

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang penelitian**

Menurut teori kebutuhan Maslow kebutuhan manusia yang paling besar adalah kebutuhan fisiologis. Salah satu kebutuhan fisiologis yaitu kebutuhan makan karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak semuanya aman. Makanan yang dikonsumsi dapat mengandung bahaya. Masalah kesehatan yang dapat disebabkan maupun ditularkan melalui makanan adalah keracunan makanan (Islamy, Sumarmi, & Farapti, 2018). Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tercemarnya biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Dengan demikian kesehatan dan kebersihan pekerja perlu mendapatkan perhatian yang sungguh sungguh untuk keamanan produk yang dihasilkan (Hasanah, Ellyke, & Ningrum, 2018).

Hal ini merupakan masalah yang sangat kompleks dan bukan merupakan masalah baru namun kejadiannya dapat mengancam jutaan orang. Kasus penyakit bawaan makanan di Amerika Serikat setiap tahunnya mencapai 76 juta yang menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Selain itu 70% kasus keracunan makanan disebabkan oleh makanan siap santap atau makanan yang sudah diolah (Bagiastra & Damayanti, 2018). Pengolahan makanan harus selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi secara bersamaan (Lumanauw, 2019). *Hygiene* merupakan usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, mencegah timbulnya penyakit karena faktor lingkungan. Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya,

misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadai sampah agar tidak buang sampah sembarangan (Najiyah & Nurlaela, 2019). Penyakit yang erat kaitannya dengan penyediaan makanan yang tidak *hygiene* dan sering terjadi adalah penyakit dengan gejala diare dan keracunan makanan (Hasanah, Ellyke, & Ningrum, 2018).

Kecenderungan kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sebagian besar bersumber dari pangan siap saji. Meskipun terlihat menarik dan nilai gizi cukup, namun apabila dalam pengelolaannya terjadi pencemaran baik fisik, biologi, maupun kimia maka makanan tersebut tidak aman untuk dikonsumsi. Dengan demikian kebersihan makanan sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab suatu penyakit (Silalahi & Simanungkalit, 2019). Pengolahan makanan harus memperhatikan kebersihan area peralatan, *hygiene* perorangan, yang meliputi pengadaan bahan makanan yang berkualitas baik, penerimaan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan hingga penyajian makanan atau minuman. Setiap proses tersebut berperan penting untuk menciptakan keamanan makanan dan menghindari kejadian keracunan (Lumanauw, 2019).

Berbagai macam penyebab terjadinya keracunan salah satunya adalah kurangnya pengetahuan dan perhatian untuk kesehatan diri masing-masing maupun lingkungan sekitar dalam proses mengolah makanan dengan baik dan sehat (Sakinah, 2019). Tingkat pengetahuan penjual makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan dari bahan-bahan kimia yang berbahaya. Umumnya makanan dijual di tempat umum dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana serta jajanan makanan dijual di tempat-tempat yang kurang bersih. Minimnya pengetahuan atau informasi para penjual makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman menambah risiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijual (Sari, 2017). Banyak ditemukan berbagai macam pedagang makanan atau minuman yang ada di lingkungan sekitar kita. Salah satu lingkungan yang padat dengan adanya pedagang adalah lingkungan pasar (Hasanah, Ellyke, & Ningrum, 2018).

Pasar tradisional adalah bentuk paling awal dari pasar yang terdiri dari deretan stan atau kios yang berada diruang terbuka dan pada umumnya terletak disepanjang jalan utama dekat pemukiman penduduk. Pasar tradisional tidak hanya menjual bahan baku makanan, terdapat pedagang yang menjual makanan yang sudah siap untuk disajikan maupun yang perlu diolah di tempat terlebih dahulu (Najiyah & Nurlaela, 2019). Kebersihan makan merupakan kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk memastikan keamanan pangan dari produksi hingga konsumsi. Makanan bisa terkontaminasi selama panen, pengolahan, penyimpanan, transportasi dan persiapan. Kurangnya makanan yang memadai praktik kebersihan dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan bahkan kematian konsumen (Ali, William , Prajapati, & Ahmed, 2018).

