

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kesehatan yang begitu beragam disebabkan oleh berbagai faktor seperti kebersihan, kesehatan lingkungan, gizi dan pola makan, dan faktor demografi serta faktor sosial. Dari faktor-faktor gizi dan makanan merupakan salah satu penyebab tingginya masalah kesehatan di Indonesia. Kesehatan makanan meliputi berbagai aspek diantaranya higiene dan sanitasi. Penerapan higiene dan sanitasi yang kurang baik akan menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan (Kahlasi et al., 2019).

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Juhaina, 2020). Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2022, makanan yang tidak aman mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit berbeda mulai dari diare hingga kanker di seluruh dunia, diperkirakan 600 juta hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi setiap tahun, mengakibatkan 420.000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat.

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018, penyakit menular yang ditularkan melalui makanan dan minuman (*foodborne diseases*) berdasarkan diagnosis tenaga kesehatan dan keluhan responden terdiri dari tifoid 2,2%, hepatitis 1,2% dan diare 12,3%. Kejadian ini terjadi pada anak usia sekolah (5–14 tahun), kejadian diare menempati urutan ke-5 terbanyak setelah

kelompok usia balita dan lansia yaitu sebesar 9,0%. Pada tahun 2019 terdapat 6.205 data keracunan makanan yang dikumpulkan oleh rumah sakit di Indonesia. Diketahui bahwa paling banyak korban keracunan dengan tingkat pendidikan SMA sebanyak 2.185 kasus dan pendidikan SD sebanyak 872 kasus yang disebabkan oleh makanan olahan jasaboga (BPOM, 2019).

Dinas Kesehatan Kota Padang melaporkan pada tahun 2018 terjadi 2 jenis kejadian luar biasa (KLB) yaitu difteri dan keracunan makanan yang penyebarannya pada beberapa kelurahan. Sedangkan pada tahun 2019 terjadi 5 kasus KLB yang disebabkan oleh keracunan makanan. Kasusnya tersebar di 4 wilayah kerja Puskesmas yaitu Puskesmas Bungus, Puskesmas Padang Pasir, Puskesmas Belimbing dan Puskesmas Air Dingin. Penderita yang terjangkit kasus keracunan makanan ini sebanyak 43 orang (22 laki-laki dan 21 Perempuan).

Menurut laporan tahunan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Padang tahun 2021, KLB keracunan akibat pangan masih terus terjadi di masyarakat. Data KLB keracunan menunjukkan terjadi *fluktuasi* kasus setiap tahunnya, pada tahun 2020 terjadi penurunan sebanyak 2 kasus keracunan, pada tahun 2021 naik menjadi 4 kasus keracunan. Masyarakat masih mengabaikan mengkonsumsi pangan yang tidak aman tersebut. Kejadian keracunan makanan paling banyak ditemukan di sekolah (BPOM, 2021).

Lingkungan sekitar sekolah banyak sekali dijumpai makanan jajanan yang disediakan oleh kantin sekolah maupun pedagang kaki lima dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian anak usia sekolah. Hal ini perlu

menjadi perhatian masyarakat, khususnya orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah. Makanan jajanan sangat beresiko terhadap cemaran biologis atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang (Trigunarso, 2020). Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian. Makanan yang sangat disukai oleh anak usia SD adalah makanan jajanan (Ismainar et al., 2022).

Kebersihan makanan jajanan dapat berpengaruh terhadap kejadian diare karena penggunaan zat berbahaya dan dapat berakibat pada keracunan makanan. Agar anak-anak terhindar dari beragam penyakit seperti diare, *schistosomiasis* dan demam typhoid perlu pengetahuan dalam memilih jajanan yang sehat guna meningkatkan derajat kesehatan anak-anak (Ismainar et al., 2022). Pedagang makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Jenis makanan jajanan yang banyak dijual di sekolah dasar berupa telur gulung, bakso bakar, cilok, cimol, batagor dan gorengan.

Salah satu penyebab keracunan adalah kurangnya pengetahuan untuk menjaga kesehatan diri sendiri dan lingkungan saat berhadapan dengan makanan yang baik dan sehat. Pedagang makanan harus memahami higienitas sanitasi makanan yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang ditawarkan kepada konsumen. Pedagang makanan harus mematuhi persyaratan yang diberlakukan antara lain tidak merokok saat mengolah makanan, selalu

mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah dari toilet, selalu memakai pakaian bersih dan menutup mulut saat batuk ataupun bersin (Kemenkes RI, 2011).

WHO (2022) menyatakan bahwa di negara berkembang termasuk Indonesia, setiap ada 1 (satu) kasus keracunan, berarti ada 99 kasus lainnya yang tidak dilaporkan. Artinya jika terjadi 4 kasus di Kota Padang tahun 2021, berarti kasus sebenarnya adalah sebanyak 400 kasus. Hal ini menggambarkan bahwa pengetahuan dan perilaku masyarakat tentang keamanan pangan masih perlu ditingkatkan.

