

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kontaminasi makanan, yang dikenal sebagai pencemaran pangan, adalah ketika zat asing yang tidak diinginkan masuk ke dalam makanan yang berasal dari lingkungan atau sebagai hasil dari proses pengolahan makanan. Salah satu faktor penyebab masalah kesehatan yang dapat menyebabkan berbagai penyakit adalah keracunan makanan, yang disebabkan oleh kurangnya perawatan sanitasi dalam proses pengolahan makanan (BPOM, 2022) .

Menelan makanan yang terkontaminasi dapat memicu keluhan pencernaan dengan timbulnya gejala mulas, diare, muntah, mual, lemah, dehidrasi serta kadang-kadang demam. Intensitasi gejala ini bervariasi, mulai dari ringan hingga kritis. Adanya patogen dan zat kimia berbahaya menjadi pemicu infeksi makanan (Sucipto, 2015).

Sesuai dengan KMK No. 942 tahun 2003 terkait Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, makanan yang memenuhi syarat untuk dikonsumsi harus memenuhi standar higiene, kesehatan, dan keamanan, yaitu bebas dari bahan asing, mikroba dan kimia berbahaya (Kemenkes RI, 2003). Infeksi makanan tergolong sebagai wabah Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP). Mengacu pada data KLB KP tahun 2022, dilaporkan 72 kasus infeksi pangan. Dengan penyebab terbanyak adalah mikrobiologis dengan 55 kejadian, yang terdiri dari 69,44% asumsi dan 6,95% terkonfirmasi. Tidak hanya itu, dilaporkan 10 kasus disebabkan oleh zat kimia berbahaya, dengan rincian 12,50% asumsi dan 1,39% terkonfirmasi. Dan 7 kasus lainnya (9,72%) yang belum terungkap penyebabnya (BPOM, 2022).

Tindakan higiene sanitasi makanan adalah langkah krusial dalam mengantisipasi keracunan makanan. Praktik higiene sanitasi yang tidak standar selama proses pembuatan makanan dapat menimbulkan kontaminasi. World Health Organization menyebutkan ada lima faktor penentu keamanan pangan dalam mengantisipasi keracunan makanan.

Pertama, menjaga kebersihan, yang mencakup kebersihan para penjamah makanan serta kebersihan peralatan yang digunakan dalam penanganan makanan. Kedua, memastikan tidak ada kontak langsung antara makanan mentah dan masakan. Ketiga, memasak makanan dengan matang sempurna. Keempat, mencegah zona bahaya suhu makanan. Kelima, menggunakan air dan bahan baku bebas kontaminan (Lestari, 2020).

Merealisasikan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) sesuai standar kesehatan adalah langkah krusial dalam penerapan higiene sanitasi makanan. TPM adalah lokasi pembuatan makanan. Mengacu pada data BPOM tahun 2020, jumlah TPM di Sumatera Utara mencapai 45.033, dengan 18.819 diantaranya sesuai dengan syarat kesehatan (41,79%). Di Medan, terdapat 4.097 TPM, dan dari jumlah tersebut, 2.295 TPM memenuhi syarat kesehatan (56,02%). TPM berpotensi tinggi memicu pencemaran makanan (BPOM, 2020).

Dalam pembuatan makanan di pasar kuliner, Penjamah makanan memiliki mandat untuk menjamin keamanan pangan sepanjang tahapan produksi. Akan tetapi, berdasarkan hasil penelitian (Nurpratama, et.al, 2023) di Pasar Cikarang, Kabupaten Bekasi, dilaporkan 36,7% pedagang belum sesuai dengan standar higiene sanitasi makanan. Higiene sanitasi makanan yang diterapkan oleh penjamah makanan berkaitan erat dengan tingkat pengetahuan dan sikap mereka (Baringbing, et.al, 2023).

Pasar kuliner merupakan salah satu jenis Tempat Penjualan Makanan (TPM), salah satunya adalah Pajak USU Kuliner yang terletak di Jalan Jamin Ginting No. 61, Padang Bulan, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara. Pajak ini, yang sering disebut Pajus, menjadi tempat favorit untuk berbelanja, menikmati makanan, dan berkumpul setiap hari, terutama karena lokasinya yang dekat dengan Universitas Sumatera Utara. Di Pajak USU Kuliner, pengunjung dapat menemukan berbagai variasi makanan dan minuman, mulai dari hidangan lokal hingga internasional.

Berdasarkan hasil peninjauan langsung, masih ditemukan penyaji makanan yang kurang menerapkan prinsip higiene sanitasi dalam

proses pengolahan makanan, seperti tidak menggunakan apron, penutup kepala, dan sarung tangan, serta tidak menutup makanan. Hal ini merupakan faktor krusial dalam keamanan pangan. Sikap higiene sanitasi pada penyaji makanan yang tidak sesuai standar, menimbulkan risiko terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti adanya rambut dalam makanan akibat tidak mengenakan penutup kepala dan pencemaran silang yang terjadi akibat tidak menggunakan sarung tangan. Dengan latar belakang tersebut, peneliti berencana untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap pedagang makanan di pasar kuliner dengan penerapan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

B. Rumusan Masalah

Seberapa kuat hubungan pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi pedagang makanan di Pajak USU Kuliner?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi pedagang makanan di Pajak USU Kuliner.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur pengetahuan higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan.
- b. Mengukur sikap higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan.
- c. Menjelaskan hubungan pengetahuan dengan higiene sanitasi pedagang makanan di Pajak USU Kuliner.
- d. Menjelaskan hubungan sikap dengan higiene sanitasi pedagang makanan di Pajak USU Kuliner.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai referensi kesehatan untuk masyarakat mengenai signifikansi higiene sanitasi pada makanan yang dijual di pasar, guna mencegah timbulnya masalah kesehatan.

2. Sebagai bahan evaluasi kepada para pedagang makanan di Pajak USU Kuliner untuk menerapkan praktik higiene sanitasi yang baik dalam proses pengolahan dan penjualan makanan.
3. Sebagai input untuk Dinas Kesehatan Kota Medan dan PD Pasar dalam melaksanakan pembinaan serta pengawasan terhadap pedagang makanan di pasar.