

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia. Selama masih ada manusia, maka makanan akan selalu ada dan dibutuhkan. Makanan merupakan kebutuhan utama selain kebutuhan sandang dan papan yang juga berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan. Makanan jajanan atau biasa disebut dengan *street food* merupakan salah satu hasil produk dari tempat pengolahan makanan, sesuai dengan namanya merupakan makanan jajanan yang biasanya berada dekat atau bahkan berada di kaki lima, tempat bekerja, sekolah atau tempat keramaian. Menurut Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran atau hotel.

Dari hasil Survei Ekonomi Sosial Nasional (SUSENAS, 2004) menunjukkan bahwa pengeluaran keluarga untuk makanan jajanan di Indonesia mencapai 18,84% per kapita per minggu dari total pengeluaran untuk makanan dan minuman atau 10,36% dan total pengeluaran keluarga (Biro Pusat Statistik, 2005).

Makanan yang dibutuhkan oleh tubuh mempunyai zat-zat gizi yang nantinya akan dicerna dan diserap oleh tubuh. Namun, makanan bergizi saja juga tidak cukup melainkan keamanan dari pangan yang dikonsumsi juga perlu diperhatikan karena dampak dari pangan yang tercemar dapat mengakibatkan berbagai kerugian seperti *foodborne disease*, penyebaran penyakit menular maupun keracunan.

Data *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) tahun 2012, di Amerika Serikat sebanyak 831 wabah penyakit bawaan makanan telah dilaporkan, terdiri dari 14.972 orang sakit, 794 orang rawat inap, 23 orang meninggal, dan 20 penarikan makanan. Di Indonesia sendiri selama tahun 2018, telah tercatat 56 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berasal dari 34 propinsi, terdiri dari 2.897 orang dan 1.661 orang di antaranya sakit (*attack rate* sebesar 55,60). Jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan tahun 2018 adalah masakan rumah

tangga sebanyak 42,86%, pangan jajanan/siap saji sebanyak 33,93% dan diikuti pangan olahan PIRT sebanyak 7,14%, pangan olahan MD sebanyak, pangan jasa boga dan pangan yang belum diketahui jenisnya masing-masing sebanyak 5,36% (BPOM, 2018).

Faktor yang paling menentukan dalam higiene dan sanitasi makanan adalah faktor penjamah makanan karena penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Kepmenkes, 2003). Pada setiap pedagang higiene dan sanitasi makanan dan minuman penting diterapkan semenjak proses pemilihan bahan mentah hingga makanan atau minuman tersebut dikonsumsi ke dalam tubuh manusia sehingga makanan dan minuman layak untuk dikonsumsi. Maka dari itu untuk memperoleh kualitas makanan yang baik, pengetahuan, perilaku dan higiene perorangan penjamah makanan perlu diperhatikan dan diawasi agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. Karena, salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan, yaitu makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh bahan berbahaya dan tidak memenuhi syarat higiene (Cahyaningsih, *et al.*, 2009).

Salah satu bakteri yang sering dijadikan indikator terjadinya pencemaran makanan adalah *Escherichia Coli*. *Escherichia coli* merupakan flora normal yang terdapat pada saluran pencernaan hewan dan manusia. *Escherichia coli* merupakan bakteri gram negataif yang banyak menimbulkan gangguan kesehatan manusia (Doyle *et al.*, 2001). *Escherichia coli* sangat mudah mencemari air, kontaminasi bakteri ini pada makanan, peralatan makan, tangan penjamah merupakan suatu praktik sanitasi yang kurang baik (Supardi *et al.*, 1999). Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/gram sampel makanan

