

# BAB I: PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan esensial bagi setiap individu yang harus terpenuhi setiap hari untuk memenuhi asupan gizi. Namun, pangan juga dapat menjadi sumber potensial bagi pertumbuhan mikroorganisme. Jika tidak dikelola dengan benar, mikroba patogen seperti kuman, bakteri, virus, dan binatang pembawa penyakit dapat mencemari pangan yang dikonsumsi oleh manusia. Selain itu, zat berbahaya seperti zat kimia, residu pestisida, serta kontaminan lain seperti tanah, debu, dan rambut, juga dapat menjadi penyebab kontaminasi pangan.<sup>(1)</sup>

Kontaminasi pada pangan dapat menjadi penyebab timbulnya penyakit yang dikenal sebagai penyakit bawaan pangan atau *food-borne disease*.<sup>(1)</sup> Menurut *World Health Organization* (WHO) penyakit bawaan pangan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang sangat sering terjadi pada zaman modern ini. Penyakit bawaan pangan terjadi karena masih banyak ditemukan pangan yang tidak memenuhi persyaratan di lingkungan masyarakat. Penyakit ini bersifat toksik ataupun infeksius apabila agen penyakit telah masuk ke dalam tubuh manusia melalui pangan yang terkontaminasi.<sup>(2)</sup> Pangan kemudian mengalami proses pencernaan di lambung dan usus halus, apabila terdapat zat asing yang bersifat racun di dalam lambung maka usus halus akan melakukan gerakan anti peristaltik untuk memuntahkan makanan. Apabila tidak dapat dikeluarkan melalui muntahan, maka zat asing tersebut masuk ke dalam usus halus yang menyebabkan sakit perut dan diare.<sup>(3)</sup>

Masalah kesehatan terkait dengan pangan sering kali berkaitan dengan higiene dan sanitasi pangan. Keduanya saling terkait erat karena memiliki peran yang penting

dalam menjaga keamanan pangan. Higiene merupakan serangkaian tindakan untuk mencegah penyakit yang fokus pada upaya kesehatan individu dan lingkungan sekitarnya, seperti mencuci tangan dengan air dan sabun, membuang sampah pada tempat pembuangan sampah, menghilangkan bagian makanan yang rusak atau terkontaminasi, serta menjaga kebersihan pangan secara menyeluruh.<sup>(3)</sup> Sanitasi adalah upaya untuk mengawasi faktor lingkungan yang berpotensi menjadi rantai dalam penularan penyakit. Sanitasi dapat berupa penyediaan air bersih, penyediaan tempat sampah di lingkungan umum, dan lain-lain.<sup>(4)</sup>

Dalam hal menjamin keamanan dan kemurnian pangan perlu dilakukannya higiene dan sanitasi pangan yang baik. Higiene dan sanitasi pangan bertujuan untuk meminimalkan limbah pangan, melindungi konsumen dari penyakit yang disebabkan oleh pangan yang tercemar, dan mengendalikan faktor-faktor yang terkait dengan pangan, lokasi, dan peralatan yang dapat menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan lainnya.<sup>(5)</sup> Pemahaman yang baik tentang higiene dan sanitasi pangan sangat diperlukan oleh para pedagang atau penjamah pangan di masyarakat agar pangan yang mereka sajikan tetap aman dan bersih. Menurut Kusmayadi, ada empat prinsip utama dalam higiene dan sanitasi pangan, yaitu praktik kebersihan dan kesehatan individu yang menangani pangan, sanitasi pangan, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat penyediaan pangan.<sup>(6)</sup>

Pangan yang biasanya dikonsumsi manusia dapat dikelola langsung di dapur rumah tangga maupun dikelola di luar rumah. Pada saat sekarang ini peningkatan konsumsi masyarakat terhadap makanan/minuman yang disediakan atau dikelola di luar semakin tinggi, oleh karena itu semakin meningkat pula individu ataupun kelompok yang membuka atau menyediakan usaha pangan. Pengelolaan pangan

memiliki risiko untuk menjadi sumber penyakit apabila pengelolaan yang dilakukan tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi pangan yang baik.<sup>(7)</sup>

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah tempat di mana pangan diproduksi, diolah, disimpan, dikemas, disajikan, dan/atau diangkut, baik untuk tujuan komersil maupun non-komersil. Berdasarkan peraturan tersebut, TPP dapat mencakup berbagai jenis usaha seperti jasa boga/katering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP khusus, dan Depot Air Minum (DAM).<sup>(8)</sup>

