

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Undang-Undang Kesehatan No 36 Tahun 2009 pasal 48 menjelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan kesehatan keluarga, perbaikan gizi, pengawasan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, kesehatan jiwa, pemberantasan penyakit, pemulihan kesehatan, penyuluhan kesehatan masyarakat, pengawasan farmasi dan alat kesehatan, pengawasan zat aditif, kesehatan sekolah, kesehatan olahraga, pengobatan tradisional dan kesehatan mata. Upaya-upaya tersebut telah dilaksanakan dalam pembangunan kesehatan namun hasilnya masih perlu ditingkatkan lagi agar derajat kesehatan masyarakat dapat lebih baik dan sesuai dengan arah dan kebijakan kesehatan yang telah ditetapkan (Depkes RI, 2010).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, dkk, 2004). Oleh sebab itu sanitasi makanan dalam kehidupan manusia merupakan bagian yang sangat penting untuk diperhatikan karena sanitasi makanan yang kurang baik dapat membahayakan kesehatan juga dapat menyebarkan atau menularkan bermacam-macam penyakit antara lain penyakit typhus, dysentery, kolera, dan penyakit perut lainnya.

Menurut Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa boga dalam Irawan (2016), penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Masalah Hygiene dan sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak seperti rumah sakit, rumah makan atau restoran dan pedagang kaki lima. Berdasarkan data Kemenkes RI tahun 2019 persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan secara nasional pada tahun 2019 adalah 37,92%. Capaian ini meningkat dari tahun sebelumnya yaitu 26,41 pada tahun 2018. Capaian ini sudah memenuhi target Renstra tahun 2018 untuk TPM yang memenuhi syarat kesehatan yaitu sebesar 32%.

Hygiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan serta lingkungan dapat menimbulkan sumber penyakit bahkan keracunan pada makanan akibat kontaminasi. Kontaminasi disebabkan dari beberapa mikroorganisme seperti Salmonella, Listeria Monocytogenes, Escherichia Coli dan lain-lain (Hadi, 2021).

Negara Indonesia merupakan negara yang memiliki tingkat keamanan pangan yang rendah dikarenakan terdapat 20 juta kasus keracunan pangan setiap tahunnya. Efek dari tingkat keamanan pangan yang rendah menimbulkan berbagai macam penyakit bawaan makanan yang ditimbulkan dari pengolahan makanan yang tidak benar. Menurut Badan Pengawasan Obat Makanan (BPOM) permasalahan keracunan pangan menjadi tantangan yang perlu diperhatikan.

Berdasarkan data BPOM RI (2017) terdapat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa di PHEOC. Sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan oleh 34 BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi maupun Kabupten/Kota di 34 Provinsi dilaporkan jumlah orang yang terpapar Sebanyak 5.293 orang sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2.041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia.

PKL merupakan seseorang yang menjalankan usaha berjualan makanan yang mudah ditemui di pinggir jalan yang menggunakan lapak, gerobak atau pikulan. Namun, kehadiran pedagang kaki lima sering dikaitkan dengan dampak negatif lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu maka pedagang harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan, kebersihan diri, kebersihan lokasi berjualan. Angkringan adalah salah satu bentuk warung makan yang ada di Indonesia, angkringan biasanya bertempat di pinggir jalan atau di atas trotoar. Makanan yang dijual di angkringan sangat bervariasi dan terjangkau harganya seperti nasi kucing, aneka gorengan, sate, atau berbagai hidangan lainnya beserta minuman.

Berdasarkan survey pada pedagang angkringan di sepanjang jalan Brawijaya, masih ditemukan pedagang yang tidak melakukan cuci tangan baik sebelum maupun setelah melayani pembeli, pedagang dalam melayani pembeli masih merokok, tempat sampah yang ada di angkringan tidak diberi tutup, air yang digunakan pedagang dalam mencuci peralatan hanya menggunakan 2 ember air dan makanan seperti gorengan maupun sate-

satean yang berada di angkringan ini tidak ada penutupnya. Karena kondisi pedagang dalam menyajikan makanan masih kurang baik, maka dengan kondisi tersebut dapat berisiko dengan penularan berbagai macam penyakit. Para pedagang juga masih memiliki pengetahuan yang kurang mengenai higiene sanitasi.

