

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi secara konsisten dan memerlukan pengelolaan yang tepat agar dapat memberikan manfaat maksimal bagi tubuh (Agustina, 2014). Makanan atau bahan makanan mencakup segala sesuatu yang dikonsumsi, baik dalam bentuk padat maupun cair, melalui saluran pencernaan (Agustina, 2014). Makanan yang berkualitas dan aman adalah yang bebas dari bahan berbahaya dan mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Agustina, 2014). Setelah dikonsumsi, makanan mengalami proses pencernaan di dalam saluran pencernaan, di mana bahan makanan dipecah menjadi zat gizi. Zat-zat ini kemudian diserap melalui dinding usus dan masuk ke dalam cairan tubuh. Zat gizi ini berfungsi sebagai sumber energi, mendukung pertumbuhan tubuh, memelihara jaringan, menggantikan sel yang rusak, mengatur metabolisme, serta menjaga keseimbangan air, mineral, dan asam basa dalam tubuh.

Masalah kesehatan, khususnya terkait dengan *hygiene* dan sanitasi makanan, adalah isu yang sangat kompleks dan bukanlah hal yang baru. Isu ini semakin relevan dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap makanan yang disajikan di luar rumah. Oleh karena itu, produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau individu untuk konsumsi publik harus memastikan kesehatan dan keselamatannya. Pedagang ikan memainkan peran penting dalam penjualan bahan pangan mentah karena dapat menjadi penyebab penyebaran penyakit. Faktor sumber daya manusia,

termasuk tingkat pendidikan, sangat mempengaruhi kondisi *hygiene* dan sanitasi. Pendidikan yang baik dapat meningkatkan pengetahuan tentang kebersihan diri dan lingkungan, sementara tingkat pendidikan yang rendah dapat berdampak negatif pada cara pengolahan makanan oleh pedagang. Salah satu aspek penting dari *hygiene* dan sanitasi adalah menjual makanan dan minuman yang sehat.

Indonesia termasuk dalam kelompok negara di Asia Tenggara yang menghadapi masalah terkait kualitas pangan yang belum memadai. Kurangnya penerapan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) oleh pedagang ikan dapat menyebabkan penurunan kualitas pangan, yang pada akhirnya dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti diare, infeksi cacing, atau keracunan makanan (Handayani, 2015). Kontaminasi biologis, khususnya oleh bakteri patogen, dapat menyebabkan penyakit yang berkaitan dengan makanan, yaitu kondisi kesehatan yang timbul akibat konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi. Data menunjukkan bahwa ada lebih dari 200 jenis penyakit yang terkait dengan *foodborne disease* di seluruh dunia, dengan sebagian besar diantaranya disebabkan oleh bakteri (Schmidt dkk., 2003). Menurut informasi dari WHO, sekitar 40% kasus keracunan makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia lima tahun, dan sekitar 3-5% dari mereka yang mengalami gejala Sindrom Uremik Hemolitik (HUS) dapat berakibat fatal. Kasus keracunan makanan lebih sering terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun karena sistem kekebalan tubuh mereka yang belum sepenuhnya berkembang, membuat mereka kurang mampu melawan patogen atau racun. Ukuran tubuh yang kecil berarti bahwa bahkan jumlah kecil patogen dapat memiliki dampak yang lebih besar dan lebih cepat, sementara diare dan muntah yang disebabkan oleh keracunan makanan dapat

menyebabkan dehidrasi yang lebih cepat pada mereka. Selain itu, anak-anak mungkin kurang memahami atau menerapkan praktik kebersihan yang baik, seperti mencuci tangan sebelum makan, dan mereka cenderung memasukkan benda ke mulut mereka, termasuk tangan yang kotor atau makanan yang tidak bersih. Faktor-faktor ini membuat anak-anak lebih rentan terhadap efek serius dari keracunan makanan.

Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2015, *Foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan adalah gangguan kesehatan yang terjadi akibat konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh patogen seperti bakteri, virus, atau parasit, serta bahan kimia berbahaya. Kontaminasi ini dapat menyebabkan berbagai gejala, termasuk mual, muntah, diare, dan demam, serta dalam kasus yang lebih parah, dapat berakibat fatal. Penyakit ini mencakup infeksi yang disebabkan oleh mikroorganisme seperti *Salmonella* dan *E. coli*, serta keracunan akibat bahan kimia berbahaya. Pencegahan *foodborne disease* melibatkan praktik sanitasi yang baik, seperti memasak makanan dengan benar, menjaga kebersihan tangan dan peralatan, serta menyimpan makanan pada suhu yang aman.

Aspek sanitasi makanan sangat krusial, terutama di Pasar Kedonganan, yang memiliki 58 pedagang yang menawarkan makanan mentah seperti ikan, cumi, udang, dan kerang. Dalam upaya menjaga kebersihan dan sanitasi makanan, perhatian harus diberikan pada pengetahuan dan sikap pribadi pedagang ikan kepada alat pelindung diri yang harus digunakan saat penjualan sedang berlangsung. Pasar Ikan Kedonganan berada di Desa Kedonganan, Kabupaten Badung, dan memiliki lokasi yang sangat strategis karena terletak di pusat kawasan pariwisata. Sebagian besar ikan yang dijual di pasar ini berasal dari hasil tangkapan nelayan lokal dan sekitarnya, namun ada juga

yang di *import* dari kabupaten lain di Bali serta provinsi-provinsi lain. Berdasarkan hasil observasi, terdapat permasalahan bahwa para pedagang di Pasar Kedonganan masih sangat awam dengan penerapan alat pelindung diri (APD) secara baik dan benar. Masih banyaknya pedagang yang tidak menerapkan alat pelindung diri saat sedang berjualan seperti tidak menggunakan sarung tangan saat mengambil makanan yang akan dibeli oleh konsumen, hal ini dapat menyebabkan ikan yang dijual terkontaminasi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, didapatkan rumusan masalah untuk penelitian ini yaitu “Adakah hubungan antara tingkat pengetahuan dengan sikap pedagang ikan dalam penggunaan APD di Pasar Ikan Kedonganan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan antara tingkat pengetahuan dengan sikap dalam penggunaan alat pelindung diri (APD) pada pedagang ikan di Pasar Kedonganan, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk dalam pelaksanaan perizinan berusaha berbasis risiko di sektor kesehatan.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan pedagang ikan terkait APD dengan penggunaan APD pada saat berjualan.
- b. Untuk mengetahui sikap pedagang ikan terkait APD dengan penggunaan APD pada saat berjualan.

- c. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dengan sikap pedagang ikan dalam penggunaan APD di Pasar Ikan Kedonganan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang kesehatan lingkungan terkait perilaku higienis pedagang ikan dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD).

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengelola pasar dalam merancang kebijakan dan program pembinaan yang lebih efektif untuk meningkatkan kesadaran pedagang ikan dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD).

b. Bagi Penulis

Dalam penelitian ini dapat menambah wawasan peneliti terkait dengan pentingnya memperhatikan tingkat pengetahuan dengan sikap dalam penggunaan APD.