Salah satu Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang semakin menjamur di lingkungan masyarakat adalah gerai pangan jajanan. Gerai pangan jajanan merupakan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di mana menyajikan pangan siap saji untuk masyarakat dan pengelolaannya menggunakan perlengkapan permanen atau semi-permanen, seperti gerobak, tenda, meja, kursi, kendaraan yang menggunakan roda atau tidak menggunakan roda, atau sarana lainnya yang sesuai. TPP ini tidak melakukan proses memasak, tetapi menyediakan pangan siap saji untuk dikonsumsi.<sup>(8)</sup>

Gerai pangan banyak sekali ditemukan di lingkungan umum dengan berbagai jenis pangan yang disajikan dan dikelola dengan cara yang berbeda-beda. Higiene sanitasi pada gerai pangan penting untuk diperhatikan terutama oleh penjamah pangan. Higiene sanitasi gerai pangan dilakukan dimulai dari proses penanganan bahan baku hingga proses distribusi untuk pengendalian kondisi lingkungan. Keadaan sanitasi gerai pangan yang buruk tentu akan mempengaruhi kualitas

makanan/minuman yang akan dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini juga akan memberikan pengaruh terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengonsumsi pangan tersebut. Jika hygiene sanitasi gerai pangan masih belum memenuhi syarat kesehatan maka dapat berisiko menimbulkan masalah-masalah kesehatan di masyarakat.<sup>(1)</sup>

Beberapa faktor yang mempengaruhi keamanan pangan, terutama terkait dengan hygiene sanitasi di gerai pangan, mencakup jenis pangan yang diolah, metode penanganan bahan pangan, cara penyajian, suhu, dan perilaku penjamah pangan itu sendiri. Para penjamah pangan harus memiliki kemampuan untuk menjaga kebersihan pangan dari kemungkinan kontaminasi yang disebabkan oleh perilaku penjamah pangan yang tidak higienis.<sup>(9)</sup> Penjamah pangan merujuk kepada individu yang secara langsung menangani dan berinteraksi dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang bersentuhan dengan pangan.<sup>(8)</sup>

Menurut Irianto (2016) manusia merupakan agen penyebab masuknya kontaminan atau zat berbahaya ke dalam tubuh apabila secara sengaja atau tidak sengaja masuk ke dalam makanan/minuman yang dikonsumsi. Perilaku tidak sehat penjamah pangan akan memberikan dampak buruk pada pangan yang disajikan. Perilaku penjamah pangan seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja, mengunyah makanan saat bekerja, dan bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba berbahaya ke dalam pangan.<sup>(10)</sup>

Dalam proses pengelolaan pangan, penjamah pangan memiliki peran besar terhadap higienitas pangan yang akan dikonsumsi. Oleh karena itu dalam hal menjamin keamanan pangan, penjamah pangan harus memenuhi persyaratan

pengolah pangan yang meliputi berpakaian bersih dan memakai pakaian kerja, tidak merokok pada saat bekerja, tidak banyak berbicara, tidak menyisir rambut didekat pangan, dan selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet.<sup>(10)</sup>

Higiene sanitasi penjamah pangan merupakan tanggung jawab yang dimiliki oleh penjamah pangan itu sendiri. Setiap penjamah pangan wajib menerapkan higiene sanitasi pangan yang baik agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan dan membahayakan kesehatan. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi pangan. Berdasarkan teori Lawrence Green terkait analisis perilaku manusia dari tingkat kesehatan, perilaku manusia itu ditentukan oleh tiga faktor yaitu faktor predisposisi (*predisposing factor*) yang mencakup pengetahuan, sikap, keyakinan, dan lainnya; faktor pemungkin (*enabling factor*) yang mencakup lingkungan fisik dan ketersediaan sarana sanitasi; dan faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang mencakup peran tenaga kesehatan atau pekerja.<sup>(11)</sup>

Hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Selviana, dkk (2023) pada pedagang makanan kaki lima ditemukan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap, dan sarana sanitasi terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah pangan.<sup>(12)</sup> Didukung dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hikma, dkk (2023) pada pedagang makanan pinggir jalan ditemukan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah pangan.<sup>(13)</sup>

Menurut *World Health Organization* (WHO) diseluruh dunia setiap tahunnya, pangan yang tidak aman merupakan penyebab terjadinya 600 juta kasus penyakit bawaan pangan dan 420.000 kematian. Berdasarkan data WHO tahun 2016 untuk

wilayah Asia Tenggara, terdapat lebih dari 150 juta kasus penyakit bawaan pangan, 175.000 kematian, dan 120 juta orang kehilangan harapan hidup akibat penyakit tersebut. Wilayah Asia Tenggara memiliki beban kedua tertinggi terkait penyakit bawaan pangan di dunia, di mana angka kejadian di wilayah ini lebih tinggi daripada separuh dari total kasus infeksi global dan kematian. Faktanya, 98% dari beban penyakit bawaan pangan ini ditanggung oleh negara-negara yang sedang berkembang.<sup>(14)</sup>

Laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2022 menunjukkan bahwa terdapat 72 Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) di Indonesia dengan jumlah orang yang terpapar mencapai 5.505 orang dan 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit (50,64%). Adapun korban meninggal sebanyak 5 orang.<sup>(15)</sup>

Menurut data dari Dinas Kesehatan Kota Padang (DKK) pada tahun 2023, terdapat 967 gerai pangan yang terdaftar di Kota Padang. Survei yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang menunjukkan bahwa hanya 524 gerai pangan (54,2%) yang telah memenuhi syarat kesehatan atau dianggap layak dari segi Higiene Sanitasi Pangan (HSP). Kecamatan di Kota Padang dengan tingkat pencapaian HSP gerai pangan dengan posisi dua terendah adalah Kecamatan Pauh, di mana dari 62 gerai pangan yang terdaftar, hanya 7 (11,3%) yang memenuhi syarat HSP.<sup>(16)</sup> Hasil observasi di Kecamatan Pauh menunjukkan bahwa sebagian besar gerai pangan berada di sekitar institusi pendidikan seperti Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Akhir (SMA), dan Perguruan Tinggi. Karena dekat dengan pusat pendidikan, para pelajar dan mahasiswa seringkali mengunjungi gerai pangan di Kecamatan Pauh.

Kecamatan pauh terdiri dari sembilan kelurahan dimana salah satu kelurahan di Kecamatan pauh yang terletak di lokasi strategis dan sering dikunjungi oleh berbagai kalangan masyarakat adalah Kelurahan Cupak Tengah. Oleh karena itu, banyak sekali ditemukan berbagai jenis gerai pangan di Kelurahan Cupak Tengah. Berdasarkan hasil observasi, gerai pangan yang terdapat di Kelurahan Cupak Tengah berjumlah total 64 gerai pangan, diantaranya terdapat 46 gerai pangan jajanan keliling golongan A1, 11 gerai pangan jajanan keliling golongan A2, dua gerai pangan jajanan keliling golongan B, dan lima gerai pangan jajanan.

Berdasarkan hasil laporan penyelidikan Kejadian Luar Biasa (KLB) di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang pada tahun 2023 didapatkan hasil bahwa ditemukannya kasus keracunan pangan pada gerai pangan bubur ayam di wilayah kerja Puskesmas Pauh. Jumlah orang yang terpapar yaitu sebanyak 30 orang dengan angka kejadian sakit (*attack rate*) sebesar 96,6%. Adapun gejala dominan yang timbul adalah muntah (90%), mencret (56,6%), dan mual (33,3%).<sup>(17)</sup>

Dari hasil survei awal yang dilakukan terhadap 10 orang penjamah pangan yang berada di Kecamatan Pauh, ditemukan sebanyak 70% penjamah pangan masih memiliki pengetahuan yang rendah mengenai penerapan higiene sanitasi pangan. Berdasarkan sikap ditemukan penjamah pangan yang tidak setuju apabila tidak diperbolehkan berbicara/mengobrol ketika mengolah pangan (80%), terdapat penjamah pangan yang tidak setuju apabila mencuci tangan harus dengan sabun ketika mengolah pangan (70%), dan masih terdapat penjamah pangan yang beranggapan bahwa tetap diperbolehkan mengolah pangan walaupun dalam kondisi sakit (60%).

Ditinjau dari ketersediaan sarana sanitasi pada gerai pangan pada survei awal, ditemukan sebanyak 80% gerai pangan memiliki sarana sanitasi yang belum memadai, hal ini dibuktikan dengan belum tersedianya tempat pencucian peralatan pengolahan, tempat sampah yang tidak memadai, dan masih ditemukan tempat penyimpanan peralatan yang tidak bersih. Selanjutnya, ditinjau dari keadaan lingkungan fisik ditemukan sebanyak 100% gerai pangan berada di lingkungan fisik yang tidak aman dari pencemaran asap kendaraan dan debu jalanan, dan ditemukan sebanyak 60% lingkungan fisik gerai pangan belum terbebas dari sampah, hal ini terjadi karena masih minimnya tersedia tempat pembuangan sampah disekitar gerai pangan dan kurangnya kesadaran masyarakat untuk membuang sampah pada tempatnya. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2024”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Higiene sanitasi sangat perlu diterapkan oleh penjamah pangan pada gerai pangan Kecamatan Pauh dengan tujuan untuk menjaga kualitas pangan. Penjamah pangan yang belum menerapkan higiene sanitasi dengan baik dapat memberikan risiko terkontaminasinya pangan yang akan dikonsumsi. Apabila pangan yang telah terkontaminasi masuk ke dalam tubuh manusia, maka dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan berbagai penyakit. Maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2024”.

