

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan termasuk dalam kategori makanan yang paling populer dan banyak ditemui di kalangan masyarakat. makanan jajanan didefinisikan sebagai makanan atau minuman yang disiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima atau di lokasi umum lainnya, yang biasanya dikonsumsi langsung tanpa proses pengolahan tambahan. Prinsip kebersihan dan sanitasi dalam rutinitas harian sangatlah krusial dan wajib dijaga, sebab hal itu berdampak langsung pada kondisi kesehatan individu. Kebersihan pribadi sendiri dipengaruhi oleh nilai-nilai pribadi serta pola kebiasaan seseorang. Faktor-faktor utama yang memengaruhinya meliputi budaya, lingkungan sosial, pengaruh keluarga, tingkat pendidikan, serta pandangan individu terhadap kesehatan (Tarigan et al., 2022).

Pada tahun 2020, WHO (World Health Organization) menyatakan bahwa satu dari sepuluh orang di seluruh dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, atau yang dikenal sebagai foodborne illness, yang menyebabkan sekitar 420.000 kematian setiap tahun. Di Amerika Serikat saja, diperkirakan terdapat 48 juta kasus terkait penyakit bawaan makanan per tahun.

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat langsung dalam menangani, mempersiapkan, mengolah, mengangkut, atau menyajikan makanan. Dalam tahap pengolahan makanan, kontribusi penjamah makanan sangat signifikan. Namun, mereka juga berpotensi menjadi sumber penularan penyakit. Berbagai infeksi

dapat disebarkan dari penjamah makanan yang dapat ditularkan melalui kulit, seperti *Staphylococcus aureus* yang berasal dari tenggorokan dan hidung, *Streptococcus*, *Clostridium perfringens*, serta *Salmonella* (Sahani & Muktia, 2021).

Penjamah makanan bisa mentransfer kuman patogen ke makanan melalui berbagai mekanisme. Salah satu aspek yang patut diwaspadai adalah perilaku mereka selama proses pengolahan. Kurangnya pengetahuan dan praktik yang tidak mematuhi standar kebersihan menjadi pemicu utama risiko kontaminasi pada makanan. Hal ini sering kali disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan pendidikan seseorang (Darwel, 2017). Kasus penyakit akibat makanan sering muncul karena persiapan dan penyajian makanan dilakukan dengan tingkat kebersihan serta sanitasi yang rendah. Kondisi ini biasanya berakar dari minimnya pemahaman penjual mengenai higiene dan sanitasi, yang mengakibatkan makanan mengandung bakteri dalam jumlah berlebih, racun bakteri, atau zat kimia berbahaya (terkontaminasi).

Pemahaman dan sikap penjamah makanan terhadap kebersihan serta sanitasi makanan akan memengaruhi penerapan prinsip-prinsip tersebut dalam pengelolaan makanan. Jika higiene dan sanitasi kurang optimal, kualitas makanan yang dihasilkan juga akan terganggu. Perilaku kebersihan penjamah makanan tidak terpisahkan dari pengetahuan dan sikap mereka mengenai topik ini. Oleh karena itu, pengetahuan, sikap, dan kebersihan pribadi penjamah makanan menjadi elemen kunci dalam pengelolaan makanan untuk mencegah kontaminasi (Avrilianda, 2016).

Keamanan pangan melibatkan langkah-langkah pencegahan untuk mengurangi kontaminasi fisik, kimia, dan biologis pada

makanan, sehingga meminimalkan risiko bagi kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah, 2019). Penerapan keamanan pangan harus dilakukan secara ketat selama proses pengolahan makanan. Makanan yang terkontaminasi dapat memicu foodborne disease, yaitu penyakit yang timbul dari konsumsi makanan yang mengandung zat atau senyawa beracun (RI, 2013). Menjaga kebersihan diri sendiri merupakan faktor pendukung utama dalam mewujudkan higiene sanitasi dan kebersihan perorangan oleh penjamah makanan (Instalasi et al., 2022).

Di pasar tradisional Kabanjahe, makanan jajanan adalah salah satu jenis makanan yang paling dikenal dan umum dijual. Pasar ini terletak di Kecamatan Kabanjahe, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara, dan beroperasi dari pukul 06.00 WIB hingga 18.00 WIB. Banyak warga yang datang ke sini pada pagi hari, baik untuk berbelanja makanan maupun sekadar berjalan-jalan. Pasar Kabanjahe sering menjadi pusat kuliner yang menawarkan beragam pilihan makanan, memudahkan pengunjung untuk memilih dan membeli apa yang diinginkan.

Namun, pedagang makanan jajanan di Pasar Kabanjahe belum sepenuhnya memahami dan menerapkan prinsip higiene serta sanitasi, seperti mencuci tangan sebelum bekerja atau membersihkan peralatan dengan benar. Pedagang makanan jajanan mudah ditemui di berbagai sudut pusat pasar ini. Sayangnya, banyak di antara mereka yang kurang memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi saat menyajikan makanan. Misalnya, pada penjual mie basah, wadah bekas penggunaan pembeli sering hanya dibilas dengan air dari ember tanpa sabun atau air mengalir. Makanan juga sering diujakan secara terbuka di pinggir jalan yang ramai oleh kendaraan, sehingga rentan dihinggapi lalat.

Selain itu, sebagian pedagang tidak menggunakan perlengkapan kerja yang tepat, seperti celemek, sarung tangan, atau penutup kepala, dan peralatan masak mereka seringkali tidak bersih. Kebiasaan buruk seperti berbicara sambil menyentuh makanan, tidak mencuci tangan sebelum menyajikan, atau bahkan merokok masih kerap terlihat. Akibatnya, masyarakat yang mengonsumsi makanan tersebut berisiko tinggi terkena penyakit karena kelalaian pedagang dalam menjaga kebersihan dan sanitasi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Apakah ada pengaruh penyuluhan menggunakan leaflet terhadap pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan di pasar tradisional Kabanjahe?”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan pada penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penyuluhan menggunakan leaflet terhadap pengetahuan dan tindakan pedagang jajanan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan di pasar tradisional kabanjahe.

2. Tujuan Khusus Penelitian

- 1) Untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan mengenai higiene dan sanitasi pengolahan makanan sebelum serta setelah dilaksanakan penyuluhan.

- 2) Untuk menilai praktik pedagang makanan jajanan terkait higiene dalam pengolahan makanan sebelum dan sesudah penyuluhan.
- 3) Untuk menganalisis pengaruh penyuluhan berbasis leaflet terhadap pengetahuan serta tindakan pedagang makanan jajanan dalam higiene sanitasi pengolahan makanan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Peneliti

Peneliti mendapat pengalaman dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang diteliti.

2. Manfaat bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat untuk mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan bagi masyarakat dan meningkatkan kesadaran pedagang jajanan terhadap pentingnya hygiene sanitasi makanan dan minuman jajanan terutama di pasar tradisional

3. Manfaat bagi Instansi

Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya oleh mahasiswa Kemenkes Poltekkes Medan jurusan Sanitasi lingkungan untuk data penelitian selanjutnya.