

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi (Presiden RI, 2009). Banyak hal yang dapat mempengaruhi kesehatan terutama makanan yang dikonsumsi setiap hari, makanan ialah salah satu kebutuhan primer manusia. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Makanan sehat adalah makanan yang dapat menunjang aktivitas, pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh agar tetap sehat (Rochmah, 2018).

Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit oleh sebab itu perlu dilakukan pengawasan terhadap pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Pengawasan terhadap sanitasi makanan di mulai dari tiga prinsip mulai dari pengolahan makanan, pengangkutan makanan, sampai penyajian makanan, dengan demikian makanan yang berkualitas baik dan terhindar dari bahaya yang di akibatkan oleh pengolahan yang tidak baik (Budiman Candra., 2012). Selain itu faktor yang cukup penting untuk menjamin *hygiene* sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi dan terhindar dari penyakit seperti diare dan hepatitis (Syahrizal, 2017).

Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengolahan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia yakni: indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2015).

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak (Boy, Subiro, at. al, 2011). menurut UU. RI.No.18 Tahun 2012, sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan sehat dan *hygienis* yang bebas dari bahaya pencemaran biologi, kimia, dan benda lain.

Personal Hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena *Personal Hygiene* mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu di antaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Yasmin G, 2010) .

Pasar Raya Padang adalah salah satu pasar yang ada di Kota Padang, pasar tradisional ini menjual berbagai produk kebutuhan pokok dan sembako. Kelebihan pasar jenis tradisional ini adalah produk-produk yang dijual dengan harga rakyat, sehingga harganya murah bagi masyarakat. Pasar ini berlokasi di Kampung Jao, Kecamatan Padang Barat. Menurut data yang didapatkan dari

Dinas Perdagangan Kota Padang jumlah pupulasi Pedagang Makanan Kaki Lima yang ada di Pasar Raya Padang yaitu sebanyak 200 pedagang (Disdag, 2022).

Penelitian Br Kristina Tarigan et al., (2022) tentang hubungan pengetahuan dan sikap terhadap *hygiene* sanitasi pedagang/penjamah makanan jajanan ditemukan hasil bahwa adanya hubungan pengetahuan terhadap tindakan penjamah makanan ($pvalue=0,02$). Adanya hubungan sikap terhadap tindakan dari penjamah makanan ($pvalue=0,02$).

Penelitian Rahmayani (2018) tentang hubungan pengetahuan dan sikap *hygiene* sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan ditemukan hasil bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan *hygiene* sanitasi makanan ($pvalue=0,146$). Ada hubungan sikap dengan *hygiene* sanitasi makanan ($pvalue=0,041$).

Survey awal yang dilakukan tanggal 19 Januari 2023 pada 10 pedagang kaki lima di Pasar Raya Padang ditemukan bahwa penjamah makanan pada proses pengolahan masih ada yang tidak memaki masker, handscoon, tidak memakai sepatu kerja tetapi sandal, memakai perhiasan seperti cincin dan berbicara pada saat melakukan pengolahan makanan. Bahan makanan yang akan dimasak seperti sayur tidak dicuci di air yang mengalir dan tidak diletakkan di dalam wadah tetapi dibiarkan diatas meja persiapan bahan, serta masih terdapat tempat makanan dengan kondisi *hygiene* dan sanitasi yang kurang baik dan ada penjamah makanan yang mengambil bahan yang diperlukan dengan sendok masak yang digunakan dari tempat produksi ke tempat penyimpanan bahan makanan. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan.

Tingkat pengetahuan penjamah makanan dari 10 responden masih ada responden tidak mengetahui cara pengolahan yang baik yaitu sebanyak 6 responden (60%) dan yang tahu cara pengolahan makanan yang baik yaitu sebanyak 4 responden (40%). Sikap penjamah makanan dari 10 responden masih ada beberapa responden penjamah makanan yang belum menerapkan sikap *hygiene* sanitasi makanan yaitu sebanyak 7 responden (70%) dan penjamah makanan yang telah menerapkan sikap *hygiene* yaitu sebanyak 3 responden (30%).

Berdasarkan latar belakang maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima tentang *hygiene* sanitasi makanan di pasar raya padang.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui distribusi frekuensi *hygiene* sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pasar Raya Padang

- b. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan pada pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang
- c. Diketahui distribusi frekuensi sikap pada pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang
- d. Diketahui hubungan tingkat pengetahuan pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang
- e. Diketahui hubungan sikap pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi Penelitian

Dapat menambah wawasan dan meningkatkan kemampuan penelitian dalam mengimplementasikan ilmu dan pengetahuan yang telah didapat dibangku kuliah untuk diaplikasikan di lapangan.

- b. Penelitian Selanjutnya

Diharapkan dapat menambah rujukan dalam topik yang sama dengan permasalahan yang berbeda tentang *hygiene* sanitasi makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat memberikan informasi dan masukan serta referensi kepada mahasiswa di institusi dalam mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di Pasar Raya Padang.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pada pedagang kaki lima dengan *hygiene* sanitasi makanan di pasar raya padang. Variabel penelitian meliputi variabel independen tingkat pengetahuan dan sikap pada pedagang kaki lima sedangkan variabel dependen adalah *hygiene* sanitasi makanan. Jenis penelitian ini penelitian metode kuantitatif dengan menggunakan metode *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai bulan Agustus 2023 di Pasar Raya Padang. Pengambilan sampel dilakukan dari tanggal 27 Juni – 19 Juli 2023 populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang kaki lima yang menjual makanan di Pasar Raya Padang sebanyak 200 pedagang dan sampel penelitian berjumlah 67 pedagang dengan teknik pengambilan sampel menggunakan metode *quota sampling* dan cara pengolahan data dalam penelitian ini dengan menggunakan uji *chi-square*.

