

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembangbiaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2006).

Makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan diantaranya dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan seperti diare, cholera, disentri, typhus, dan keracunan makanan lainnya. Selain itu juga persyaratan mutu dan keamanan makanan yang baik dapat mempengaruhi pertumbuhan fisik dan intelegensia masyarakat sehingga dapat berakibat peningkatan kualitas sumber daya manusia yang berdampak kepada pembangunan (Azwar, 1990).

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa

terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000). Kasus keracunan makanan akan terus bertambah apabila tidak adanya pengawasan dan inspeksi yang baik. Hal ini sangatlah mengkhawatirkan apabila pengetahuan dan sikap pedagang tentang hygiene sanitasi makanan jajanan kurang maka kemungkinan akan berpengaruh pada perilaku penjamah makanan yang tidak sehat dan akan menyebabkan timbulnya masalah kesehatan (Rusdin, 2013).

Masalah kesehatan yang terdapat di Indonesia sangatlah kompleks, mulai dari belum teratasinya masalah kesehatan penyakit menular, sudah diperparah dengan semakin meningkatnya penyakit tidak menular dan masalah kesehatan lain. Masalah kesehatan yang begitu beragam disebabkan oleh berbagai faktor seperti kebersihan, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, gizi dan pola makan, dan faktor demografi serta faktor sosial dan budaya. Dari faktor-faktor ini menurut Khomsan (2010), gizi dan makanan merupakan salah satu penyebab tingginya masalah kesehatan di Indonesia. Kesehatan makanan meliputi berbagai aspek diantaranya hygiene dan sanitasi. Penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang baik akan menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan (*food borned disease*).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya penyakit bawaan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Prinsip hygiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Keempat faktor tersebut dikendalikan melalui 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan (Depkes RI,2003).

Berdasarkan survei awal yang dilakukan peneliti, di Pasar Plaza Bandar Jaya, beberapa pedagang makanan jajanan mudah dijumpai hampir di sekeliling pasar. Para pedagang tersebut sering kali menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka yang dapat menyebabkan makanan terkontaminasi dengan vektor dan letaknya berada di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan beroda dua maupun beroda empat yang menyebabkan tercemar oleh debu serta asap kendaraan. Penjual makanan jajanan masih belum menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, celemek dan tutup kepala sehingga hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi makanan oleh para penjual. Berdasarkan informasi dari Puskesmas Bandar Jaya Pada kecamatan Terbanggi Besar kasus diare hampir tiap tahunnya selalu meningkat.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin melakukan penelitian mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.

B. Rumusan Masalah

Makanan jajanan merupakan makanan siap santap yang dijual secara umum. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan yaitu dengan mengkonsumsi makanan dalam keadaan bersih dan terhindar dari kontaminasi. Pedagang makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya masih belum menerapkan hygiene perorangan dengan baik, pedagang terkadang membiarkan makanan terbuka begitu saja, tidak menggunakan Alat Pelindung Diri saat berjualan makanan, serta kondisi sanitasi yang kurang baik.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, rumusan masalah yang diperoleh yaitu Bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya kecamatan Terbanggi Besar kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hygiene dan sanitasi makanan jajanan yang berada di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui perilaku penjamah makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.
- b. Mengetahui kebersihan diri penjual makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.
- c. Mengetahui sanitasi atau sentra pedagang makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.
- d. Mengetahui penerapan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Menambah kepustakaan terkait hygiene dan sanitasi makanan jajanan di pasar.

2. Bagi Pedagang

Sebagai masukan bagi para pedagang agar dapat meningkatkan hygiene dan sanitasi makanan jajanan.

3. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagaimana pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi jajanan pasar.

E. Ruang Lingkup

Di dalam penelitian ini penulis hanya membatasi pada gambaran hygiene dan sanitasi jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah yang meliputi kebersihan diri penjual, penjamah makanan, sentra pedagang, dan prinsip dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.