Berdasarkan tempat penelitian menurut jenis tempat pengolahan makanan, menurut Djaja (2003) dalam Sofiana (2012), jenis tempat pengolahan makanan berpengaruh terhadap kontaminasi makanan matang, pedagang kaki lima beresiko 4,91 kali dibandingkan dengan jasaboga. Sedangkan berdasarkan jenis makanan yang disajikan, pedagang kaki lima memiliki resiko 3,50 kali, restoran dan rumah

makan 3,25 kali dibandingkan dengan jasaboga. Kontaminasi pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan mungkin belum memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku. Menurut penelitian Nuryani (2016), makanan jajanan yang dijual di kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan 71% terkontaminasi *e.coli*, ini disebabkan oleh faktor fasilitas sanitasi khususnya air yang digunakan. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI bekerjasama dengan Dinas Kesehatan DKI Jakarta tahun 1997-1998 pada pedagang makanan jajanan menunjukkan sebanyak 55% pedagang tidak melakukan cuci tangan sebelum menangani makanan, 28,2% tidak mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar. Terdapat 23,3% lap kotor yang digunakan digunakan sebagai lap pembersih, kebersihan tangan penjamah sebesar 28,3% ditemukan tidak bersih dan 17,1% penjamah makanan berkuku panjang.

Berdasarkan penelitian Djarismawati dkk (2004) diketahui bahwa sebanyak 22 orang (64,7%) tenaga yang terlibat dalam pengolahan makanan di dapur mempunyai pengetahuan dan perilaku kurang tentang sanitasi makanan. Penelitian Dyah Suryani (2014) dalam penelitiannya membuktikan bahwa ada hubungan yang bermakna antara perilaku penjamah dan pengolahan makanan dengan angka kuman pada ikan bawal bakar di kawasan wisata Pantai Depok Yogyakarta. Penelitian yang dilakukan oleh Puspita (2013), menyatakan bahwa hygiene sanitasi penjamah makanan dan cemaran *Escherichia coli* pada makanan gado-gado di kota Manado terdapat 35,5% penjamah makanan melakukan praktik hygiene sanitasi kurang baik. Wibawa (2006) dalam skripsi Sofiana (2012) juga menyatakan bahwa perilaku penjamah makanan berhubungan secara bermakna dengan kontaminasi bakteriologis pada makanan jajanan di Sekolah Dasar Tangerang.

Berdasarkan latar belakang tersebut, masih banyak penelitian-penelitian ditemukan pengetahuan hygiene sanitasi serta perilaku penjamah yang kurang baik, serta banyaknya makanan yang ditemukan terkontaminasi *e.coli*, begitu juga dengan adanya kasus keracunan dan penyakit diare serta adanya kasus kematian akibat keracunan makanan, hal ini merupakan indikator kurang baiknya penjamah makanan dalam menangani sistem pegelolaan makanan.

Faktor yang paling penting dalam menentukan pravelensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidak pedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Berdasarkan survei pendahuluan di Wilayah Kemandoran ditemukan banyak yang menjual berbagai macam makanan yang digemari setiap kalangan terutama anak usia sekolah yang masih belum diketahui tingkat higienitasnya.

Penelitian ini akan dilakukan pengambilan responden dan sampel makanan jajanan di Wilayah Kemandoran, Jakarta Selatan. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk meneliti ada tidaknya “Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi, Serta Cemaran Mikroba Pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan suatu penelitian untuk menganalisis dan mengetahui hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Pada penelitian ini hanya mengetahui hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu “Apakah ada hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan?”

## **1.5 Tujuan penelitian**

### **1.5.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan.

### **1.5.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan (berdasarkan jenis kelamin, tingkat pendidikan, usia dan lama bekerja)
2. Mengidentifikasi pengetahuan higiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara
3. Mengidentifikasi perilaku pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara
4. Mengidentifikasi cemaran mikroba pada makanan jajanan pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara
5. Menganalisis hubungan usia, tingkat pendidikan, dan lama berjualan terhadap pengetahuan higiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara
6. Menganalisis hubungan usia, tingkat pendidikan, dan lama berjualan terhadap perilaku pada pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Kelurahan Grogol Utara
7. Menganalisis hubungan pengetahuan higiene sanitasi dengan cemaran mikroba pada makanan jajanan pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Jakarta Selatan
8. Menganalisis hubungan perilaku pedagang kaki lima dengan cemaran mikroba pada makanan jajanan pedagang kaki lima di wilayah Kemandoran, Jakarta Selatan

## **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

### **1.6.1 Peneliti**

1. Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai higiene dan sanitasi serta keberadaan bakteri *escherichia coli* baik dari segi teori maupun praktek.
2. Menerapkan pengetahuan dan ilmu yang pernah didapat selama masa perkuliahan di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Gizi Universitas Esa Unggul.