Personal hygiene yang dimiliki seseorang dapat dipengaruhi oleh pendidikan, pengetahuan dan sikap. Makin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah pula mereka menerima informasi karena makin banyak pengetahuan yang mereka miliki dan sebaliknya jika seseorang tingkat pendidikannya rendah, akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan. Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya) (Notoatmodjo, 2013). Sedangkan sikap dapat dikatakan respon evaluatif. Respon evaluative artinya adanya reaksi dari individu yang memberi kesimpulan terhadap stimulus juga berbentuk penilaian baik-buruk, positif negatif serta menyenangkan dan tidak menyenangkan. (Azwar, 2011). Sikap merupakan salah satu tanggapan terhadap suatu keadaan atau rangsangan dari luar agar mendapatkan hasil yang lebih baik dalam pengelolaan makanan yang telah diolah.

Berdasarkan kondisi di atas, penulis tertarik untuk meneliti tentang “Analisis Hubungan Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Terhadap Personal Hygiene Penyajian Makanan Dan Minuman Pada Pedagang Kaki Lima Di Kota Kediri”.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah diuraikan di atas, maka diajukan perumusan masalah penelitian ini, yaitu: “Apakah ada Hubungan Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Terhadap Personal Hygiene Penyajian Makanan Dan Minuman Pada Pedagang Kaki Lima Di Kota Kediri”?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan pendidikan, pengetahuan, sikap terhadap personal hygiene penyajian makanan dan minuman pada pedagang kaki lima di Kota Kediri.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis hubungan pendidikan terhadap personal hygiene penyajian makanan dan minuman pada pedagang kaki lima di Kota Kediri
- b. Menganalisis hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene penyajian makanan dan minuman pada pedagang kaki lima di Kota Kediri
- c. Menganalisis hubungan sikap terhadap personal hygiene penyajian makanan dan minuman pada pedagang kaki lima di Kota Kediri

#### **D. MANFAAT PENELITIAN**

##### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi, penambahan atau masukkan kajian ilmu kesehatan serta bahan dalam pencapaian ilmu metode penelitian.

##### **2. Manfaat Praktis**

- a. Bagi Responden/Masyarakat

Memberikan informasi pendidikan bagi responden/masyarakat tentang hygiene pengolahan makanan dan minuman pada pedagang kaki lima (angkringan).

- b. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini bisa menjadi referensi bagi staf pengajar bidang Kesehatan Masyarakat dalam memberikan pembelajaran tentang hygiene pengolahan makanan dan minuman, serta tambahan bahan pustaka mata kuliah Kesehatan Lingkungan yang berhubungan dengan hygiene pengolahan makanan dan minuman.

- c. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian mengenai hygiene pengolahan makanan dan minuman serta sebagai aplikasi ilmu yang telah dipelajari.

#### **E. KEASLIAN PENELITIAN**

**Tabel 1.1** Keaslian Penelitian

| <b>Nama Peneliti</b>                           | <b>Judul skripsi</b>                                                                                                                                                     | <b>Persamaan</b>                                                                              | <b>Perbedaan</b>                                                                    |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Eka Lestari Sitepu (2015)                      | Analisis personal hygiene pada penjual makanan tradisional gado – gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih Dan Cireundeu Ciputat Timur tahun 2015                       | Variabel penelitian yaitu tentang personal hygiene pengolahan makanan pada pedagang kaki lima | Tempat penelitian, waktu penelitian, variabel bebas dan jumlah sampel               |
| Erixon Saut Mampe Siagian (2020)               | Manajemen pengolahan makanan dan minuman pada lembaga pemasyarakatan kelas IIB Lubuk Pakam tahun 2018                                                                    | Variabel penelitian yaitu tentang personal hygiene pengolahan makanan pada pedagang kaki lima | Tempat penelitian, waktu penelitian, variabel bebas dan jumlah sampel               |
| Sri Rehulina Tarigan (2019)                    | Tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Lau Cimba Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2019 | Variabel penelitian yaitu tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima | Tempat penelitian, waktu penelitian, analisis data dan jumlah sampel                |
| Dyah Suryani dan Arihni Arihatal Jannah (2021) | Determinan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan selama masa pandemi covid-19                                                                      | Variabel penelitian yaitu tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima | Tempat penelitian, waktu penelitian, analisis data dan jumlah sampel                |
| Maria Ulfah (2022)                             | Hygiene Sanitasi pada Makanan di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang                                                                                                       | Variabel penelitian yaitu tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima | Tempat penelitian, waktu penelitian, variabel bebas analisis data dan jumlah sampel |