Pada tahun 2018 di kota Baringin Sibolga yang dilakukan oleh Silalahi pada pedagang tradisional yaitu dari 17 orang pedagang tradisional terdapat 10 orang yang tidak memperdulikan *hygiene* makanan hal yang dibuktikan dari lingkungan jualan yang kotor dan bau, tidak menutup tempat makanan agar terhindar dari debu dan kotoran, dari 17 orang pedagang tradisional terdapat 9 orang yang tidak memperdulikan perilaku penjamah makanan hal ini dibuktikan dari tidak mencuci tangan sesudah menjamah makanan, dari 17 orang pedagang tradisional terdapat 12 orang tidak mengerti terhadap kontaminasi *esceriasis coli* ( bakteri yang berasal dari perilaku penjamah makanan yang tidak *hygienis*, pencuciaan peralatan yang tidak bersih ) (Silalahi & Simanungkalit, 2019).

Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. *Hygiene* perorangan adalah perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanna untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur pentingnya bagi penjamah makanan adalah tidak merokok pada saat berjualan, cuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan serta ketika keluar dari toilet, memakai alat pelindung diri yang lengkap, kebersihan serta kesehatan diri serta tidak batuk dan bersin di depan makanan (Miranti & Adi, 2016).

Berdasarkan jenisnya terdapat 940 pedagang yang diantaranya pedagang makanan atau snack, buah-buahan, pecah belah, alat rumah tangga, kelontong, garam, bumbu, beras, telur, sayuran, minyak, pakaian, dan lain sebagainya. Dalam penelitian ini peneliti mengambil data khususnya pada pedagang yang menjual makanan siap saji atau snack. Makanan snack adalah aneka makanan yang dijual belikan di pasar dalam bentuk kue dengan bahan utama pembuatannya dan rasa yang bervariasi. Apabila dalam pembuatan makanan tersebut tidak memperhatikan kebersihan dirinya akan berpengaruh terhadap kontaminasi makanan, misalnya mencuci tangan perlu ditingkatkan untuk mengurangi cemaran biologis yang terdapat pada makanan (Nuraya, 2017).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan tanggal 20 Februari 2020 di pasar Bantul, melalui wawancara pada 5 pedagang mengenai pengetahuan dengan perilaku *hygiene* dan sanitasi didapatkan hasil 40% pedagang dengan kebersihan dirinya baik, cara penyajian makanan baik, sanitasi tempatnya bersih dan 60% perilaku pedagang kurang karena pedagang tidak memakai celemek dan tidak menggunakan alat saat menjamah makanan serta jauh dari tempat cuci tangan. Dari 5 pedagang tersebut sebagian besar cukup memahami tentang pengetahuan kebersihan diri, cara penyajian dan sarana pedagang makanan.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka masalah yang menjadi dasar dilakukannya penelitian ini adalah “adakah hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku *hygiene* dan sanitasi pada pedagang makanan di Pasar Bantul”.

## **C. Tujuan penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Diketahui hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku *hygiene* dan sanitasi pada pedagang makanan di Pasar Bantul

### **2. Tujuan khusus**

a. Diketahui karakteristik pedagang makanan di pasar

- b. Diketahui tingkat pengetahuan *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan di pasar
- c. Diketahui bagaimana perilaku *hygiene* dan sanitasi pedagang makanan di pasar.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### 1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi yang menunjang dan untuk menambah wawasan yang luas mengenai penelitian hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku *hygiene* dan sanitasi pada pedagang makanan di pasar.

##### 2. Manfaat praktis

###### a. Bagi pedagang

Hasil penelitian ini menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran pedagang tentang *hygiene* dan sanitasi makanan

###### b. Bagi pengelola pasar

Untuk menjamin keamanan, kebersihan dan kenyamanan di Pasar tersebut, apabila tidak ada petugas atau pengelola pasar suasana yang tidak menyenangkan membuat orang malas untuk pergi kepasar dan memilih tempat lain untuk berbelanja.

###### c. Bagi pos UKK (Usaha Kesehatan Kerja)

Untuk melindungi pekerja agar hidup sehat dan terbebas dari gangguan kesehatan dan dapat mendeteksi secara dini masalah kesehatan kerja serta memperoleh pelayanan kerja yang terjangkau.

###### d. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai informasi dan bahan referensi bagi peneliti selanjutnya, khususnya pada bidang ilmu kesehatan lingkungan dan informasi penting untuk para peneliti selanjutnya yang tertarik mengenai masalah masalah yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi pada makanan.