### **1.6.2 Pedagang Kaki Lima**

Untuk hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pentingnya pengetahuan dan tindakan yang baik tentang keamanan pangan kepada para tenaga penjamah pada makanan jajanan pedagang kaki lima mengenai bahaya makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan, sehingga dapat dilakukan tindakan pencegahan sebelum terjadinya kasus keracunan makanan.

### **1.6.3 Konsumen**

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk para konsumen yaitu memberikan rasa aman dalam mengonsumsi makanan yang diproduksi oleh penyelenggaraan makanan pada pedagang kaki lima.

### **1.6.4 Program Studi Gizi**

Hasil penelitian ini diharapkan menambah referensi, sumber informasi dan dokumen data ilmiah yang bermanfaat bagi pendidikan, serta dapat dijadikan data pembandingan bagi penelitian serupa yang berkaitan dengan hubungan karakteristik pedagang terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, serta cemaran mikroba pada makanan jajanan kaki lima di daerah lain.

## 1.7 Keterbaruan Penelitian

**Tabel 1.1** Keterbaruan Penelitian

No	Perbedaan	Nama Peneliti Sebelumnya			Peneliti
		Liliyani Makalew	Ian Murdani	Setya Ari Wibowo	
1	Judul penelitian	Hubungan <i>Hygiene</i> Sanitasi dan Perilaku Penjamah kue dengan keberadaan Bakteri <i>Escherichia colli</i> pada Kue Popaco di Pasar Sentral Kota Gorontalo	Hubungan Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Basah di Kantin Sekitar Pasar Panjang Kota Singkawang	Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan	Hubungan Karakteristik Pedagang Terhadap Pengetahuan dan Perilaku <i>Higiene</i> Sanitasi, Serta Cemaran Mikroba Pada Makanan Jajanan Kaki Lima di Wilayah Kemandoran Kelurahan Grogol Utara Jakarta Selatan
2	Tahun	2013	2017	2019	2021
3	Metode	Survey Analitik dengan Rancangan <i>cross sectional study</i>	Observasional Analitik dengan rancangan <i>cross sectional</i>	Survey Analitik dengan desain <i>cross sectional</i>	Deskriptif dengan pendekatan <i>cross sectional</i>
4	Variabel	Variabel bebas : lokasi tempat penjualan, pengangkutan, penyajian Variabel terikat : Bakteri	Variabel bebas : pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, peralatan,	Variabel bebas : Perilaku penjamah makanan Variabel terikat :	Variabel bebas : Karakteristik, pengetahuan, perilaku, Variabel Terikat : pengetahuan, perilaku, cemaran mikroba

No	Perbedaan	Nama Peneliti Sebelumnya			Peneliti
		Liliyani Makalew	Ian Murdani	Setya Ari Wibowo	
		escericha Colli pada kue popaco	penyimpanan makanan, dan penyajian makanan	angka kuman pada makanan	
			Variabel Terikat : Angka kuman pada makanan		
5	Hasil	Tidak ada hubungan antara keadaan lokasi tempat penjualan kue dengan keberadaan bakteri <i>Eschericha colli</i> (Ho diterima) dengan nilai $p=0,067 > 0,05$	Tidak ada hubungan antara pemilihan bahan makanan dengan angka kuman pada makanan basah di pantai pasir panjang kota singkawang ( $p=0,469$ )	Ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan ( $p=0,049$ )	Ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan dan perilaku, lama berjualan dengan perilaku dengan nilai p-value $\leq 0,05$

Perbedaan dengan penelitian sebelumnya dengan penelitian yang dilakukan adalah :

1. Variabel Bebas : Karakteristik responden (usia, jenis kelamin, lama berjualan), Pengetahuan Higiene sanitasi serta Perilaku Pedagang kaki lima
2. Variabel Terikat : Pengetahuan Higiene Sanitasi, Perilaku Pedagang serta cemaran mikroba (*Escherichia coli*).
3. Metode Penelitian : Deskriptif dengan *cross sectional*
4. Analisis Data : *Spearman*
5. Tahun Penelitian : 2020-2021
6. Tempat Penelitian : Di Lingkungan Kemandoran Jakarta Selatan