

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut *World Health Organization* (WHO) makanan yang dapat menularkan penyakit yang sering disebut penyakit bawaan pangan/ *Food Borne Diseases* (FBD) bersumber dari agen penyakit (mikroba) yang bersarang ditubuh manusia melalui makanan tercemar yang dapat menimbulkan keracunan makanan serta dapat menjadi penyakit menular jika tidak ditangani. Setiap tahunnya di Amerika Serikat terdapat sebanyak 76 juta kasus penyakit akibat pangan yang menyebabkan 325.000 jiwa di rawat inap dan 5.000 jiwa meninggal dunia. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan yang telah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018, penyakit menular yang ditularkan melalui makanan dan minuman (*Food Borne Diseases*) berdasarkan diagnosis tenaga kesehatan dan keluhan responden terdiri dari tifoid 2,2%, hepatitis 1,2% dan diare 3,5%. Kejadian diare menempati urutan ke-5 terbanyak setelah kelompok usia, balita dan lansia yaitu sebesar 9,0% (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Berdasarkan data dari Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan terjadi dua Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan. Total korban sepanjang tahun 2022 yaitu sebanyak 38 orang.

Diantaranya yaitu KLB di Kabupaten Pasaman 2 orang dan Kota Padang 36 orang. Secara keseluruhan KLB disebabkan bukan karena pangan dalam kemasan, melainkan karena pangan olahan (BPOM Sumatera Barat, 2022).

Peningkatan *hygiene* sanitasi penting dilakukan bertujuan untuk menjamin kesehatan dan kebersihan makanan, mencegah penularan wabah penyakit, mencegah beredarnya produk makanan yang dapat merugikan masyarakat, mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan, melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebabkan oleh perantara-perantara makanan (Marsanti, 2018). *Hygiene* sanitasi merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Menteri Kesehatan RI, 2011). Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara pengolahan pangan yang baik dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan (Marlinae DKK, 2021).

Sumber kontaminan makanan yang cukup banyak menunjukkan banyaknya ancaman terhadap munculnya penyakit dari makanan. Penjamah makanan merupakan sumber kontaminan terbesar yang dapat mentransfer mikroorganisme pada makanan melalui kulit, hidung, kotoran, pakaian dan juga dari makanan terkontaminasi yang ditangani. Mikroorganisme dapat ditemukan di berbagai tempat yaitu tanah, udara dan air. Hal ini menyebabkan makanan sulit dihindarkan dari resiko kontaminasi

mikroorganisme, mulai sejak bahan pangan dipanen, diolah, disimpan dan didistribusikan (Alistina, 2019). Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan (Kemenkes RI, 2003)

Menurut Dinas Kesehatan Kota Padang Tahun 2022 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/ atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun non komersial. TPP yang menjadi sasaran prioritas pengawasan dan pembinaan adalah TPP komersial. TPP komersial merupakan usaha penyediaan pangan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, yaitu jasa boga/ catering, restoran, TPP tertentu, Depot Air Minum (DAM), rumah makan, gerai pangan jajanan keliling, dapur gerai pangan jajanan, dan sentra gerai pangan jajanan/ kantin. TPP memenuhi syarat Higiene Sanitasi Pangan (layak HSP) adalah TPP yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang memenuhi minimal nilai standar kesehatan. Berdasarkan data profil Dinas Kesehatan Kota Padang pada tahun 2022 dari 81 jasa boga terdaftar terdapat 59 diantaranya layak HSP (72,8%), dari 72 restoran terdaftar terdapat 63 restoran layak HSP (87,5%), dari 4 TPP tertentu terdaftar separohnya layak HSP, dari 828 DAM terdaftar terdapat 585 DAM layak HSP (70,7%), dari 693 rumah makan terdaftar terdapat 495

rumah makan layak sehat, dari 992 kelompok gerai pangan jajanan terdaftar 817 diantaranya layak HSP (82,4%), dari 409 sentra pangan jajanan/ kantin terdaftar terdapat 311 diantaranya layak HSP (76,0%) (Dinkes Kota Padang, 2022).

Faktor yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan beberapa diantaranya yaitu pengetahuan, sikap, ketersediaan sarana prasarana, serta pengawasan penjamah makanan. Pengelolaan makanan oleh penjual makanan banyak yang belum aman, sehingga dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya (Manalu, 2016). Pengetahuan dan emosi memiliki peranan penting dalam penentuan sikap. Sikap seseorang terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan merupakan kecenderungan untuk bertindak dalam pengolahan makanan yang memperhatikan aspek kesehatan, kandungan gizi serta keamanan pangan agar menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi (Marlinae, 2021). Penjamah makanan yang tidak memiliki ketersediaan sarana prasarana seperti tidak terdapat tempat sampah sementara serta tidak tersedia tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir. Pengawasan sanitasi makanan jajanan yaitu dengan melakukan pemantauan secara terus menerus berdasarkan perkembangan tindakan/kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pengawasan sentra makanan jajanan dilaksanakan dengan inspeksi sanitasi secara berkala dan

penerapan HACCP secara bertahap oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat (Kemenkes RI, 2003).

