

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kasus KLB (Kejadian Luar Biasa) Keracunan Pangan di Indonesia tidak dapat mewakilkan seluruh kejadian dikarenakan banyaknya kasus KLB (Kejadian Luar Biasa) Keracunan Pangan yang tidak dilaporkan oleh masyarakat maupun tidak terdata oleh Dinas Kesehatan. World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa di suatu negara berkembang, paling tidak terdapat 99% kasus yang tidak dilaporkan. Selain itu, agen bakteri penyebab terjadinya kasus KLB pada keracunan pangan sulit diketahui, sehingga lebih diarahkan untuk menghitung jumlah kasus yang terjadi. KLB keracunan pangan sulit dicegah dikarenakan adanya perbedaan karakteristik dari setiap agen mikroba, sehingga diperlukan antisipasi maupun upaya pencegahan dan penanggulangan yang spesifik agar angka kesakitan dan kematian dapat diturunkan.

Menurut WHO (2024) setiap tahun di seluruh dunia, makanan yang tidak aman menyebabkan 600 juta kasus penyakit bawaan makanan dan 420.000 kematian dan 30% kematian akibat keracunan makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun. Undang-undang No. 4 Tahun 1984 Tentang wabah penyakit menular serta PP No. 40 Tahun 1991 Tentang Penanggulangan Penyakit Menular mengatur agar setiap wabah penyakit atau situasi yang dapat mengarah ke wabah penyakit atau situasi yang dapat mengarah ke wabah penyakit menular (Kejadian Luar Biasa) harus ditangani secara dini. Salah satu penyebab utama kematian di Indonesia adalah penyakit yang disebabkan oleh pangan. Pangan merupakan jalur utama penyebaran pathogen dan toksin yang di produksi oleh mikroba pathogen. Setiap makanan selalu mengalami proses penyediaan,

pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian di meja makan di setiap rumah tangga, pertemuan-pertemuan, pesta, makanan jajanan. Semua mempunyai resiko terjadinya keracunan, baik keracunan karena pangan itu sendiri yang beracun atau adanya bahan racun yang mencemari makanan.

Pada tahun 2022, KLB Keracunan pangan yang merupakan salah satu bencana non alam di Indonesia mencapai 36,92% atau 24 kasus KLB Keracunan Pangan di 16 Provinsi. Jumlah orang meninggal akibat KLB Keracunan Pangan adalah 1 orang, di rawat inap berjumlah 476 orang, di rawat jalan berjumlah 1.669 orang. Di Provinsi Jawa Tengah telah dilaporkan 3 kasus KLB di tahun 2022 (Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Banyumas, 2024) .

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Depkes RI 2003).

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*, disenteri, kolera, dan penyakit perut lainnya.

Pengamatan langsung yang dilakukan penulis, ternyata pedagang yang berjualan makanan umumnya belum memperhatikan syarat-syarat personal hygiene sanitasi yang baik. hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut menyajikan makanan dan minuman masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti berbicara sambil melakukan pekerjaan. Dilihat dari

kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke Masyarakat dapat saja terjadi. Maka untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, *“Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Di Pasar Sibiru-Biru, Kecamatan Sibiru-Biru Kabupaten Deli Serdang Tahun 2025”*

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah **“Bagaimana Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Di Pasar Sibiru-Biru, Kecamatan Sibiru-Biru Kabupaten Deli Serdang Tahun 2025?”**.

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat “Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Di Pasar Sibiru-Biru, Kecamatan Sibiru-Biru Kabupaten Deli Serdang Tahun 2025”.

C.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan.
2. Mengetahui sikap penjamah tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan.
3. Mengetahui penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Penulis

Memperoleh informasi mengenai gambaran pengolahan makanan pada pedagang makanan di Pasar Sibiru-Biru, Kecamatan Sibiru-Biru, Kabupaten Deli Serdang dan menambah pengetahuan penulis di bidang hygiene sanitasi khususnya sanitasi pengolahan makanan.

D.2 Bagi Pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan di Pasar Sibiru-Biru, Kecamatan Sibiru-Biru, Kabupaten Deli Serdang

D.3 Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai sumber informasi dan bahan referensi bagi mahasiswa Kemenkes Poltekkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan untuk data penelitian selanjutnya terutama di pengolahan makanan pada pedagang makanan di Pasar Sibiru-Biru, kecamatan Sibiru-Biru, Kabupaten Deli sedang

