

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan elemen fundamental bagi manusia dalam memenuhi kecukupan nutrisi sekaligus menyuplai kebutuhan zat gizi. Makanan biasanya dijadikan media oleh mikroorganisme untuk berkembangbiak jika tidak dikelola dengan prosedur yang benar. Pangan yang aman dan sehat memiliki kontribusi langsung pada peningkatan derajat kesehatan, sehingga pengawasan terhadap mutu makanan harus diperhatikan agar tidak menjadi vektor penyebaran penyakit (Maftukhah, 2024).

Sanitasi pangan merupakan tindakan preventif yang diimplementasikan guna melindungi produk pangan dari berbagai kontaminan yang mengganggu. Tahapan ini dimulai dari proses sebelum produksi hingga pangan siap di distribusikan ke masyarakat (Andayani, 2020). Sanitasi pada pangan sangat penting dijaga khususnya di lokasi yang ramai dikunjungi masyarakat.

Keberadaan pedagang makanan memiliki peran penting karena tidak hanya menyediakan kebutuhan konsumsi bagi masyarakat tetapi juga berkontribusi terhadap perekonomian lokal. Pedagang makanan seringkali berinteraksi dengan para konsumen, sehingga aspek kebersihan diri, lingkungan dan keamanan pangan sangat perlu diperhatikan. Keamanan pangan merupakan upaya untuk melindungi pangan dari kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang berpotensi mengancam kesehatan manusia. Permasalahan pangan yang biasanya terjadi seperti keracunan makanan, penyalahgunaan bahan tambahan pangan, penyimpanan dan distribusi

yang tidak higienis serta kurangnya penerapan *personal hygiene* oleh penjamah makanan (Utami *et al.*, 2023).

Makanan yang terkontaminasi dapat menjadi media penularan berbagai penyakit yang dapat berdampak pada kesehatan masyarakat. *Foodborne disease* adalah penyakit yang disebabkan melalui makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen atau bahan kimia berbahaya lainnya. Mikroba patogen yang ada dalam makanan dapat menyebabkan penyakit yang berbeda-beda. Orang dengan sistem imun lemah biasanya lebih berisiko tinggi untuk terkena *foodborne disease* (Naully dan Mathilda, 2018). Minimnya wawasan mengenai jalur penyebaran kuman serta perilaku kebersihan diri dari pengolah makanan merupakan penyebab utama terjadinya kontaminasi pada makanan. (Nurmawati *et al.*, 2019). Penyakit yang termasuk ke dalam *foodborne disease* sangat beragam dan dapat disebabkan oleh bakteri, virus, maupun parasit. Beberapa penyakit yang sering terjadi seperti diare, demam tifoid, dan hepatitis A.

Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2024, terdapat kasus penyakit secara global yang ditularkan melalui makanan, di mana lebih dari 600 juta kasus penyakit dan 420.000 kematian setiap tahunnya akibat makanan yang tidak aman. Sebanyak 40% kasus mortalitas terjadi akibat kontaminasi pada pangan yang menyerang kelompok balita dengan angka kematian 125.000 setiap tahunnya. Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan (PUSAKOM) – BPOM menyatakan bahwa, pada tahun 2024 di Indonesia tercatat sebanyak 1.164 kasus keracunan atau sebesar 48% yang disebabkan oleh obat dan makanan. Berdasarkan komoditinya, diketahui bahwa keracunan yang terjadi akibat pangan tercatat sebanyak 806 kasus.

Tingginya angka kesakitan (morbiditas) dan angka kematian (mortalitas) akibat diare menempatkan penyakit ini sebagai salah satu masalah kesehatan utama di Indonesia. Diare adalah penyakit yang ditandai dengan keluarnya feses yang berlebihan (tidak normal). Penyakit diare sering memicu fenomena kejadian luar biasa (KLB) ditandai dengan lonjakan penderita dengan rentang waktu yang relatif singkat (Juliansyah *et al.*, 2021).

