

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Untuk menghadirkan makanan yang berkualitas baik dan kandungan gizi yang cukup, makanan juga harus bersih, aman dan tidak berbahaya. Selain mengandung nilai gizi makanan merupakan media untuk berkembang biaknya mikroba atau kuman. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI. 2006)

Menurut Agustina, dkk (2009) makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupannya. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan baik dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman di antaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*).

Konsep *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep *personal hygiene* akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu di antaranya

kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Y. Motarjemi, 2003).

Masalah kesehatan khususnya masalah *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan yang rendah akan mempengaruhi cara pengolahan makanan yang dijual pedagang makanan. Salah satu perilaku *hygiene* sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat. Beberapa kajian menunjukkan bahwa ditemukan dari 20 provinsi di Indonesia belum memenuhi syarat kesehatan meliputi mutu kesehatan, kebersihan dan keamanan hingga dapat menimbulkan dampak penyakit (Dwi, 2016).

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. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan para konsumen. Sebagian besar makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang dijajakan oleh pedagang kaki lima.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Okta Setyawanti (2015), Aspek personal hygiene digambarkan dalam 3 pertanyaan sederhana yang mencakup kebiasaan batuk pada saat penjual sedang sakit, kebiasaan cuci tangan, dan kebersihan diri/ ruang lingkup personal hygiene. Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan batuk hampir semua penjual mempunyai jawaban yang sama yaitu, menghindari dari makanan dan menurut observasi yang dilakukan oleh peneliti belum ada informan yang menggunakan masker pelindung untuk menjaga sterilisasi.

Pasar Sanglah adalah pasar yang buka dari pagi hari dibagi menjadi dua shift pada pukul 05.00 sampai 17.00 WITA dan pada pukul 17.00 sampai 05.00 WITA, dimana banyak masyarakat yang suka berbelanja pada pagi dan malam hari untuk mencari makan atau pun hanya sekedar untuk jalan-jalan. Pasar Sanglah menjadi pusat kuliner yang menjual berbagai jenis makanan yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja dan memilih makanan yang mereka akan beli. Berdasarkan data dari pengelola pasar jumlah pedagang yang berjualan makanan di Pasar Sanglah yaitu 20 pedagang. Pada observasi awal pedagang yang berjualan makanan di Pasar

Sanglah Denpasar belum sepenuhnya mengetahui tentang bagaimana penerapan *personal hygiene* penjamah makanan, hanya ada 5 pedagang makanan yang menerapkan *personal hygiene* seperti mencuci tangan setiap akan melakukan pekerjaan, mencuci makanan dengan air mengalir, rambut tidak terurai, dan menggunakan APD (alat pelindung diri). Hal ini yang akan menimbulkan masalah kesehatan bagi pembeli seperti diare, muntah-muntah, pusing dan lain-lain karena kurangnya *personal hygiene*.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul “Tingkat Pengetahuan dan Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana tingkat pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui tingkat pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018.
- b. Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Sanglah tahun 2018.

## D. Manfaat

### 1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan informasi tentang tingkat pengetahuan dan penerapan penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar tentang penerapan *personal hygiene* tahun 2018.
- b. Dapat dijadikan sebagai dasar penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan *personal hygiene* penjamah makanan.

### 2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumbangan pemikiran bagi penjamah makanan untuk mengoptimalkan terkontaminasi makanan salah satunya adalah dengan menerapkan *personal hygiene*.