

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang selalu dibutuhkan dan harus diolah dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Keamanan pangan sangat penting agar pangan tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Pangan merupakan kebutuhan dasar dari manusia selain sandang dan papan. Pangan dibutuhkan sebagai upaya kelangsungan hidup manusia. Terpenuhinya kebutuhan pangan dari berbagai segi seperti keamanan, keterjangkauan dan aspek lain sering dikaitkan dengan ketahanan pangan. (Saputro, 2020)

Ada beberapa faktor yang memicu kejadian keracunan makanan, termasuk kurangnya kebersihan saat menangani makanan, praktik penanganan makanan yang tidak higienis, dan penggunaan peralatan pengolahan yang kurang bersih. Salah satu alasan utamanya adalah kekurangan pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat memproses makanan yang sehat dan aman. Pengetahuan masyarakat dalam hal penanganan makanan memiliki signifikansi yang besar, karena pengetahuan ini menjadi faktor kunci dalam mempromosikan perilaku sehat di kalangan masyarakat. Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan tersebut dapat meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, pekerjaan, sumber informasi, dan pengalaman individu. (Wahana, 2020)

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara dengan kualitas pangan yang buruk. Perilaku penjamah makanan yang tidak tepat dalam menerapkan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPPB) dapat meningkatkan

risiko rendahnya kualitas makanan yang dihasilkan sehingga mengakibatkan gangguan kesehatan seperti diare, parasit, dan keracunan makanan (Handayani, 2015)

Hygiene perseorangan diartikan sebagai perilaku penanganan pangan yang bersih, aman, dan sehat untuk mencegah kontaminasi pangan mulai dari penyiapan pangan hingga penyajiannya. Beberapa praktik penting penanganan makanan: mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, memakai APD lengkap, kebersihan dan kesehatan diri. Perilaku *hygiene* penjamah makanan tidak lepas dari sikap dan pengetahuan mengenai kebersihan dan kebersihan makanan. Pengetahuan, sikap, dan *personal hygiene* penjamah makanan sangat penting pada saat menangani makanan untuk melindungi makanan yang dihasilkan dari kontaminasi (Miranti & Adi, 2018).

Permasalahan kesehatan khususnya masalah higienitas dan kebersihan pangan merupakan permasalahan yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan permasalahan baru. Hal ini mungkin disebabkan oleh meningkatnya kebutuhan pangan di luar rumah pada masyarakat. Keamanan pangan yang disediakan oleh dunia usaha atau perseorangan yang bergerak dalam bidang penyediaan pangan untuk kepentingan umum harus terjamin. Pedagang makanan memegang peranan penting dalam pengolahan pangan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia mempunyai dampak yang signifikan terhadap kondisi pengelolaan kebersihan. Komponen sumber daya manusia juga mencakup pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri dan lingkungan.

Tingkat pendidikan membawa wawasan dan pengetahuan sangat berpengaruh. Masyarakat yang berpendidikan tinggi mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan masyarakat yang berpendidikan rendah. Pedagang yang kurang berpendidikan mempengaruhi cara pengolahan makanan yang mereka jual. *Personal hygiene* merupakan salah satu praktik kebersihan pada penjual makanan dan minuman (Juhanto, 2023). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa 20 provinsi di Indonesia tidak memenuhi persyaratan kesehatan seperti kualitas kesehatan, kebersihan, dan keamanan sehingga dapat berdampak pada penyakit (Hidayati & Suwandi Rahmat, 2022).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Makanan Jajanan, diatur beberapa aspek dalam penanganan makanan ringan, seperti alat pengolah makanan, peralatan, air, bahan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek ini mempunyai dampak signifikan terhadap kualitas pangan. Banyak jajanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan membahayakan kesehatan konsumen. Pengolah makanan harus menerapkan kontrol sanitasi di lingkungan kerjanya. Kebersihan memberikan manfaat yang signifikan bagi pengolah dan konsumen, termasuk mencegah kontaminasi pangan.

Pelabuhan dan stasiun Ketapang yang terletak di Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pada observasi awal yang dilakukan pada tanggal 25 – 26 November 2023, tepatnya pada wilayah sekitar pelabuhan dan stasiun Ketapang terdapat 41 pedagang makanan dengan berbagai jenis. Umumnya pedagang makanan di sekitar pelabuhan dan stasiun Ketapang buka mulai dari pukul 9.00 sampai dengan 01.00. Adapula beberapa pedagang

makanan yang buka 24 jam. Setelah dilakukannya observasi awal ada 3 pedagang yang masih berperilaku kurang baik seperti menggaruk kepala tanpa mencuci tangan setelahnya sebelum menjamah makanan.

Perilaku yang kurang baik berkaitan dengan kurangnya pengetahuan pedagang makanan dalam penerapan *personal hygiene*. Kurangnya pengetahuan pedagang makanan dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan akan menyebabkan masalah kesehatan bagi konsumen atau pembelinya. Seperti keracunan makanan akibat kontaminasi makanan, maka dari itu peneliti melakukan penelitian untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku pedagang makanan dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di sekitar pelabuhan dan stasiun Ketapang.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti “Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Wilayah Sekitar Pelabuhan dan Stasiun Ketapang”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas didapat rumusan masalah yang dapat diuraikan sebagai berikut “Bagaimana Pengetahuan Dan Perilaku Pedagang Makanan Dalam Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Di Wilayah Pelabuhan Dan Stasiun Ketapang Tahun 2024?”

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di wilayah pelabuhan dan stasiun Ketapang tahun 2024.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan pedagang makanan di wilayah pelabuhan dan stasiun Ketapang mengenai penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di wilayah pelabuhan dan stasiun Ketapang.
- b. Untuk mengetahui perilaku pedagang makanan di wilayah pelabuhan dan stasiun Ketapang mengenai penerapan *personal hygiene* penjamah makanan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Tugas akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat khususnya mengenai pentingnya *personal hygiene* pada pengolahan makanan untuk mencapai derajat kesehatan yang maksimal.

2. Manfaat praktis

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan suatu informasi yang baik dan benar mengenai pentingnya *personal hygiene* dalam pengolahan makanan serta memberikan jaminan keamanan pangan bagi masyarakat.