Kurangnya penerapan *personal hygiene* pedagang makanan dan sanitasi pengolahan makanan dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit berbasis lingkungan. Salah satu penyakit paling sering ditemukan akibat kondisi tersebut yaitu diare, yang hingga saat ini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di berbagai daerah, khususnya di Kelurahan Padangsambian. Berdasarkan tingginya permasalahan pangan tersebut, menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan masih sangat perlu mendapat perhatian khusus, terutama makanan yang diperjual-belikan oleh pedagang makanan tersebut. Kebersihan individu (*personal hygiene*) merupakan tindakan nyata dalam menjaga kebersihan dan kesehatan diri guna mencegah munculnya penyakit serta menjaga kondisi tubuh tetap sehat. Pedagang makanan yang tidak menjaga *personal hygiene* akan sangat menentukan keamanan pangan yang dijualnya.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan menjadi salah satu regulasi yang fundamental bagi penjamah makanan dalam pengimplementasian prinsip higiene dan sanitasi. Kebijakan ini menetapkan standar kebersihan dan keamanan pangan dalam setiap tahapannya dimulai dari proses penyiapan, hingga penyajian makanan.

Aspek-aspek tersebut memerlukan perhatian khusus karena dapat mempengaruhi kualitas makanan. Pedagang makanan menjajakan makanan siap saji kepada konsumen. Pangan yang diperdagangkan oleh pedagang makanan memiliki risiko tinggi terkontaminasi oleh sumber pencemar, karena proses pengolahan masih dilakukan secara sederhana dan sering dipasarkan dalam kondisi terbuka. Oleh karena itu, kebijakan ini berfungsi sebagai standar operasional untuk menjaga keamanan pangan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan (*foodborne disease*).

Melalui pengamatan dan data sekunder yang diperoleh, tercatat sebanyak 38 pelaku usaha pangan yang berjualan di Kelurahan Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Provinsi Bali. Penelitian ini dilakukan pada pedagang makanan (pedagang nasi, bakso, lalapan, batagor, martabak) yang berjualan di kawasan jalan Buana Raya dan jalan Gunung Tangkuban Perahu. Lokasi tersebut dipilih didasarkan pada tingginya aktivitas penjualan makanan oleh pedagang di kawasan tersebut. Hasil studi pendahuluan terhadap lima sampel pedagang makanan di jalan Buana Raya dan jalan Gunung Tangkuban Perahu mengindikasikan rendahnya pengetahuan pedagang makanan mengenai penerapan praktik kebersihan dan sanitasi pangan yang tepat. Kondisi ini diperparah oleh terbatasnya intervensi dari sektor kesehatan berupa penyuluhan dan edukasi mengenai pentingnya penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengelolaan pangan. Berdasarkan hasil observasi lapangan, ditemukan bahwa pedagang makanan belum mengimplementasikan prinsip *personal hygiene* dan sanitasi secara optimal. Nihilnya penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah atau menyajikan makanan, tidak menggunakan apron atau lap bersih untuk menjaga

kebersihan diri dan peralatan, serta tidak menggunakan penutup kepala atau masker. Selain itu, penyimpanan makanan belum memenuhi persyaratan. Sebagian pedagang masih melakukan pengolahan dan penyajian di tempat terbuka tanpa dilengkapi atap atau dinding yang memadai. Kondisi ini diperparah dengan lokasi berjualan yang berada di pinggir jalan utama, sehingga rentan terkontaminasi debu maupun serangga.

Berdasarkan uraian tersebut, maka didapatkan gambaran penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti dengan judul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Penerapan *Personal Hygiene* Pedagang Makanan di Kelurahan Padangsambian Tahun 2026”.

B. Rumusan Masalah

Mengacu pada permasalahan di atas, maka pokok masalah yang menjadi fokus perhatian dalam penelitian ini adalah “Apakah ada Hubungan antara Tingkat Pengetahuan dengan Penerapan *Personal Hygiene* Pedagang Makanan di Kelurahan Padangsambian Tahun 2026?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengidentifikasi adanya hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* pedagang makanan di Kelurahan Padangsambian.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang makanan mengenai *personal hygiene* di Kelurahan Padangsambian.

- b. Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* pedagang makanan di Kelurahan Padangsambian.
- c. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* pedagang makanan di Kelurahan Padangsambian.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Memberikan informasi serta pemahaman bagi pedagang makanan mengenai pentingnya penerapan *personal hygiene* untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan, serta melindungi kesehatan masyarakat.

2. Manfaat teoritis

- a. Diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu kesehatan lingkungan khususnya terkait aspek *hygiene* sanitasi makanan.
- b. Menambah pengetahuan mengenai pentingnya penerapan *personal hygiene* yang tidak hanya berdampak pada kesehatan, tetapi juga memengaruhi kualitas pangan serta tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk pangan yang dijual.