

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Personal hygiene* dan sanitasi sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologi pangan. Pekerja pangan yang tidak menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerjanya dapat mengkontaminasi makanan dengan mikroorganisme patogen yang membahayakan kesehatan konsumen. Beberapa penelitian terbaru menunjukkan bahwa praktik higiene dan sanitasi yang buruk merupakan penyebab utama kontaminasi silang pada makanan siap saji (Lee et al., 2017).

Hand sanitizer, sarung tangan, masker, dan pakaian kerja bersih penting digunakan saat menyiapkan makanan untuk mencegah kontaminasi silang. Namun, penelitian mereka menemukan bahwa banyak pekerja katering tidak taat pada prosedur higiene dasar. Hal ini berkontribusi pada tingginya kasus foodborne disease akibat bakteri patogen seperti *Salmonella spp* dan *E. coli* (Soon et al., 2012).

*Salmonella spp* merupakan penyebab utama *foodborne disease* di seluruh dunia. Kontaminasi *Salmonella* pada makanan umumnya berasal dari tangan pekerja yang tidak mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar/kecil atau setelah kontak dengan hewan peliharaan. Tangan yang tidak bersih dapat memindahkan kotoran hewan ke makanan dan menyebabkan infeksi pada konsumen. Oleh karena itu, mencuci tangan merupakan cara paling efektif mencegah penyebaran mikroba patogen melalui makanan (Kasim, 2018).

Selain itu, kebersihan area persiapan makanan sangat penting. Permukaan dapur, peralatan masak, dan tempat penyimpanan bahan makanan yang kotor dapat menjadi reservoir mikroba patogen (Jianu & Golet, 2014). Membersihkan area kerja secara rutin dengan desinfektan efektif dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dari permukaan ke makanan (Marriot & Gravani, 2020).

Kebersihan dan hygiene perorangan para pedagang di pasar mandiri sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologi makanan yang dijual. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa praktik hygiene dan sanitasi yang buruk di kalangan pedagang pasar merupakan penyebab utama kontaminasi mikroba pada makanan (Kusumaningrum et al., 2019; Apriningsih et al., 2021). Pedagang yang tidak menerapkan hygiene perorangan yang baik seperti mencuci tangan dan menggunakan sarung tangan saat menangani makanan berisiko memindahkan mikroba patogen yang membahayakan kesehatan konsumen.

Penelitian Wurarah et al. (2019) menunjukkan bahwa pada 24 penjual mie basah di pasar Langowan terdapat 1 penjual mie basah (4,2%) yang memiliki hygiene sanitasi baik, sedangkan terdapat 23 penjual mie basah (95,8%) yang memiliki hygiene sanitasi kurang baik. Dari 24 penjual mie basah di pasar Langowan terdapat terdapat 21 sampel mie basah (21,7%) positive mengandung bakteri *E. Coli*, sedangkan terdapat 3 sampel mie basah (12,5%) yang negative mengandung bakteri *E. Coli*. Kesimpulannya adalah hampir semua penjual mie basah di pasar langowan memiliki hygiene sanitasi yang kurang baik dan hampir semua sampel mie basah positive mengandung bakteri *E. Coli*.

Menjaga higiene perorangan pekerja pangan serta menerapkan sanitasi lingkungan kerja yang baik merupakan kunci mencegah kontaminasi mikroba patogen pada makanan. Penelitian terbaru menunjukkan masih banyak pelanggaran terhadap praktik higiene dasar di industri pangan, yang menyebabkan munculnya kasus keracunan makanan baru setiap tahun. Perbaikan budaya higiene melalui pelatihan dan penegakan aturan sanitasi secara konsisten diperlukan agar kualitas mikrobiologis makanan tetap terjaga (Taban & Halkman, 2011). Dengan higiene perorangan dan sanitasi lingkungan yang memadai, keamanan pangan dapat dijamin sehingga konsumen terlindungi dari penyakit akibat makanan yang terkontaminasi mikroba.

Hasil prasurvey yang dilakukan di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung didapatkan banyak pedagang makanan yang tidak menjaga kebersihan jualannya, ada beberapa pedagang yang membiarkan dagangannya terbuka yang disajikan tanpa ada penutup atau pembungkus yang melindunginya dan ada yang terkontaminasi debu. Selain itu banyak juga pedagang yang tidak menggunakan masker saat berjualan.

Berdasarkan uraian masalah di atas, maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan *Personal Hygiene* pedagang makanan (jajanan) dengan Kualitas Mikrobiologi Makanan (jajanan) Di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung”

## **B. Rumusan Masalah**

Pasar Mandiri Way Kandis merupakan salah satu pasar mandiri yang cukup besar dan ramai di Kota Bandar Lampung. Pasar ini menjual berbagai jenis barang kebutuhan sehari-hari, termasuk bahan makanan mentah dan

makanan (jajanan) siap saji. Pasar Mandiri Way Kandis terletak di Kecamatan Tanjung Senang, Kota Bandar Lampung. Lokasinya yang strategis di tengah pemukiman penduduk membuat pasar ini menjadi tujuan berbelanja bagi masyarakat sekitar. Selain menjual kebutuhan pokok, pasar ini juga menyediakan aneka jajanan makanan seperti mie ayam, nasi goreng, gorengan, serta berbagai jenis kudapan. Namun, berdasarkan prasarvei yang dilakukan, beberapa pedagang makanan dan jajanan di pasar ini kurang memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi. Hal ini ditunjukkan oleh makanan yang disajikan tanpa ada penutup atau pembungkus yang melindunginya dari kontaminasi partikel atau debu yang berterbangan. Selain itu banyak pedagang yang tidak menggunakan masker saat berjualan. Hal ini dapat meningkatkan risiko penyebaran virus atau bakteri dari pedagang kepada makanan yang dijual.

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, dirumuskan tiga permasalahan yang akan diteliti, yaitu: Apakah terdapat hubungan antara personal hygiene pedagang dengan kualitas mikrobiologi makanan (jajanan) yang dijual di Pasar Mandiri Way Kandis?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Diketahui hubungan *personal hygiene* perdagangan makanan (jajanan) dengan kualitas mikrobiologi makanan (jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Karakteristik pedagang makanan (jajanan) di Pasar Mandiri di Kota Bandar Lampung.

- b. *Personal hygiene* pedagang makanan (jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung.
- c. Kualitas mikrobiologi makanan (jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung.
- d. Diketahui hubungan *personal hygiene* pedagangan makanan (jajanan) dengan kualitas mikrobiologi makanan (jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pentingnya *personal hygiene* pedagang makanan dalam mendukung keamanan pangan di pasar mandiri . Hasil penelitian juga diharapkan memperkaya khasanah ilmu kesehatan lingkungan terkait *higiene* dan sanitasi pedagang makanan.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### a. Bagi Pedagang Makanan

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran pedagang makanan tentang *personal hygiene* dan sanitasi yang baik agar terhindar dari kontaminasi.

###### b. Bagi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Sebagai bahan referensi dan literatur perpustakaan dalam pengembangan penelitian selanjutnya terkait *higiene* dan sanitasi pedagang makanan.

###### c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat menjadi referensi dan perbandingan bagi peneliti lain yang tertarik mengkaji atau melanjutkan topik terkait hygiene dan sanitasi pedagang makanan di pasar mandiri.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini menggunakan desain penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Subjek dalam penelitian ini adalah pedagang makanan di Pasar Mandiri Way Kandis. Sampel penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung. Teknik sampel yang digunakan adalah total sampling. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei tahun 2024.