# **BAB I** **PENDAHULUAN**

## Latar Belakang

Makanan yang dikonsumsi merupakan kebutuhan dasar untuk bisa bertahan hidup, dimana makanan tersebut harus memenuhi unsur-unsur zat gizi yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan lakan diserap oleh tubuh untuk menjalankan fungsinya (Nasution, 2020).

Persyaratan makanan yang baik untuk dikonsumsi adalah berada dalam derajat/tingkat kematangan yang dikehendaki, terbebas dari segala bentuk pencemaran pada setiap tahapan mulai dari tahapan pengadaan, produksi dan penanganan selanjutnya, bebas dari perubahan fisik dan kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, parasit, hewan pengerat, serangga, kerusakan akibat tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sebagainya. Adanya kerusakan makanan tersebut tidak lepas dari bagaimana menjaga higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan (Permatasari *et al.*, 2021).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang amanl akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan saat ini menjadi isu utama bagi upaya membangun citra rumah makan/restoran. Oleh karena itu harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip hygiene sanitasi makanan tersebut adalah: (1) pemilihan bahan makanan. (2) penyimpanan bahan makanan. (3) pengolahan makanan. (4) penyimpanan makanan jadi. (5) pengangkutan makanan. (6) penyajian makanan (Kemenkes RI, 2011).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Angraini *et al.*, 2019).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Konsumsi makanan jajanan saat ini menjadi perhatian global karena identik dengan makanan yang masyarakat umumnya menyukai konsumsi makanan jajanan yang memiliki kandungan energi dan lemak yang tinggi, rendah serat, vitamin, dan mineral (Masitah and Sulistyadewi, 2022).

Aspek negatif makanan jajanan yaitu apabila dikosumsi berlebihan dapat menyebabkan kelebihan asupan energy yang dapat menyebabkan obesitas. Masalah lain pada makanan jajanan berkaitan dengan tingkat keamanan. Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya atau penambahan bahan tambah pangan yang tidak tepat oleh penjamah makanan jajanan adalah salah satu contoh tingkat rendahnya pengetahuan mengenai keamanan makanan jajanan. Ketidaktahuan penjamah makananmengenai penyalahgunaan tersebut dan tindakan hygiene sanitasi makanan yang masih rendah merupakan faktor utama penyebab masalah keamanan makanan jajanan (Angraini *et al.*, 2019). Oleh sebab itu hal tersebut dapat menyebabkan penyakit akibat kurang diperhatikannya keamanan pangan disebut dengan *foodborne disease.* Penyebab terjadinya *foodborne disease* adalah karena terkontaminasinya makanan oleh bakteri patogen (WHO, 2011).

Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia di sebabkan oleh makanan yang siap saji dan siap santap, seperti makanan jajanan, katering, rumah makan, restoran maupun kantin sekolah (Uti, 2018). Pada tahun 2018 data BPOM Indonesia menunjukkan penggunaan bahan pangan berbahaya pada produk pangan jajanan dengan sampel sebanyak 14.374 sampel yang memenuhi syarat sebanyak 13.662 sampel (l95,05%), dan 712 sampel (4,95%) tidak memenuhi syarat. Pengujian sampel ini menguji dalam parameter kimia pada bahan pangan jajanan berbahaya (BPOM, 2018). Kemudian data BPOM Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2019 sampel yang diambil sebanyak 1051 sampel, hasil pengujian yang didapat bahwa yang memenuhi syarat pengujian laboratorium sebanyak 591 sampel (56,23%) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 460 (43,77%) sampel (BPOM, 2019) (Rambe, 2021).

Melihat persentase konsumsi jajanan yang masih cukup tinggi diperlukan cara untuk mengurangi presentase tersebut. Salah satu cara yang bisa dilakukan berupa membantu meningkatkan pengetahuan seseorang. Edukasi dapat diberikan dengan metode yang menarik, yaitu dengan menggunakan media *Booklet*.

Kecamatan Martubung ini merupakan kecamatan yang memiliki Alun-Alun Taman Bermain yang cukup besar dan ramai. Terdapat beragam pedagang makanan dan minuman. Beberapa pedagang di Alun-Alun Taman Bermain ini pada saat menjualkan dagangan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan saat berdagang dan saat mengolahnya, seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan sarung tangan/alat untuk mengambil bahan makanan dan makanan jadi seperti contoh mengambil mie yang akan dimasak langsung menggunakan tangan tanpa sarung tangan/alat penjepit makanan, berbicara bahkan batuk/bersin pada saat mengolah makanan, merokok pada saat mengolah dan menyajikan makanan, dan lain-lain. Hal tesebut tidak sesuai dengan Keputusan Menkes RI No 942/Menkes/SK/VIIl/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Sesuai uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penyuluhan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Penjamah Makanan Jajanan Di Sentra Alun-Alun Taman Bermain Martubung”. Peneliti ingin mengetahui apakah penyuluhan hygiene sanitasi makanan dengan menggunakan *booklet* dapat meningkatkan pengetahuan dan tindakan terhadap penjamah makanan jajanan di Sentra Alun-alun Taman Bermain Martubung.

## **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Apakah ada pengaruh penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan terhadap peningkatan pengetahuan dan tindakan penjamah makanan jajanan di Sentra Alun-alun Taman Bermain Martubung?”

## C. Tujuan

### C.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini ialah untuk mengetahui pengaruh penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan terhadap peningkatan pengetahuan dan tindakan penjamah makanan jajanan di Sentra Alun-Alun Taman Bermain Martubung.

### C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan sebelum dan sesudah penyuluhan.

2. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan tindakan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan sebelum dan sesudah penyuluhan.

## D. Manfaat Penelitian

### D.1 Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk memperkaya ilmu pengetahuan dan menambah wawasan tentang hygiene sanitasi makanan.

### D.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan bacaan di perpustakaan dan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa Kemenkes Poltekkes Jurusan Kesehatan Lingkungan, Sehingga penelitian ini dapat dilanjutkan dan lebih dikembangkan untuk penelitian yang baru.

### D.3 Bagi Pedagang/Penjamah Makanan

Menambah pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan yang memenuhi syarat kesehatan.