

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Makanan yang diolah dengan baik dan benar akan menghasilkan makanan dengan cita rasa tinggi, bersih, sehat dan aman. (Widyastuti & Almira, 2019). Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Fatmawati et al., 2013).

Data Badan POM pada tahun 2019 telah mencatat 6.205 penderita kasus keracunan makanan yang terjadi di seluruh Indonesia. Jumlah kasus tertinggi keracunan makanan terjadi di Jawa Barat 2.377 (38,31%), Jawa Timur 1.312 (21,14%), DKI Jakarta 943 (15,19%), Bali 373 (6,01%) dan Banten 214 (3,45%) (Badan POM, 2019). Keracunan makanan terjadi di Kota Sukabumi pada tanggal 7 Agustus 2022, sejumlah 19 orang warga RW 06 Kelurahan Gedong Panjang Kecamatan Citamiang Kota Sukabumi mengalami gejala keracunan setelah mengkonsumsi makanan jajanan dodongkal yang dibeli dari pedagang keliling (Dinas Kesehatan Kota Sukabumi, 2022).

Salah satu faktor kunci dalam peningkatan keamanan pangan yaitu kompetensi sumber daya manusia (*personal hygiene*). Apabila penanganan bahan pangan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan hingga penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik dan tepat maka berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap konsumen yaitu keracunan makanan. Data dari Kementerian Kesehatan menunjukkan bahwa sekitar 29% penyebab

munculnya berbagai kasus keracunan di Indonesia karena faktor higiene perorangan. Seringkali kontaminasi berasal dari karyawan yang mengolah makanan. Kontaminasi ini terjadi karena adanya kontak langsung antara anggota tubuh karyawan dengan makanan, baik yang disengaja maupun tidak (Sari, 2020).

Upaya-upaya pengelolaan higiene sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan belum dilakukan secara optimal. Masih banyak penjamah makanan belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengelolaan yang baik, antara lain pengelolaan makanan yang akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan ketersediaan fasilitas sanitasi yang juga sangat menentukan higiene. Survey yang dilakukan pada pedagang angkringan di Kawasan Malioboro, masih ditemukan pedagang yang tidak melakukan cuci tangan baik sebelum maupun setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, pedagang langsung menggunakan tangan saat mengambil es batu tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang ada di angkringan tidak diberi tutup dan air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan 2 ember air. (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

Penelitian yang dilakukan oleh Nelsye (2019), diperoleh hasil higiene dan sanitasi berupa tidak menggunakan celemek saat melakukan pengolahan makanan sehingga baju tampak kotor, membersihkan peralatan dengan serbet yang tidak bersih, penyimpanan makanan di dalam rak kaca tidak diberikan penutup sehingga lalat masuk dan hinggap di makanan. Oleh karena itu, mikroorganisme dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan.

Tangan para penjamah makanan juga berperan dalam transmisi bakteri patogen bawaan makanan yang bisa menjadi risiko potensial bagi terjadinya wabah penyakit bawaan makanan (Allam, 2016). Dalam penelitiannya tentang kontaminasi tangan pada penjamah makanan, Allam (2016) menyatakan bahwa tingkat pendidikan rendah memiliki hubungan terhadap tingkat kontaminasi

tangan. Hal ini bisa dikaitkan dengan ketidaktahuan tentang instruksi keselamatan dan ketidakpatuhan terhadap praktik higiene. Dalam penelitian lain, Bhattarai (2017) mengatakan bahwa pendidikan pada penjamah berhubungan dengan praktik higiene pada penjual daging di Dharan, Nepal Timur. Lebih lanjut Abdullah (2015) dalam penelitiannya mengenai penilaian kebersihan makanan dan pengetahuan keamanan makanan, sikap, dan praktik penjamah makanan di Putrajaya menyatakan bahwa adanya hubungan positif antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dan antara sikap dan praktik penjamah makanan.

Tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan terhadap tempat umum dilakukan untuk mewujudkan lingkungan tempat umum yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Tempat atau sarana umum yang wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan antara lain, tempat umum atau sarana umum yang dikelola secara komersial (Imam, 2017).

Kementerian Kesehatan menerbitkan peraturan yang mengatur higiene sanitasi pangan untuk mencegah terjadinya keracunan pangan pada tempat pengelolaan makanan (TPM) yang mencakup jasaboga, rumah makan/restoran, depot air minum, dan sentra makanan jajanan. Salah satu TPM yang berhubungan dengan penjamah makanan adalah sentra makanan jajanan. Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan (Kepmenkes, 2003). Berdasarkan data yang diperoleh dari 1.219 TPM yang ada di Kota Sukabumi, yang memenuhi syarat kategori sehat berjumlah 805 (66,04%) dengan target capaian higiene sanitasi di tahun 2021 sebesar 70,00%, sehingga terjadi kesenjangan antara target dan capaian sebesar 3,96% (Dinas Kesehatan Kota Sukabumi, 2021).

Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi merupakan destinasi wisata kuliner dan terbesar di Kota Sukabumi. Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi terdapat 31 kuliner bermacam makanan dan jajanan, diantaranya ayam goreng

penyet, nasi bakar, sop buntut, ramen, *rice bowl*, ayam betutu, sate taichan, sei sapi, dan olahan *seafood*.

