

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan hal yang harus diperhatikan dengan baik karena makanan dan minuman merupakan sumber energi utama paling besar yang diperlukan oleh tubuh untuk menunjang jalannya aktivitas dalam kehidupan. Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan, salah satunya yaitu faktor dari perilaku penjamah makanan itu sendiri. Jika seorang penjamah menerapkan perilaku hygiene dan sanitasi yang baik maka akan memberikan pengaruh yang baik pula terhadap kualitas dari makanan yang diproduksinya. Penjamah makanan adalah mereka yang mempersiapkan, mengolah, mengangkut, dan menyajikan makanan serta melakukan pembersihan peralatan makan secara langsung (Menkes RI, 2003).

Di masa sekarang ini, banyak masyarakat yang memilih makanan tanpa mempertimbangkan siapa dan bagaimana proses pengolahan dari makanan itu sendiri. Maka dari itu, sangat dibutuhkan kesadaran dan kepedulian penjamah makanan untuk tetap menjaga hygiene dan sanitasinya karena jika dua hal tersebut kurang diperhatikan maka, besar kemungkinan dapat menyebabkan terganggunya kesehatan dan

menimbulkan berbagai macam penyakit bahkan sampai keracunan akibat dari makanan (Kemenkes RI, 2017). Melihat juga bahwa kejadian karena keracunan pangan merupakan kasus yang cukup banyak terjadi di Indonesia.

Mengolah makanan dengan cara yang tidak benar dan tepat serta tanpa memperhatikan kebersihan dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan yang rendah (Hadi et al., 2021). Selain menyebabkan sakit dan kematian, kejadian keracunan pangan juga dapat mengakibatkan kerugian ekonomis baik pada diri penjamah makanannya maupun orang yang mengkonsumsinya (Lestari, 2020). Kasus keracunan pangan tercatat sebagai penyebab penyakit diare paling besar yang menyebabkan sekitar tiga juta kematian pada anak berusia di bawah 5 tahun setiap tahunnya (Lestari, 2020). Oleh karena itu upaya keamanan pangan sudah seharusnya menjadi perhatian khusus di Indonesia dengan harapan bahwa penyakit bawaan makanan dapat dicegah karena keamanan pangan merupakan faktor terpenting dalam meningkatkan kesehatan (Hadi et al., 2021).

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan permasalahan kesehatan yang cukup kompleks. Kebersihan dan kesehatan makanan sangat bergantung pada kondisi personal hygiene penjamah makanan, karena kurangnya perhatian penjamah makanan terhadap personal hygiene dapat menularkan berbagai macam penyakit melalui makanan

yang diolahnya. Selain dari kualitas bahan makanan yang digunakan, terjadinya masalah kesehatan juga dapat dipicu melalui cara penjamah makanan dalam mengolah dan menyajikan makanannya (Nildawati et al., 2020). Menurut Notoatmodjo dikutip dari Green, perilaku individu dapat dipengaruhi oleh faktor *predisposing*, *enabling*, dan *reinforcing*. Tiga faktor tersebut pada dasarnya dapat dikelompokkan menjadi faktor internal dan eksternal (Notoatmodjo, 2012). *Predisposing factors* merupakan faktor yang mempermudah atau mempredisposisi terjadinya perilaku seseorang. Sementara *enabling factors* merupakan faktor pemungkin atau pendukung perilaku. Sedangkan *reinforcing factors* merupakan faktor – faktor yang mendorong atau memperkuat terjadinya perilaku.

Sangat penting bagi seorang penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Dengan adanya prinsip akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan yang dipegang dan dijalankan oleh seorang penjamah makanan, maka tidak dapat dipungkiri bahwa praktik hygiene dan sanitasi yang baik juga akan terwujud (Juhaina, 2020). Menurut (Notoatmodjo, 2012) pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan hal ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai hygiene sanitasi, maka tidak menutup kemungkinan bahwa praktik hygiene sanitasinya saat mengolah makanan akan lebih baik pula.

Bukan hanya pengetahuan, sikap dari penjamah makanan juga menjadi faktor yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Menurut (Notoatmodjo, 2012) sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Baik tidaknya perilaku praktik hygiene sanitasi dalam mengolah makanan tergantung dari bagaimana sikap yang diberikan penjamah makanan pada saat mengolah dan menyajikan makanan (Hardiyani Pitri et al., 2020). Sikap dan perilaku bersih dari penjamah makanan yang senantiasa menjaga dan memperhatikan hygiene sanitasinya sangat dibutuhkan untuk menghasilkan makanan dan minuman berkualitas yang tidak terkontaminasi (Hartini, 2022).

