

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pedagang Kaki Lima merupakan individu atau kelompok yang menjalankan aktivitas jual beli dengan menawarkan barang atau jasa di ruang-ruang publik, umumnya berlokasi di tepi jalan. Mereka sering memanfaatkan area ramai seperti trotoar, ruang terbuka, atau persimpangan jalan yang banyak dilalui orang. Dalam operasionalnya, mereka menggunakan peralatan yang sederhana, praktis, serta mudah dipindahkan atau dibongkar. Menurut berbagai ahli, pedagang kaki lima merupakan bagian dari sektor usaha informal yang memanfaatkan ruang publik untuk menjual barang kebutuhan sehari-hari maupun jasa tertentu. Makanan menjadi kebutuhan dasar manusia untuk mempertahankan hidup, sehingga penting untuk memenuhi kebutuhan gizi dan memastikan keamanan konsumsi. Kurangnya keamanan pangan dapat menyebabkan berbagai penyakit bawaan makanan. Kebersihan pribadi pedagang makanan memegang peranan penting dalam menjaga agar makanan tidak terkontaminasi. Berdasarkan keterangan BPOM, masih banyak pedagang kaki lima di Indonesia yang belum memperhatikan kebersihan diri maupun kebersihan tempat usahanya. (Fattah & Mallongi, n.d, 2022)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Pedagang Kaki Lima adalah individu atau sekelompok orang yang melakukan usaha perdagangan dengan menggunakan sarana usaha yang bersifat sementara. PKL biasanya beroperasi di lokasi-lokasi publik seperti trotoar, pinggir jalan, atau area keramaian lainnya, dan tidak memiliki izin usaha tetap dari pemerintah. Peraturan Menteri

Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 mengatur standar pelaksanaan kegiatan usaha serta spesifikasi produk yang harus dipenuhi oleh Pedagang Kaki Lima (PKL) untuk memastikan bahwa mereka memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan dalam menjalankan usaha mereka. Hal ini mencakup aspek hygiene, sanitasi, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 juga mengatur tentang definisi istilah, persyaratan umum dan khusus usaha, penilaian kesesuaian, pengawasan. (Kemenkes, 2021)

Higiene adalah cabang ilmu yang mempelajari berbagai aspek yang berkaitan dengan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan serta upaya yang dilakukan untuk menjaga atau meningkatkan kondisi fisik dan mental seseorang. Dalam praktiknya, hygiene mencakup berbagai aspek perawatan diri, mulai dari menjaga kebersihan tubuh hingga menerapkan postur tubuh yang benar dalam aktivitas sehari-hari. Selain itu, hygiene juga memiliki peran penting dalam melindungi kesehatan para pekerja, khususnya mereka yang terlibat dalam proses pengolahan makanan, dengan tujuan mencegah terjadinya penularan berbagai jenis penyakit, baik yang umum maupun yang berkaitan langsung dengan makanan. Secara garis besar, hygiene lebih berfokus pada upaya yang dilakukan oleh individu untuk melindungi dirinya sendiri dari ancaman penyakit. Di sisi lain, terdapat pula konsep sanitasi yang erat kaitannya dengan faktor lingkungan sekitar. Sanitasi merupakan serangkaian tindakan atau usaha yang ditujukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan tempat manusia tinggal dan beraktivitas. Kegiatan sanitasi meliputi berbagai aspek, seperti menjaga kebersihan ruangan, memastikan adanya sirkulasi udara yang baik, mengelola limbah atau sampah dengan benar, serta mengendalikan keberadaan vektor penyakit seperti serangga

dan hewan pengerat. Dengan demikian, penerapan hygiene dan sanitasi secara bersama-sama sangat penting untuk menciptakan kondisi hidup yang sehat dan mencegah timbulnya berbagai penyakit. (Fattah & Mallongi, n.d, 2022)

Kontaminasi makanan adalah masalah serius yang dapat timbul akibat berbagai faktor, salah satunya adalah lingkungan yang tidak higienis, peralatan yang tidak bersih, hingga kesalahan dalam proses pengolahan makanan. Meskipun risikonya cukup tinggi, kontaminasi makanan sebenarnya dapat dicegah dengan penerapan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi yang ketat dan konsisten. Upaya pencegahan ini harus dilakukan secara menyeluruh, dimulai sejak sebelum proses produksi berlangsung. Setiap tahap dalam alur makanan mulai dari pengolahan bahan mentah, persiapan bahan, proses distribusi, hingga penyajian akhir sebelum makanan dikonsumsi harus memperhatikan standar kebersihan yang tinggi. Selain itu, pencegahan terhadap kontaminasi tidak hanya berfokus pada aspek biologis seperti bakteri, virus, dan parasit, tetapi juga mencakup potensi kontaminasi kimiawi, seperti residu pestisida atau bahan kimia berbahaya lainnya. Untuk itu, penting bagi setiap pelaku usaha makanan maupun individu untuk memastikan bahan makanan yang digunakan dipilih dengan cermat, disimpan dengan cara yang benar, serta ditangani menggunakan peralatan yang bersih. Tidak kalah penting, penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti tempat cuci tangan, area dapur yang bersih, dan tempat penyimpanan bahan yang sesuai standar, menjadi faktor kunci dalam menjaga keamanan makanan hingga akhirnya aman untuk dikonsumsi. (Fattah & Mallongi, n.d, 2022)