GOR Haji Agus Salim merupakan salah satu objek terkenal yang merupakan tempat favorit bagi warga Kota Padang untuk berolahraga dan berkumpul-kumpul. GOR Haji Agus Salim berada di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang. Kawasan olahraga ini terbilang ramai, tidak hanya warga yang ingin berolahraga, tetapi juga merupakan salah satu tempat yang terdapat banyak pedagang dengan berbagai makanan jajanan yang dijual. Makanan yang dijual oleh pedagang disana berupa bakso, seblak, telur gulung, aneka olahan mie, nasi goreng, serta berbagai macam makanan dan minuman lainnya. Pedagang juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. Hal ini akan mengakibatkan terjadinya keracunan makanan dan segala penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tahun 2020 di Sentral Makanan Jajanan GOR Haji Agus Salim Kota Padang diketahui bahwa persentase personal Hygiene penjamah dengan kriteria tidak baik sebanyak 87,9%, persentase pengolahan jajanan dengan kriteria tidak baik sebanyak 81,8%. Ada hubungan bermakna antara variabel personal hygiene dan proses pengolahan dengan kontaminasi *E. coli* jajanan di sentral makanan GOR Haji Agus Salim Padang Tahun 2020 (Khairat, 2020).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tahun 2021 di Sentral Makanan Jajanan GOR Haji Agus Salim Kota Padang diketahui bahwa terdapat penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan rendah sebanyak 50% responden, terdapat penjamah makanan yang memiliki sikap negatif sebanyak 63,3% responden, terdapat penjamah yang memiliki perilaku buruk sebanyak 51,7% responden. Ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dan sikap responden dengan perilaku penjamah makanan jajanan tentang higiene sanitasi makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2021 (Putri, 2021).

Berdasarkan *survey* awal yang peneliti lakukan pada tanggal 8 Februari 2024 di Sentral Makanan Jajanan GOR Haji Agus Salim Kota Padang terhadap 10 orang pedagang makanan jajanan. Berdasarkan tingkat pengetahuan ditemukan 6 orang dari 10 responden dengan persentase 60% penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang baik terhadap *hygiene* sanitasi makanan. Berdasarkan sikap ditemukan 5 dari 10 responden dengan persentase 50% penjamah makanan memiliki sikap negatif terhadap *hygiene* sanitasi makanan. Berdasarkan pengawasan ditemukan 10 responden dengan persentase 100% penjamah makanan tidak mendapatkan pengawasan terhadap *hygiene* sanitasi makanan. Berdasarkan hasil observasi sarana prasarana ditemukan 6 orang dari 10 responden dengan persentase 60% penjamah makanan belum memiliki sarana prasarana. Hasil observasi penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan ditemukan 7 orang dari 10

responden dengan persentase 70% belum menerapkan *hygiene* sanitasi yang baik.

Oleh karena itu berdasarkan dari masalah diatas, maka peneliti tertarik meneliti “Faktor - Faktor Yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Apa Saja Faktor - Faktor Yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor - faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui distribusi frekuensi berdasarkan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.
- b. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.

- c. Diketahui distribusi frekuensi sikap penjamah makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.
- d. Diketahui distribusi frekuensi ketersediaan sarana prasarana penjamah makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.
- e. Diketahui distribusi frekuensi pengawasan penjamah makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.
- f. Diketahui hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024.
- g. Diketahui hubungan sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024.
- h. Diketahui hubungan sarana prasarana dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024.
- i. Diketahui hubungan pengawasan dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

A. Manfaat Teoritis

Meningkatkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan terutama dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya mengenai faktor - faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang tahun 2024.

B. Manfaat Praktis

a) Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam membuat kebijakan dan pengendalian dampak kesehatan akibat perilaku penjamah makanan di pinggir jalan yang kurang baik.

b) Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifah terkhusus program studi Kesehatan Masyarakat dan sebagai tambahan referensi untuk bahan bagi penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini untuk melihat faktor – faktor yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang Tahun 2024. Variabel Independen dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, ketersediaan sarana prasarana makanan, dan pengawasan makanan.

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 08 sampai 24 Juli tahun 2024. Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif menggunakan desain penelitian *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan jajanan di GOR Haji Agus Salim Kota Padang dengan sampel berjumlah 96 penjamah makanan dengan metode *quota sampling*. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik wawancara dengan menggunakan kuisisioner dan observasi menggunakan lembar *checklist*. Analisis data yang dilakukan adalah analisis univariat dengan melihat distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan melihat hubungan antara variabel dengan menggunakan uji *Chi-Square*.