Sama halnya dengan pengetahuan dan sikap, tingkat pendidikan juga cukup besar pengaruhnya dalam menentukan perilaku penjamah makanan untuk melakukan peningkatan terhadap hygiene sanitasinya. Oleh karena itu, pendidikan yang baik dinilai perlu dimiliki oleh setiap penjamah makanan. Semaksimal mungkin mereka telah menempuh dan menamatkan pendidikan formal sesuai program pemerintah yakni selama sembilan tahun masa wajib belajar (tamat SMA/MA) dan mendapatkan ijazah. Begitu besar peran dan pengaruh dari tingkat pendidikan yang dimiliki oleh seorang penjamah makanan, sebab kemampuan seseorang dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikannya. Mereka akan semakin mudah memahami dan menerima informasi jika tingkat pendidikannya

semakin tinggi. Oleh karena itu, semakin tinggi pendidikan yang dimiliki oleh penjamah makanan, maka pengetahuan dan perilakunya untuk menerapkan dan meningkatkan perilaku hygiene dalam mengolah dan menjamah makanan akan semakin baik pula (Anwar et al., 2020).

Lama masa kerja juga menjadi faktor yang dapat mempengaruhi personal hygiene pada penjamah makanan. Pembelajaran terkait hygiene sanitasi makanan tidak hanya dapat diperoleh melalui pendidikan melainkan bisa juga didapatkan dari hasil pengalaman selama bekerja. Pengalaman kerja dapat dijadikan sebagai pembelajaran untuk menerapkan perilaku hygiene yang lebih baik lagi dalam mengolah makanan (Endriana Amiruddin et al., 2021). Semakin lama seseorang bekerja dan menjalankan usahanya maka tidak menutup kemungkinan bahwa perilaku penjamah makanan akan lebih baik dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan (Endriana Amiruddin et al., 2021).

Terlepas dari itu semua ketersediaan fasilitas berupa sarana dan prasarana menjadi faktor pendukung yang sangat dibutuhkan untuk menunjang peningkatan praktik hygiene sanitasi. Maka dari itu sangat penting bagi penjamah makanan untuk tetap menjaga kelengkapan sarana dan menggunakan alat pelindung selama proses pengolahan makanan agar makanan tetap dapat terlindungi dari pencemaran. Penjamah makanan juga senantiasa harus menjaga kebersihan lingkungan tempat

mengolah makanan karena lingkungan tempat kerja juga dapat menjadi sumber pencemar terhadap makanan (Mustika, 2019).

Sarana dan prasarana yang baik juga harus ditunjang dengan lingkungan yang baik pula. Lingkungan tempat kerja harus sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi. Sangat penting untuk memperhatikan kebersihan lingkungan karena lingkungan yang bersih akan meningkatkan kenyamanan baik bagi pengolah makanan itu sendiri maupun bagi konsumen. Begitupun dengan kesehatan yang sangat ditunjang oleh kebersihan lingkungan kerja.

Pengawasan instansi terkait menjadi faktor pendorong yang paling berperan dalam mendukung dijalankannya praktik higiene sanitasi yang baik oleh penjamah makanan. Pengawasan terhadap hygiene sanitasi dinilai perlu untuk dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui telah terpenuhinya syarat kesehatan terhadap makanan dan minuman. Pengawasan yang dilakukan oleh instansi terkait bertujuan untuk memudahkan dalam memberikan pengarahan serta melakukan pemantauan dan perbaikan apabila masih ditemukan pedagang makanan yang menerapkan perilaku terkait praktik hygiene sanitasi yang belum berjalan dengan baik (Cahyaningsih et al., 2018).

Pedagang makanan memiliki peran yang cukup besar dalam kehidupan khususnya bagi masyarakat yang memiliki banyak aktivitas dan lebih memilih untuk membeli makanan dari pada harus repot untuk

mengolahnya sendiri. Pedagang makanan sangat mudah dijumpai terutama di tempat-tempat umum yang ramai dikunjungi seperti, bandara, mall, dan pelabuhan karena di tempat-tempat tersebut biasanya pedagang akan mudah menjajakan dagangannya.

Pelabuhan merupakan salah satu tempat yang jarang bahkan tidak pernah sepi oleh pengunjung, baik mereka yang hendak menggunakan sarana transportasi laut maupun hanya sekedar mengantarkan keluarga atau kerabatnya saja. Pelabuhan Nusantara adalah sebuah pelabuhan dimana proses perdagangan serta transportasi jalur lautnya menjadikan pelabuhan ini sebagai pelabuhan yang paling banyak dikunjungi di Kota Parepare. Hal ini disebabkan karena pelabuhan Nusantara menjadi gerbang penunjang ekonomi bagi masyarakat Sulawesi Selatan khususnya yang ada di Kota Parepare dan sekitarnya. Melihat beragam macam pedagang termasuk pedagang makanan dan banyaknya masyarakat yang beraktivitas di daerah pelabuhan maka sangat perlu untuk melindungi, menjaga, dan meningkatkan kualitas makanan dan minuman yang diajakan di daerah pelabuhan.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal dengan pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare masih banyak ditemukan pedagang makanan yang memiliki pengetahuan kurang terhadap personal hygiene seperti tidak memperhatikan kebersihan makanannya dan berperilaku tidak sehat pada saat menjamah makanan,

seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan bahkan merokok pada saat mengolah atau menjamah makanan. Di samping itu sikap pedagang makanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi seperti kebersihan kuku dan tangan, air pencucian piring dan kain lap yang digunakan berulang kali. Rata-rata pedagang makanan berpendidikan tinggi yakni tamat SMA sederajat. Mereka merupakan ibu rumah tangga dan pedagang makanan jajanan biasa dan kebanyakan dari mereka sudah bekerja sebagai pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara lebih dari dua tahun.

Masih kurangnya sarana dan prasarana sehingga banyak ditemukan pedagang makanan yang menyimpan makanan di tempat yang tidak ditutup serta jarang dibersihkan. Pedagang makanan juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti dekat dengan jalanan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. Kondisi sanitasi lingkungan tempat pengolahan makanan juga terlihat masih kurang baik. Yang mana banyak didapati pedagang makanan yang kurang memperhatikan kebersihan rumah makannya seperti lantai yang masih beralaskan tanah, dinding yang sudah rapuh, dan langit-langit yang jarang dibersihkan. Ditemukan juga masih banyak sampah yang berserakan, saluran pembuangan air limbah yang tidak disediakan sehingga banyak pedagang makanan yang hanya membuang air limbahnya di sembarang

tempat seperti di pinggir jalan yang mana hal itu tentu akan sangat mengganggu kenyamanan. Kondisi tersebut tentu sangat mengganggu kenyamanan dan keamanan dari makanan yang dikonsumsi.

Dari hasil wawancara juga ditemukan bahwa dalam kurun waktu tiga bulan belakangan belum pernah diadakan pemeriksaan maupun pengawasan terhadap pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara dari instansi terkait. Hal ini membuktikan bahwa masih kurangnya kepedulian dan perhatian dari instansi terkait mengenai personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara. Rendahnya tingkat pendidikan yang dimiliki oleh pedagang makanan mengakibatkan masih kurangnya pengetahuan tentang personal hygiene sehingga sikap dan kepeduliannya pun masih sangat kurang walaupun mereka sudah memiliki pengalaman dengan lama masa kerja yang cukup untuk dikatakan sebagai pedagang makanan yang berpengalaman. Selain itu masih kurangnya fasilitas yang dapat menunjang terciptanya perilaku hygiene saat mengolah makanan dan dengan lingkungan tempat kerja yang masih perlu dibenahi lagi. Dengan adanya dukungan material maupun non material dari instansi terkait akan mampu meningkatkan kesadaran dan kepedulian pedagang makanan terkait pentingnya menerapkan perilaku hygiene saat mengolah dan menjamah makanan. Berdasarkan uraian sebelumnya sehingga menarik untuk mengkaji mengenai faktor yang berhubungan

dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yang akan diteliti yaitu:

1. Bagaimanakah hubungan antara faktor predisposisi (tingkat pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, dan lama kerja) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
2. Bagaimanakah hubungan antara faktor pendukung (fasilitas dan lingkungan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
3. Bagaimanakah hubungan antara faktor pendorong (pengawasan instansi terkait) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
4. Variabel apakah yang paling berpengaruh terhadap personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui hubungan antara faktor predisposisi (pengetahuan, sikap, pendidikan, dan lama kerja) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
- b. Mengetahui hubungan hubungan antara faktor pendukung (fasilitas dan lingkungan) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
- c. Mengetahui hubungan antara faktor pendorong (pengawasan intansi terkait) dengan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023
- d. Mengetahui variabel yang paling berpengaruh terhadap personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan Nusantara Kota Parepare tahun 2023

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman dan pengetahuan terkait dengan penerapan personal hygiene pada pedagang makanan di Pelabuhan

2. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi, bahan bacaan, dan sumber kajian ilmiah bagi peneliti lainnya yang dapat menambah wawasan serta pengetahuan khususnya di bidang promosi kesehatan

3. Bagi Instansi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi instansi yang berwenang sebagai bahan pembelajaran dan acuan untuk memperhatikan kebersihan dan kelayakan makanan bagi konsumen di tempat umum khususnya terkait personal hygiene dalam pengolahan makanan.

4. Bagi Pedagang

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan yang positif tentang personal hygiene dan perilaku hygiene dapat diterapkan dengan baik sehingga pencemaran terhadap makanan dapat diminimalisir dan dapat meningkatkan kualitas keamanan dari pangan yang dihasilkan.