Upaya higiene sanitasi makanan sangat penting untuk menjaga kesehatan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui tingkat higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan adalah audit higiene sanitasi atau inspeksi sanitasi yaitu melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta mengukur tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan serta memberikan petunjuk-petunjuk atau saran-saran perbaikan. Dari hasil audit higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dapat diketahui apakah suatu tempat pengelolaan makanan masuk kategori memenuhi syarat higiene sanitasi atau tidak (Hartini, 2022).

Tingkat Pengetahuan bagi pedagang makanan sangat penting untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang diolah. Dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat terhadap higiene sanitasi makanan maka akan memberikan pengaruh terhadap masyarakat untuk mengolah makanan dengan baik dan sehat. Semakin tinggi pengetahuan

seseorang tentang pengolahan makanan maka semakin baik pula cara mengolah makanan sehingga makanan tersebut tetap memiliki nilai gizi yang tinggi (Madrhdhatillah, 2019).

Sikap penjamah jajanan yang kurang baik seperti pedagang makanan jajanan mengetahui manfaat dari memakai penutup kepala tetapi sering tidak digunakan, selain itu pedagang jajanan juga tahu bahwa mencuci tangan harus menggunakan sabun namun kebiasaan pedagang jajanan mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun. Kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun dibawah air mengalir sebelum menangani makanan bertujuan untuk memperkecil terjadinya risiko kontaminasi bakteri dari tangan ke makanan (Kahlasi et al., 2019).

Penelitian yang dilakukan (Hardiyan Pitri et al., 2020) tentang faktor yang berhubungan dengan praktik higiene penjamah makanan di sekolah dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang ditemukan hasil ada hubungan pengetahuan ($p=0,017$), sikap ($p=0,032$), sarana prasarana ($p=0,040$) dan peran tenaga kesehatan ($p=0,001$) dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

Pada tahun 2022 BPOM Kota Padang menemukan adanya *mikroba* atau bakteri jahat pada jajanan bakso bakar yang menyebabkan sekitar 39 siswa yang mengalami keracunan makanan di SDN 29 Gunung Sarik, Kota Padang. Kepala BPOM Padang mengatakan, hasil tersebut didapat setelah memeriksa sampel bakso bakar yang menjadi penyebab keracunan. Ada tiga sampel yang diperiksa, yaitu sampel bakso, tempat kecap dan saus yang digunakan untuk

bakso bakar tersebut. Ditemukannya pertumbuhan bakteri yang berbahaya di dalam bakso, yaitu *Staphylococcus Aureus* dan *E. Coli* (*Escherichia Coli*).

Peneliti melakukan survey awal yang dilakukan pada tanggal 07 Februari 2023 pada penjamah jajanan di SD Negeri 02 dan SD Negeri 14 (4 orang), SD Negeri 29 (3 orang) dan SD Negeri 36 Gunung Sarik (3 orang). Peneliti membagikan kuesioner dan melakukan observasi kepada 10 penjamah jajanan. Didapatkan sebanyak 8 dari 10 responden (80%) yang memiliki tingkat pengetahuan kurang baik, sebanyak 7 orang (70%) penjamah jajanan memiliki sikap negatif terhadap higiene sanitasi. Hasil observasi higiene sanitasi menunjukkan 6 orang (60%) penjamah jajanan yang kurang baik dengan tidak menggunakan celemek, sarung tangan, masker, penutup kepala, mengobrol serta merokok saat mengolah makanan dan menyajikan makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Jajanan Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang Tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah terdapat hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang Tahun 2023?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya distribusi frekuensi higiene sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.
- b. Diketuinya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.
- c. Diketuinya distribusi frekuensi sikap pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.
- d. Diketuinya hubungan tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.
- e. Diketuinya hubungan sikap dengan higiene sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023.

D. Manfaat penelitian

1. Teoritis

a. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan, dan pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian serta mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan selama perkuliahan khususnya tentang Higiene Sanitasi Makanan.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar atau masukan untuk peneliti lebih lanjut dan sebagai perbandingan dalam penulisan skripsi terkait topik penelitian tersebut.

2. Praktis

a. Bagi STIKes Alifah Padang

Dapat dijadikan sumber referensi dan menambah keustakaan di STIKes Alifah Padang mengenai higiene sanitasi makanan.

b. Bagi Penjamah Jajanan

Memberikan informasi dan pengetahuan pada penjamah jajanan yang bersangkutan tentang pentingnya Higiene Sanitasi Makanan.

E. Ruang lingkup penelitian

Penelitian ini membahas tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Higiene Sanitasi makanan pada penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang tahun 2023. Variabel independen pada penelitian ini adalah Tingkat Pengetahuan dan Sikap,

sedangkan variabel dependen adalah Higiene Sanitasi Makanan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain studi *cross sectional*. Penelitian dilakukan pada bulan Maret - Agustus 2023. Pengumpulan data penelitian pada tanggal 10 Juli – 20 Juli 2023. Populasi pada penelitian ini yaitu semua penjamah jajanan sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Belimbing yaitu Kelurahan Kuranji, Kelurahan Gunung Sarik dan Kelurahan Sungai Sapih. Sampel dalam penelitian menggunakan teknik *Quota Sampling*. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner dengan metode wawancara dan observasi. Analisis data secara univariat untuk mengetahui distribusi frekuensi dan analisis bivariat menggunakan uji statistik *Chi-Square*.