### 1.3 Tujuan

#### 1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.

#### 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
3. Untuk mengetahui distribusi frekuensi sikap penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
4. Untuk mengetahui distribusi frekuensi ketersediaan sarana sanitasi pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
5. Untuk mengetahui distribusi frekuensi lingkungan fisik pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
6. Untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.



7. Untuk mengetahui hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
8. Untuk mengetahui hubungan antara ketersediaan sarana sanitasi dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.
9. Untuk mengetahui hubungan antara lingkungan fisik dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

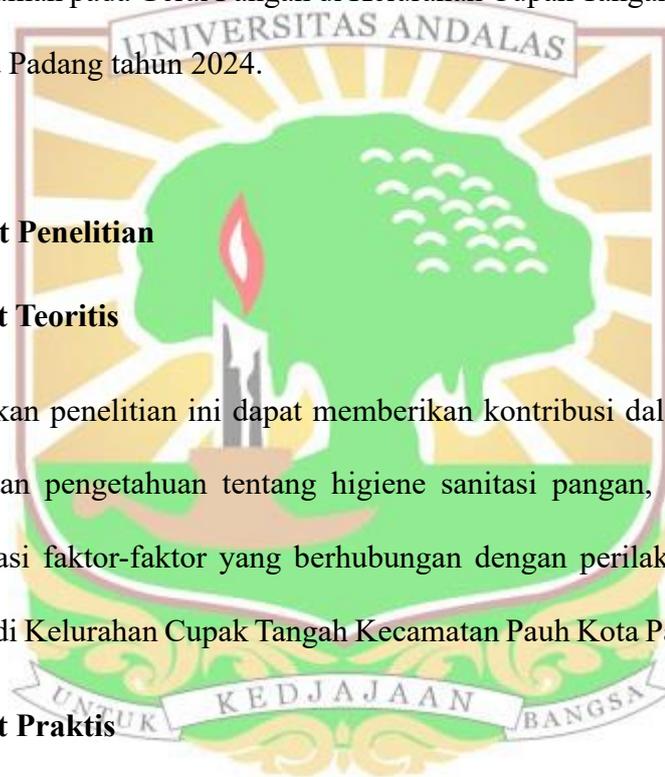
##### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang higiene sanitasi pangan, khususnya dalam mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.

##### **1.4.2 Manfaat Praktis**

###### **1. Bagi Penulis**

Dapat memberikan informasi, pengalaman, dan wawasan mengenai apa saja faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024. Serta dapat mengembangkan kemampuan penulis dalam mempraktekkan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.



## 2. Bagi Penjamah Pangan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi terkait penerapan higiene sanitasi pangan pada penjamah pangan. Dengan adanya informasi tersebut diharapkan penjamah pangan dapat lebih meningkatkan perilaku higiene sanitasi pangan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan.

### 1.4.3 Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dan sebagai bahan rujukan dalam mengembangkan keilmuan dibidang kesehatan lingkungan khususnya mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang tahun 2024.

## 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada penjamah pangan di Gerai pangan Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang pada bulan Januari-Juni tahun 2024. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap, ketersediaan sarana sanitasi, dan lingkungan fisik dengan perilaku penjamah pangan. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional*. Variabel penelitian ini terdiri dari variabel independen yaitu tingkat pengetahuan, sikap, ketersediaan sarana sanitasi dan lingkungan fisik, dan variabel dependen yaitu perilaku penjamah pangan.

Dalam penelitian ini, populasi yang diteliti adalah 60 penjamah pangan di gerai pangan Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang, dan sampel berjumlah 60 penjamah pangan di gerai pangan Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan

Pauh kota Padang dengan menggunakan teknik *total sampling*. Data pada penelitian ini menggunakan data primer yang dilakukan melalui wawancara dengan instrumen pengukuran penelitian menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Data sekunder yang didapatkan dari data Dinas Kesehatan Kota Padang (DKK) Tahun 2023. Data dianalisis menggunakan analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji *chi square*.