Hasil inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) yang dilakukan oleh Puskesmas Benteng Kota Sukabumi pada tanggal 3 Agustus 2021 di Ayam Betutu Bli Kalit, salah satu tempat makan yang ada di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi menunjukkan bahwa secara mikrobiologi Ayam Betutu Bli Kalit tidak memenuhi syarat sebagai air untuk keperluan higiene sanitasi pada parameter yang diperiksa. Sumber air yang digunakan adalah air tanah. Hasil pemeriksaan kualitas air untuk keperluan higiene sanitasi parameter mikrobiologi disajikan pada Lampiran 1. Hasil pemeriksaan mikrobiologi makanan yang diambil tanggal 19 Desember 2022 untuk sampel udang asam manis dan jus jeruk untuk biakan E. Coli menunjukkan hasil yang negatif, untuk angka kuman pada jus jeruk hasil pemeriksaannya adalah 36×10^2 yang berarti terdapat angka kuman sebanyak 3.600, untuk lebih lengkap hasil pemeriksaan mikrobiologi makanan disajikan pada Lampiran 2. Observasi yang saya lakukan pada tanggal 2 Juli 2022 menunjukkan bahwa masih banyak penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi yang belum menerapkan tindakan higiene sanitasi yang memadai serta kurangnya kesadaran atas pentingnya keamanan makanan. Hal ini tampak pada pelaksanaan saat melakukan penjualan dan pemberian layanan makanan. Tindakan higiene sanitasi yang tidak dilakukan oleh beberapa penjamah makanan contohnya tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, tidak memakai sarung tangan saat mengambil atau mencampur makanan, tidak memakai celemek, tempat cuci piring hanya satu bak dan tidak ada tempat bilasan, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu “Faktor-faktor apa sajakah yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi umur, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi
2. Mengidentifikasi pengetahuan, sikap dan pelatihan penjamah makanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi
3. Mengidentifikasi penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi
4. Menganalisis hubungan antara umur, pendidikan, lama bekerja, pengetahuan, sikap, dan pelatihan penjamah makanan terhadap penerapan higiene sanitasi di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penjamah Makanan

Memberikan informasi kepada penjamah makanan sentra makanan jajanan di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi tentang upaya pengelolaan higiene sanitasi sehingga sesuai dengan persyaratan yang berlaku.

1.4.2 Bagi Universitas Esa Unggul

Menambah bahan perpustakaan Universitas Esa Unggul tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi di wilayah Kota Sukabumi.

1.4.3 Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan dalam pengembangan diri serta mengabdikan diri pada pendidikan kesehatan, khususnya dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat di Universitas Esa Unggul.

1.5 Perkembangan Penelitian

Penelitian ini mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam bidang kuliner di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi. Berdasarkan eksplorasi penulis, telah ditemukan beberapa tulisan yang berkaitan dengan penelitian ini. Tabel dari penelitian-penelitian terdahulu tentang penerapan higiene dan sanitasi dari tahun 2013 sampai tahun 2021 di sajikan pada tabel di bawah.

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti	Judul Penelitian	Variabel	Teknik Pengambilan Sampel	Hasil Penelitian
1.	Prita Dhyani Swamilak sita (2016)	Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016	Variabel bebas: umur, kelamin, pendidikan, pengetahuan, lingkungan dan pelatihan. Variabel terikat: penerapan hygiene sanitasi.	<i>Total sampling</i>	Terdapat hubungan antara pendidikan penjamah makanan, lingkungan dan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan <i>hygiene</i> sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul.
2.	Carina Agoestin Intan Wati (2013)	Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen	Variabel bebas: pengetahuan, sikap, ketersediaan sumber fasilitas sanitasi, masa kerja dan pelatihan Variabel terikat: praktik sanitasi.	<i>Total sampling</i>	Ada hubungan antara pengetahuan, sikap, ketersediaan sumber-sumber fasilitas sanitasi makanan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Tidak ada hubungan antara masa kerja, pelatihan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

Penelitian Terdahulu (*lanjutan*)

No	Peneliti	Judul Penelitian	Variabel	Teknik Pengambilan Sampel	Hasil Penelitian
3	Hairun Nisa Brutu (2021)	Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai	Variabel bebas: Sikap pengetahuan Variabel terikat: Penerapan <i>higiene</i> sanitasi	Teknik <i>total sampling</i>	Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan <i>higiene</i> sanitasi makanan dan terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan <i>higiene</i> sanitasi makanan.
4	Yukia Andriani (2020)	Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun	Variabel bebas: Sikap pengetahuan Variabel terikat: penerapan <i>higiene</i> sanitasi	Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik <i>total</i> populasi	Ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan <i>higiene</i> sanitasi rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sarolangun Tahun 2020.

Penelitian Terdahulu (*lanjutan*)

No	Peneliti	Judul Penelitian	Variabel	Teknik Pengambilan Sampel	Hasil Penelitian
5	Rezi Hardiy an Putri (2020)	Faktor Yang Berhubung an dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang	Variabel bebas: Pengetahuan, sikap, sarana prasarana, peran petugas Variabel terikat: penerapan <i>higiene sanitasi</i>	Teknik pengambilan sampel secara <i>purposive sampling</i>	Ada hubungan yang bermakna antara Pengetahuan, sikap, sarana prasarana, dan peran petugas kesehatan dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

1.6 Keterbaruan Penelitian

Perbedaan penelitian sebelumnya dengan penelitian yang penulis lakukan adalah dari tempat penelitian di Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi memiliki waktu buka tempat makan yang lebih lama yaitu dari pukul 09.00 - 21.00, waktu buka yang lebih lama akan meningkatkan resiko keamanan pangan. Lokasi Sudirman *Street Food* Kota Sukabumi yang berada di pusat kota sehingga memiliki karakteristik konsumen yang lebih luas yaitu dari anak sekolah, pekerja kantoran dan keluarga.