

## BAB 1 : PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Paradigma kesehatan lingkungan mengatakan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan dan minuman tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food borne disease*). Departemen kesehatan mengelompokkan *food borne disease* menjadi lima kelompok, yaitu : yang disebabkan oleh virus, bakteri, amuba/protozoa, parasit dan penyebab bukan kuman. Sedangkan Karl dan Blaker membagi menjadi tiga kelompok, yaitu; penyakit infeksi yang disebabkan oleh perpindahan penyakit, infeksi karena bakteri atau keracunan makanan dan penyebab bukan mikroorganisme.<sup>(1)</sup>

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat berakibat ringan dan berat bahkan berujung pada kematian, diantaranya diakibatkan oleh penerapan higiene sanitasi makanan dan kesehatan lingkungan yang kurang baik. Menurut *World Health Organization* (WHO), penyakit yang disebabkan oleh *foodborne* dan *waterborne disease* salah satunya penyakit diare yang mengakibatkan korban sedikitnya 2 juta jiwa. Diperkirakan 1/3 populasi di negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya bahkan di Eropa keracunan pangan merupakan penyebab kematian terbanyak setelah Infeksi Saluran Pernapasan Atas (ISPA). Di Amerika Serikat, infeksi bawaan makanan telah menyebabkan 76 juta kasus penyakit dan 323.000 kasus rawat inap setiap tahunnya. Beban ekonomi yang dihasilkan sangat besar, diperkirakan biaya yang berhubungan dengan pengobatan infeksi bakteri saja mencapai 6,7 miliar dolar setiap tahun. Infeksi patogen juga berdampak pada masalah kesehatan yang

menyebabkan 3,5 juta infeksi serta 33.000 kasus kasus rawat inap dan 1.600 kasus kematian setiap tahun. Di Indonesia penyakit yang ditularkan melalui makanan tergolong cukup besar, ini terlihat dari tingginya angka penyakit infeksi seperti disentri, typhus, kolera dan sebagainya. Dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba.<sup>(2)</sup>

Selama tahun 2017 Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mencatat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan *Public Health Emergency Operations Center* (PHEOC). Sementara di tahun yang sama, sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 provinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia.<sup>(3)</sup>

Timbulnya gejala diare merupakan indikasi timbulnya penyakit bawaan makanan. Berdasarkan data yang diperoleh dari Ditjen P2P Kemenkes RI, menunjukkan bahwa selama tahun 2017 hingga maret 2018 total ada 7.077.299 kasus diare di berbagai wilayah di Indonesia, di Provinsi Sumatera Barat hingga tahun 2018 ditemukan 143.680 kasus diare. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Padang tercatat sebanyak 7.800 kasus diare yang disebabkan oleh penurunan higiene sanitasi makanan dan pengaruh lingkungan.<sup>(4,5,6)</sup>

Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk mencegah kontaminasi dan melindungi makanan dari mikroorganisme penular penyakit. Upaya higiene sanitasi makanan yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan menyebutkan bahwa penanganan makanan jajanan meliputi pengadaan,

penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian makanan atau minuman.<sup>(7)</sup>

Penjamah makanan merupakan seseorang yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Perilaku pedagang makanan (penjamah makanan) merupakan faktor penting yang menentukan keamanan makanan karena manusia bersifat aktif sehingga mampu mengubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik maupun sebaliknya. Penjamah makanan dianjurkan untuk membiasakan perilaku sehat yang berhubungan dengan penanganan makanan. Melindungi dan menjamin keamanan makanan yang diolah dari pencemaran dan kontaminasi, seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai sepatu tertutup dan bersih, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit makanan, dan sarung tangan yang sesuai), dan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan. Pekerja yang sedang sakit flu, diare dan demam dilarang ikut terlibat dalam pengolahan makanan. Pekerja harus menutup luka pada tubuhnya dengan pelindung kedap air agar tidak mencemari makanan dan menimbulkan bahaya kesehatan.<sup>(8,9)</sup>

