BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berperan penting dalam mempertahankan kesehatan, menunjang pertumbuhan, dan mendukung perkembangan tubuh. Makanan yang aman dan memenuhi persyaratan *higiene sanitasi* dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, sedangkan makanan yang tidak memenuhi persyaratan tersebut dapat menjadi media penularan berbagai penyakit. Keamanan pangan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan karena makanan yang terkontaminasi bakteri, virus, parasit, maupun bahan kimia berbahaya dapat menyebabkan lebih dari 200 jenis penyakit, mulai dari diare hingga kanker. World Health Organization (WHO) melaporkan bahwa setiap tahun sekitar 600 juta orang atau hampir 1 dari 10 penduduk dunia jatuh sakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dan sekitar 420.000 orang meninggal dunia akibat penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat global yang memerlukan perhatian serius
(World Health Organization, 2024)

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual kepada masyarakat umum selain yang disajikan oleh jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kementerian Kesehatan RI, 2021) Budaya jajan menjadi bagian dari keseharian hampir semua kelompok usia,dan kelas sosial,termasuk anak sekolah. Di samping praktis dan mudah diperoleh, pangan jenis ini umumnya terjangkau harganya, bervariasi,cukup lezat, disajikan dengan cepat sesuai kebutuhan, dan mampu menyediakan kalori dan zat gizi yang diperlukan tubuh. Menurut data *World Health Organization* (*WHO*) menyatakan bahwa penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*water borne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya anak-anak. Makanan seperti jajanan memiliki risiko tinggi terhadap kualitas sumber daya manusia dalam jangka panjang karena, selain kurangnya nutrisi, jajanan juga rentan terhadap kontaminasi

penyakit karena kualitas makanan dan minuman yang buruk dan tingkat kebersihan jajanan (Slamet *et al*.,2025)

Jajanan yang tercemar secara kimia dapat mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil. Bahan-bahan tersebut dilarang digunakan dalam makanan karena dapat membahayakan kesehatan. Namun, masih terdapat produsen yang menggunakannya karena biaya produksi yang lebih rendah dan dapat memperpanjang masa simpan produk. Selain kontaminasi kimia, makanan jajanan juga rentan mengalami kontaminasi biologis akibat pengolahan yang tidak higienis. Kontaminasi biologis ditandai dengan adanya bakteri patogen seperti *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp.* Selain itu, penggunaan saus yang diencerkan dengan air yang tidak terjamin kebersihannya dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri, salah satunya kelompok bakteri *coliform* (Syuhada *et al*.,2024)

Pedagang makanan keliling merupakan salah satu penyedia makanan siap saji yang banyak diminati masyarakat karena mudah diperoleh dan memiliki harga yang relatif terjangkau. Namun, pengolahan makanan yang tidak memenuhi prinsip *higiene sanitasi* dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan menyebabkan penyakit bawaan makanan *(foodborne disease).*

Penanganan pangan oleh penjaja makanan banyak yang belum *hygienis,* dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba.Selain itu, tingkat pengetahuan penjaja makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya. Umumnya makanan dijajakan di tempat umum dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana, penjaja makanan jajanan masih menggunakan bahan kimia berbahaya, dan pangan jajanan dijual di tempat-tempat yang kurang bersih.

pedagang keliling Tentang *Higiene sanitasi* Pengolahan Makanan jajanan merupakan bagian dari sektor informal yang menyediakan makanan siap saji bagi masyarakat. Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan. Menurut Kepmenkes RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, penjamah makanan harus menjaga kebersihan diri, tangan, pakaian, rambut, dan menggunakan perlengkapan yang mendukung *higiene sanitasi* makanan

Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit atau *Centers for Disease Control Prevention (CDC)* memperkirakan bahwa setiap tahunnya di Amerika Serikat, terdapat 1 dari 6 orang atau 48 juta orang sakit,yang dirawat di rumah sakit sebanyak 128.000,dan sebanyak 3.000 meninggal dari kasus penyakit bawaan pangan (Annashr Noor *et al.*, 2023)

Menurut *WHO (2020)* diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya.Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (BPOM) kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya penerapan *higiene sanitasi* makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini (Suryani and Jannah, 2021)

Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Hygiene penjamah adalah upaya penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan pakaian kerja kebersihan rambut dan kesehatan diri. Sanitasi merupakan upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan pada pengendalian faktor lingkungan untuk mencegah pencemaran makanan dan gangguan kesehatan Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Makanan yang tidak diolah secara higienis dapat menyebabkan penyakit melalui kontaminasi, sehingga keamanan pangan menjadi hal yang sangat penting untuk meminimalkan risiko kesehatan masyarakat. Menurut Assagaf (2022) dalam keamanan pangan, faktor manusia dalam hal ini penjamah makanan mempunyai

peran yang sangat besar dalam proses pengolahan makanan dikarenakan penjamah makanan dapat memindahkan mikoorganisme baik pada makanan (Annashr Noor *et al.*, 2023)

Menurut penelitian (Annashr Noor *et al.*, 2023) menunjukkan bahwa kualitas bakteriologis makanan jajanan lebih dipengaruhi oleh kondisi sanitasi lingkungan dibandingkan praktik personal hygiene penjamah. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun kebersihan pribadi penting, sanitasi tempat penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan memiliki peran krusial dalam mencegah kontaminasi mikroba. Upaya peningkatan keamanan pangan jajanan perlu difokuskan pada perbaikan kondisi sanitasi lingkungan penjualan makanan, termasuk pengendalian suhu penyimpanan dan kebersihan peralatan. Selain itu, penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan seperti sarung tangan, penutup kepala, dan celemek perlu diterapkan secara konsisten.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan pedagang keliling dalam pengolahan makanan di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2026.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Apakah terdapat hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum peneliti adalah untuk Mengetahui Apakah terdapat hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan pedagang keliling tentang pengolahan makanan di Kecamatan Kabanjahe

2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui hubungan Pengetahuan dan tindakan pedagang keliling tentang hygiene sanitasi pengolahan Makanan jajanan di Kecamatan Kabanjahe 2026
2. Untuk mengetahui hubungan Sikap dan tindakan pedagang keliling tentang hygiene sanitasi pengolahan Makanan jajanan di Kecamatan Kabanjahe 2026

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Sebagai sumber referensi dan bahan kajian bagi peneliti maupun akademisi yang tertarik untuk mempelajari lebih lanjut mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku pedagang keliling dalam pengolahan makanan di Kecamatan Kabanjahe, khususnya yang berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi makanan.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat, khususnya pedagang keliling, untuk meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya menjaga dan menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan guna menjamin keamanan dan kesehatan konsumen.

3. Bagi instansi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa dan civitas akademika Departemen Kesehatan Lingkungan Politeknik Kementerian Kesehatan sebagai bahan referensi dan dasar pengembangan penelitian selanjutnya, khususnya yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang keliling.