Penyakit akibat makanan (*foodborne illness*) merupakan dampak dari kesalahan dalam penanganan atau penyajian makanan sebelum dikonsumsi.

Kesalahan ini umumnya terjadi akibat adanya kontaminasi yang disebabkan oleh penerapan praktik kebersihan pribadi (*personal hygiene*) yang kurang baik saat pengolahan makanan. Selain itu, menyimpan makanan pada suhu yang mendukung pertumbuhan bakteri, serta proses memasak atau pemanasan yang tidak memadai untuk membunuh patogen, menjadi faktor utama yang menyebabkan terjadinya kontaminasi makanan. Kondisi-kondisi tersebut secara signifikan meningkatkan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan. Di berbagai tempat, terutama di area publik, banyak pedagang makanan yang menyediakan berbagai pilihan makanan lezat, mulai dari pedagang kaki lima hingga gerai-gerai kecil. Makanan yang dijual biasanya memiliki harga yang relatif terjangkau dan rasa yang menggugah selera, sehingga banyak menarik perhatian konsumen. Namun, di balik itu semua, tidak sedikit pedagang yang kurang memahami pentingnya menjaga kebersihan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Beberapa pedagang bahkan cenderung mengabaikan standar kebersihan yang seharusnya diterapkan. Beberapa perilaku yang tidak higienis dan kerap dijumpai di lapangan antara lain meliputi menggaruk bagian tubuh seperti kepala atau wajah, mengupil, serta menggunakan pakaian untuk mengelap peralatan penyajian makanan. Kebiasaan-kebiasaan buruk seperti ini dapat menjadi sumber kontaminasi silang dan meningkatkan potensi penyebaran bakteri patogen ke makanan yang akan dikonsumsi pelanggan. Oleh karena itu, penting adanya upaya edukasi dan pengawasan terhadap pedagang makanan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan menerapkan prinsip-prinsip kebersihan demi menjaga kesehatan konsumen. (Endriana Amiruddin et al., 2021)

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, terdapat 30 pedagang kaki lima di Pasar Kidul Kabupaten Bangli lokasi pedagang kaki lima tersebut berada di sebelah tempat parkir motor, masih ada beberapa pedagang yang belum mengerti tentang hygiene sanitasi. Kondisi hygiene para pedagang kaki lima di wilayah Pasar Kidul masih tergolong kurang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat hygiene pribadi pedagang kaki lima serta mengamati kondisi fasilitas sanitasi yang tersedia di Pasar Kidul, Kabupaten Bangli. Di pasar tersebut terdapat 50 pedagang kaki lima, dengan 30 di antaranya merupakan penjual makanan. Penelitian akan difokuskan pada dua aspek utama: hygiene pribadi para pedagang dan keberadaan serta kualitas fasilitas sanitasi di sekitar area berdagang. Penulis akan melakukan observasi langsung menggunakan lembar observasi untuk menilai kondisi hygiene pribadi pedagang serta kondisi fasilitas sanitasi. Selain itu, wawancara juga akan dilakukan untuk memperoleh informasi lebih mendalam terkait kebiasaan hygiene dan pemanfaatan fasilitas sanitasi oleh para pedagang kaki lima di Pasar Kidul, Kabupaten Bangli.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keadaan hygiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan pada saat menyajikan makanan kepada konsumen di Kabupaten Bangli ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus yaitu sebagai berikut :

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hygiene sanitasi pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran keadaan sanitasi pada pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli.
- b. Untuk mengetahui gambaran hygiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima penjual makanan di Pasar Kidul Kabupaten Bangli.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis, yang dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam kajian mengenai higienitas dan sanitasi pada pedagang makanan kaki lima. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan yang bermanfaat dalam upaya meningkatkan standar kebersihan dan sanitasi para pedagang.

2. Manfaat praktis

- a. Menyampaikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan serta gambaran mengenai kondisi kebersihan dalam penyajian makanan dan minuman pada pedagang kaki lima di Pasar Kidul Bangli. Selain itu, hasil dari penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pedagang kaki lima dalam meningkatkan standar kebersihan dan sanitasi mereka.