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah higiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat serta perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah tingkat pendidikan. Pendidikan merupakan jenjang pendidikan formal terakhir yang telah diselesaikan oleh seseorang. Pendidikan merupakan ilmu yang mempelajari serta memproses perubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok, usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Tingkat pendidikan memiliki pengaruh dalam sejarah berfikir dan bertindak dalam

melakukan pekerjaan. Semakin baik tingkat pendidikan formal, maka semakin baik pengetahuan kesehatan begitupun sebaliknya, semakin rendah tingkat pendidikan formal maka semakin kurang pengetahuan tentang kesehatan.<sup>(10,11)</sup>

Tingkat pengetahuan penjamah makanan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen. Guna mencegah penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan personal (*personal hygiene*) dan memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan.<sup>(11)</sup>

Di samping itu, sikap merupakan faktor dominan dalam membentuk kehendak/niat seseorang sehingga muncul perilaku penjamah makanan ikut berperan dalam menentukan suatu makanan sehat atau tidak, sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, dalam arti sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.<sup>(12)</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Wina pada penjamah makanan di rumah makan kecamatan Padang Timur tahun 2013, menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap dan personal higiene penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Sedangkan kursus higiene sanitasi makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan.<sup>(13)</sup>

Makanan yang dijual di tempat-tempat umum rawan terhadap kejadian transmisi penyakit apabila penjamah makanan tidak mengetahui serta tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanannya, tidak terkecuali pantai Muaro Lasak yang merupakan destinasi wisata di Kota Padang yang ramai oleh pengunjung. Kenyataan ini membuka peluang usaha bagi penduduk setempat dan pendatang untuk mendirikan usaha hiburan dan kuliner untuk menambah daya tarik pengunjung.

Pantai Muaro Lasak merupakan salah satu destinasi wisata yang ramai oleh pedagang yang merupakan penjamah makanan dan pengunjung memiliki resiko yang lebih besar untuk timbulnya transmisi penyakit. Data dari Puskesmas Padang Pasir menunjukkan bahwa selama tahun 2016-2018 telah terjadi 585 kasus penyakit diare fungsional dan 282 kasus penyakit gastroenteritis. Kondisi inilah yang perlu diketahui sejauh mana faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang di pantai Muaro Lasak.<sup>(5)</sup>

Hasil dari survey awal yang telah penulis lakukan pada 10 pedagang yang juga merupakan penjamah makanan di kawasan pantai Muaro Lasak Kota Padang melalui metode observasi dan wawancara menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi makanan belum memenuhi standar kesehatan. Hal ini dapat dilihat pada personal hygiene penjamah makanan ketika mengolah makanan, dimana seluruh penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan, 5 dari 10 penjamah makanan masih berbicara, tidak memakai celemek dan tidak memakai penutup kepala selama mengolah makanan. Penulis juga menemukan 4 dari 10 penjamah makanan yang menggaruk anggota badan bahkan merokok pada saat mengolah makanan, tentunya hal ini dapat mengotaminasi makanan.

Selama melakukan observasi, penulis juga menemukan tempat sampah yang diletakkan disebelah tempat pencucian piring dan tempat memasak makanan, hal ini

tentu dapat mengontaminasi makanan dan peralatan yang telah dibersihkan. Tempat sampah tidak memiliki penutup dapat mengundang datangnya lalat maupun binatang lain. Bahan makanan juga diletakkan pada tempat yang tidak tertutup sehingga rentan terkontaminasi. Hal ini menunjukkan bahwa masih kurangnya pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan fenomena diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pendidikan, pengetahuan, dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hiegiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana hubungan antara pendidikan, pengetahuan, dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hiegiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang ?

