

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh yaitu tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan yaitu penyakit bawaan makanan (*Food Borne Disease*) bahkan keracunan makanan (Yayuk, 2004 dalam Latudi, 2014). *Food Borne Disease* atau penyakit bawaan makanan seperti diare atau keracunan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya bakteri patogen. *Food Borne Disease* biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen penyakit yang masuk kedalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi (WHO, 2005).

Faktor utama yang menyebabkan terjadinya *Food Borne Disease* adalah rendahnya kebersihan diri penjamah makanan atau praktik personal higiene yang kurang benar. Seperti kontaminasi pada makanan melalui tangan, kuku, rambut, dan pakaian yang kotor. Selain itu kebiasaan perilaku penjamah terhadap makanan yang kurang diperhatikan. Seperti tidak menutup makanan, tidak menggunakan celemek, dan tidak menggunakan penutup kepala. Prinsip personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena akan mempengaruhi kesehatan seseorang. (Adams dan Y. Motarjemi, 2003 dalam Latudi, 2014).

Higiene perseorangan kurang mendapatkan perhatian dari penjamah makanan karena dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kebiasaan, seperti sosial, budaya, hunian dan keyakinan, keadaan lingkungan yang kurang memadai dan faktor individual seperti kurangnya pengetahuan sehingga mempengaruhi sikap dan perilaku terhadap higiene sanitasi makanan (Moh.Badri, 2007). Namun pada penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tentang higiene perseorangan

baik, belum tentu tindakan higiene perseorangnya baik pula. Karena sikap dan perilaku kebersihan dipengaruhi oleh kebiasaan sehari-hari misalnya mencuci tangan sebelum memegang makanan, tidak berbicara saat meracik makanan dan lain sebagainya (Notoadmodjo, 2005). Hasil penelitian tentang higiene sanitasi pada pedagang jajanan makanan tradisional di lingkungan sekolah dasar dikelurahan Demang Lebar Daun Palembang dapat disimpulkan bahwa dari 23 responden terdapat 52,2% responden yang higiene perorangnya sudah baik dan terdapat 47,8% responden yang hygiene perorangnya tidak baik (Agustina, 2009).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan (Depkes RI, 2003). Terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan (Agustina, 2009).

Masalah kesehatan khususnya masalah higiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan higiene dan sanitasi makanan. Menurut 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 oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000).

Masalah higiene dan sanitasi makanan di Indonesia merupakan masalah yang terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika

makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan. Karena, tidak menutup kemungkinan tercemar kuman yang terdapat pada bahan makanan yang sudah tidak segar. Sebanyak 90% kasus keracunan makanan disebabkan perkembangan patogen, perkembangan pathogen ini bisa dimulai sejak makanan diolah di dapur (Aide, 2010). Penyebab berkembangnya mikroorganisme jahat karena buruknya perilaku yang salah mengenai higiene dan sanitasi yang disebabkan ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya diketahui oleh tenaga penjamah makanan dalam upaya mendapatkan makanan yang sehat (Mukrie, 1990).

Penjual makanan yang tidak memperhatikan praktik higiene sanitasi makanan di kawasan Terminal Jajag Gambiran Banyuwangi masih banyak. Sebagian besar penjual menganggap tidak penting untuk melakukan atau menjaga higiene sanitasi pada makanan yang dijual. Menurut penjual disana, kotoran yang bisa mencemari makanan yang dijualnya adalah kotoran yang nampak dan terlihat oleh mata. Kenyataannya, saat makanan itu diujakan dan saat penjual tidak memperhatikan praktik higiene sanitasi, kontak langsung makanan dengan bakteri yang ada disekitarnya akan cepat terjadi. Namun sampai saat ini masih banyak penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi yang tidak menghiraukan praktik higiene sanitasi. Menurut pengujian yang telah dilakukan oleh Fitriana (2013) menunjukkan hasil pemeriksaan melalui uji mikrobiologi untuk jumlah *Staphylococcus aureus* pada daging ayam goreng tepung yang diambil dari gerobak pinggir jalan yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo diperoleh hasil bahwa, setengah dari sampel yang diambil mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* yang sudah melebihi ambang batas yang ditentukan sesuai dengan SNI 7388-2009 (Badan Standar Nasional 2009).

Berdasarkan pada uraian diatas, hasil pengamatan pendahuluan dan pengamatan peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang higiene dan sanitasi makanan serta higiene personal yang dapat menyebabkan terjadinya masalah kesehatan seperti diare dan keracunan makanan saat tidak memperhatikan perlakuan

higiene sanitasi. Sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjual Makanan Di Kawasan Terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka perumusan masalah diatas adalah pengetahuan dan sikap penjual makanan sebagai faktor penyebab praktik higiene sanitasi yang buruk. Berdasarkan hal tersebut, maka yang menjadi pertanyaan dalam penelitian ini adalah Apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene sanitasi penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene sanitasi penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi pada penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.
2. Menganalisis hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi pada penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.

1.4 Manfaat Penelitiian

1.4.1 Bagi Penjual Makanan di Kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi kontribusi dalam meningkatkan higiene dan sanitasi makanan bagi penjual makanan di kawasan terminal Jajag Gambiran Banyuwangi.

1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan pengetahuan ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan penelitian selanjutnya tentang higiene sanitasi.

1.4.3 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan tentang higiene sanitasi dan faktor-faktor yang menjadi penyebabnya serta menambah pengalaman dalam melakukan penelitian di lapangan.