pengalaman atas berbagai teori yang telah dipelajari sebelumnya dilihat berdasarkan fakta yang didapat selama penelitian. Pembaca bisa memahami lebih mendalam tentang ke higienisan dan penyajian makanan yang ada di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

#### **E. Urgensi Penelitian**

Tingkat kontaminasi tertinggi yang terdapat pada makanan akan terjadi jika diperdagangkan di pinggir jalan maupun di lingkungan yang kebersihannya kurang terjaga. Hal ini menimbulkan berbagai penyakit jika mengkonsumsinya. Melihat potensi makanan jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL) Basuli yang di sepanjang tepian Sambaliung memiliki tingkat kerawanan terkontaminasi oleh berbagai bakteri dan pembinaan yang kurang maksimal, maka diperlukan suatu pembinaan yang lebih maksimal agar makanan jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL) Basuli tetap tumbuh dan berkembang sesuai dengan tuntutan kebutuhan masyarakat dan juga memenuhi standar makanan sehat.

#### **F. Luaran**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran perilaku *hygiene* sanitasi makanan minuman pada penjamah makanan di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung. Riset ini dilaksanakan bulan Mei 2022. Luaran yang diharapkan dari penelitian ini adalah seperti dalam table berikut:

**Tabel 1.1. Luaran Penelitian**

<b>Target</b>	<b>Jenis Luaran</b>	<b>Indikator Capaian</b>
2022	Publikasi Jurnal Ilmiah	Terbit