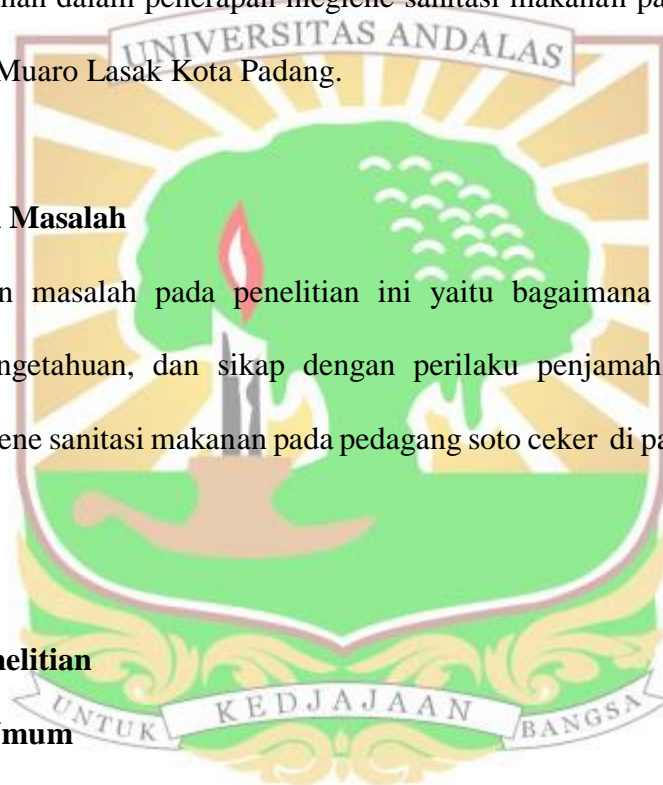
## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

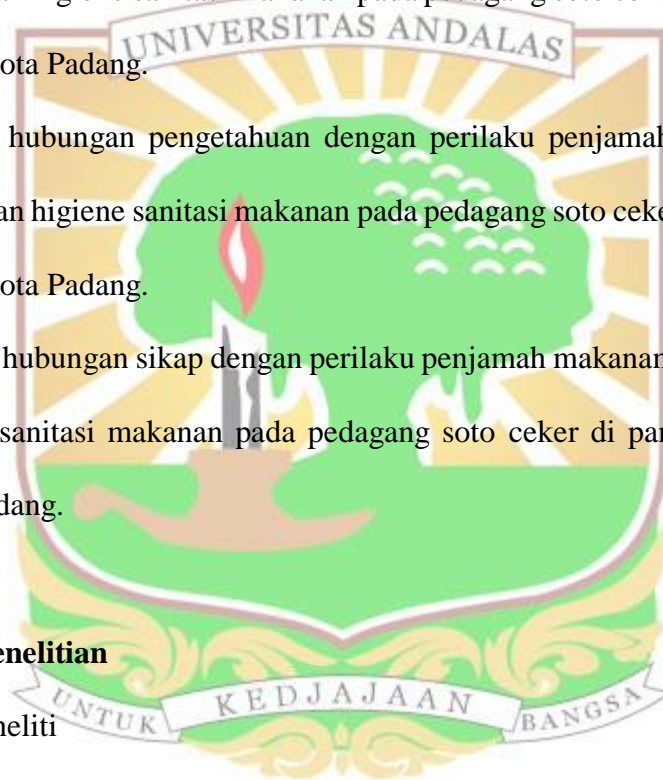
Untuk mengetahui hubungan antara pendidikan, pengetahuan, dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Diketuainya distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.



2. Diketuainya distribusi frekuensi pendidikan penjamah makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.
3. Diketuainya distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.
4. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.
5. Analisis hubungan pendidikan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.
6. Analisis hubungan pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.
7. Analisis hubungan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.



#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan peneliti dan melatih keterampilan dalam menemukan faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto cecker di pantai Muaro Lasak Kota Padang.

2. Bagi Pedagang

Hasil penelitian ini merupakan masukan untuk pedagang yang merupakan penjamah makanan diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan tentang

higiene sanitasi makanan dan dapat diterapkan dalam pengolahan makanan yang disajikan.

### 3. Bagi Universitas

Sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan perkuliahan yang telah dilaksanakan sehingga bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya, sekaligus sebagai bahan acuan bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.

## 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan pendidikan, pengetahuan, dan sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang soto ceker di pantai Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2018. Desain penelitian kuantitatif dengan pendekatan *Cross Sectional Study*. Populasi adalah semua pedagang soto ceker yang merupakan penjamah makanan yang ada di sepanjang pantai Muaro Lasak Kota Padang. Total jumlah populasi adalah 192 pedagang soto ceker di kawasan pantai Muaro Lasak yang terdaftar di Dinas Perdagangan Kota Padang. Pengambilan sampel menggunakan metode *Simple Random Sampling*. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar check list. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan observasi.