

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha untuk melindungi dan memelihara serta mempertinggi derajat kesehatan mempunyai jangkauan yang luas baik badan, jiwa, sosial untuk umum maupun perorangan dan lebih penting lagi adalah memberi dasar bagaimana hidup yang sehat serta bagaimana mempertinggi kesejahteraan dan daya guna dari kehidupan manusia untuk selanjutnya hidup produktif secara sosial ekonomi. Untuk mencapai tujuan tersebut selanjutnya dilakukan usaha dan upaya pengawasan hygiene dan sanitasi pada tempat-tempat wisata serta usaha-usaha yang diperuntukan bagi umum. Sanitasi tempat-tempat umum adalah suatu usaha untuk mengawasi, mencegah dan mengendalikan kerugian akibat dari pemanfaatan tempat maupun hasil usaha (produk) oleh dan untuk umum terutama yang erat hubungannya dengan timbul dan menularnya penyakit serta kemungkinan terjadinya kecelakaan. (Suparlan, 2012).

Kerusakan makanan akibat pembusukan disebabkan oleh dua penyebab utama yaitu akibat pertumbuhan mikroba dan kebusukan yang disebabkan oleh proses kimiawi serta biokimiawi yang ada dalam makanan. Mikroba seperti bakteri, khamir dan kapang secara alami terdapat pada makanan. Mereka tumbuh dan berkembang biak menggunakan nutrisi dari makanan untuk proses metabolismenya. Ketika periodik metabolis ini menghasilkan metabolisme yang bersifat merusak maka proses pembusukan mulai terjadi, bahaya utama dari makanan yang busuk adalah produk toksik yang dapat mengancam kesehatan. (Estiasih, Teti dkk. 2015)

Salah satu teknik perlindungan kualitas makanan adalah dengan cara pengawetan dengan menggunakan bahan kimia, bahan-bahan kimia adalah salah satu kelompok dari sejumlah besar bahan yang sengaja di tambahkan kedalam bahan pangan atau ada dalam bahan pangan sebagai akibat dari perlakuan prapengolahan, pengolahan dan penyimpanan. Untuk penyesuaian dengan penggunaannya dalam pengolahan secara baik, penggunaan bahan pengawet ini seharusnya tidak menimbulkan penipuan, Seharusnya tidak menurunkan nilai gizi dari bahan pangan tersebut, Seharusnya tidak memungkinkan pertumbuhan organisme-organisme yang menimbulkan keracunan bahan pangan, sedangkan pertumbuhan organisme lainnya tertekan dan menyebabkan pertumbuhan menjadi nyata. (Buckle, K.A. dkk, 1985)

UPT. Puskesmas Kuta Selatan merupakan salah satu Puskesmas dengan pelayanan UGD 24 jam dan klinik VCT-IMS yang terletak di kecamatan Kuta Selatan kabupaten Badung. Dengan batas wilayah :

Utara : Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta Tengah

Timur : Samudra Hindia

Selatan: Samudra Hindia

Barat : Samudra Hindia

Dengan berkembangnya lahan usaha pariwisata, dagang dan jasa semakin membuka lapangan kerja bagi masyarakat. Tentu hal ini mempengaruhi tingkat sosial ekonomi masyarakat wilayah Puskesmas Kuta Selatan. Sebagai pusat layanan kesehatan tentunya puskesmas mempunyai program pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, salah satunya sanitasi penyelenggaraan pasar sehat pada para pedagang makanan dan salah satu program yang rutin dijalankan setiap satu

kali dalam satu tahun adalah pemeriksaan kualitas penambahan bahan pengawet pada makanan, tempat yang menjadi sasaran pemeriksaan adalah 120 warung di daerah kerja Puskesmas Kuta Selatan. Berdasarkan hasil pemeriksaan di laboratorium Bina Medika yang dilakukan pada seluruh sampel dari 120 pedagang, ditemukan beberapa sampel makanan yaitu : tahu, daging ayam mentah, ikan teri, kerupuk kulit ikan salmon, dan daging sapi mentah, diketahui positif mengandung formalin. (Data pemeriksaan kandungan formalin Puskesmas Kuta Selatan tahun 2019)

Penggunaan formalin secara bebas yang dilakukan masyarakat ini dikarenakan kurangnya pengawasan serta kontrol dari aparat serta dinas terkait, terhadap penjualan maupun peredaran formalin di pasaran. Hal lainnya adalah kondisi wilayah yang luas, banyaknya masyarakat yang dilayani, dan juga jangkauan kurang kepada pedagang yang sering berpindah-pindah tempat sehingga beberapa masyarakat atau pedagang kurang terpapar oleh penyuluhan yang diadakan oleh Puskesmas Kuta Selatan terkait bahaya penggunaan formalin. Dari observasi awal yang dilakukan peneliti, melalui wawancara singkat diketahui bahwa pedagang tidak tahu ciri-ciri bahan makanan yang berformalin, dari TMP atau tempat memproduksi makanan pada umumnya para pedagang tidak memperhatikan prinsip hygiene makanan yang baik.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan salah satu bahan yang dilarang dalam penggunaannya pada makanan adalah formalin (*Formaldehyde*). Berdasarkan hasil pemeriksaan diatas inilah yang mendasari penulis untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Serta Analisis Kandungan

Formalin Dalam Bahan Makanan Yang Dijual Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuta Selatan Tahun 2020.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahannya adalah :

Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Serta Analisis Kandungan Formalin Dalam Bahan Makanan Yang Dijual Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuta Selatan Tahun 2020.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Serta Analisis Kandungan Formalin Dalam Bahan Makanan Yang Dijual Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuta Selatan Tahun 2020.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat pengetahuan tingkat pengetahuan pedagang tentang formalin dalam bahan makanan yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Kuta Selatan tahun 2020.
- b. Untuk menganalisis kandungan formalin dalam bahan makanan yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Kuta Selatan tahun 2020.
- c. Untuk menganalisis hubungan tingkat pengetahuan pedagang serta analisis kandungan dalam bahan makanan yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Kuta Selatan Tahun 2020.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan atau landasan pemikiran dalam pengembangan penelitian atau pendalaman pengetahuan dalam bidang pengolahan dan pemanfaatan formalin, selain itu dapat menjadi nilai tambah khasanah pengetahuan ilmiah dalam bidang Kesehatan Lingkungan di Indonesia.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi pembaca, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam bidang kesehatan lingkungan yang berkaitan dengan penelitian tentang penggunaan formalin pada makanan.
- b. Bagi masyarakat agar dapat menjadi panduan dalam memilih makanan yang higienis, juga dapat memberi pengetahuan bagi masyarakat agar jangan sampai salah memilih makanan berformalin.
- c. Bagi Puskesmas Kuta Selatan dapat menjadi pedoman atau acuan dalam melakukan penelitian berikutnya terhadap makanan dan diharapkan dapat menjadi masukan ilmu dalam penerapan program pasar sehat.
- d. Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan pengawasan serta pedoman dalam mengambil keputusan tegas terhadap oknum-oknum yang tidak bertanggung jawab serta dalam peningkatan baku mutu derajat kesehatan masyarakat melalui penyuluhan pasar sehat di seluruh daerah Badung.