

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Makanan merupakan kebutuhan penting bagi manusia, tanpa makanan manusia tidak bisa bertahan hidup. Industri pangan pun selalu berkembang dan menciptakan inovasi makanan baru, tetapi seiring berkembangnya industri pangan ini, muncul juga masalah baru yaitu keracunan makanan. Masalah keamanan pangan merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia, dan perlu mendapat perhatian yang khusus. Penyakit dan kematian yang ditimbulkan melalui makanan di Indonesia sampai saat ini masih tergolong tinggi (BBPOM, 2020).

Tempat-tempat umum mempunyai resiko yang cukup tinggi untuk tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan maupun masalah kesehatan lainnya. Makanan dan minuman yang telah tercemar oleh bakteri bila dikonsumsi biasanya akan menimbulkan gejala-gejala seperti muntah-muntah, demam, sakit perut. Gejala tersebut biasanya terjadi dalam 4-12 jam setelah mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar yang memberi kesan langsung pada lapisan usus dan menyebabkan peradangan. (Zakuan, A., Suryani, D., 2018)

Hasil laporan BBPOM Kota Bandung terdapat 326 kasus keracunan akibat minuman, dan 85 kasus keracunan akibat makanan. (BBPOM, 2020). Walaupun sebenarnya prinsip-prinsip pengelolaan makanan untuk mencegah terjadinya keracunan tersebut pada umumnya telah diketahui, tetapi tetap saja banyak yang tidak melakukan hal tersebut. Pengawasan pangan yang mengandalkan pada uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan, dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri patogen. Bakteri ini dapat menyebabkan terjadinya *foodborne illness*. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan *foodborne illness* antara lain : Salmonella, Staphylococcus, E. coli, Vibrio, clostridium, Shigella dan Campylobacter jejuni. (Hasan, 2020).

Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. (Shadily, 1989 dalam Sri Rejeki, 2015) Kualitas hygiene dan sanitasi makanan yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya.

Menurut Damiani (2017), sikap merupakan suatu ekspresi perasaan seseorang yang merefleksikan kesukaannya atau ketidaksukaannya terhadap suatu objek. Sikap merupakan komponen penting dalam jiwa manusia yang akan mempengaruhi perilaku seseorang. Sikap mempengaruhi segala keputusan yang kita ambil maupun yang kita pilih. Sedangkan menurut Notoatmodjo (2018), pengetahuan adalah hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Pada umumnya pengukuran sikap dan pengetahuan dapat dibagi dalam tiga cara, yaitu wawancara, observasi, dan kuesioner. Pengetahuan dan Sikap Sanitasi Hygiene ini berkaitan dengan kebersihan diri, cara mengolah makanan, kebersihan alat, dan penanganan makanan.

Sanitasi hygiene merupakan bentuk upaya yang dilakukan untuk menentukan kualitas makanan dan menciptakan lingkungan pangan yang sehat, aman, dan bebas dari penyakit. Melalui peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. BAB II PENJAMAH MAKANAN pasal 2, terdapat beberapa pedoman yang harus dilaksanakan penjual makanan untuk memenuhi persyaratan agar bisa menjual makanannya. Sanitasi hygiene ini penting untuk diterapkan dalam pengelolaan makanan agar kualitas dan kesehatan makanan dapat terjaga dengan baik

Jalan Cipamokolan sendiri merupakan jalan yang sering dilewati oleh orang-orang dan kendaraan bermotor dikarenakan merupakan jalan masuk menuju perumahan, TK dan SDN Rancaloa. Terdapat juga berbagai pedagang yang berjualan berbagai jenis makanan dan minuman di sepanjang jalan ini. Dengan harga yang murah dan rasa yang enak, banyak orang yang sering jajan di sepanjang jalan ini, terutama di siang sampai sore hari saat orang-orang pulang kerja atau sekolah.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan beberapa kali oleh penulis sebelumnya, beberapa pedagang kurang memperhatikan kebersihan saat menjual makanannya, beberapa contohnya seperti kuku pedagang yang panjang, tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menangani makanan, dan tidak mengenakan perlengkapan saat memasak seperti celemek dan topi/penutup kepala, juga di saat pandemi, beberapa pedagang pun kerap kali tidak menggunakan masker. dan juga kurangnya kebersihan peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan, peralatan yang digunakan biasa dicuci didalam satu tempat yang sama dengan air yang sama dan dipakai berulang-ulang kali, sedangkan kebanyakan pembeli sendiri adalah anak-anak yang bersekolah di dekat jalan tersebut. Anak-anak sering menjadi korban penyakit pencernaan akibat perilaku pedagang tersebut, dikarenakan anak-anak yang masih rentan terhadap penyakit. Salah satu penyebabnya adalah karena penjual makanan tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan. Para pedagang harus segera menyadari prinsip pengelolaan makanan dengan baik dan benar.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti sebagai mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga peminatan Jasa Boga yang didalamnya dipelajari tentang Sanitasi Hygiene, tertarik untuk melakukan penelitian tentang Sikap Sanitasi dan Hygiene Pada Pedagang Makanan dan Minuman di Jalan Cipamokolan.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengetahuan dan sikap sanitasi dan hygiene para pedagang

Ezra Persada Arih, 2022

PENGETAHUAN DAN SIKAP DAN HYGIENE PADA PEDAGANG MAKANAN DAN MINUMAN DI JALAN CIPAMOKOLAN KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

makanan dan minuman pada lingkungan tempat dalam proses persiapan makanan di Jalan Cipamokolan?

2. Bagaimana pengetahuan dan sikap sanitasi dan hygiene para pedagang makanan dan minuman pada lingkungan tempat dalam proses penanganan makanan dan minuman saat dijual di Jalan Cipamokolan?
3. Bagaimana pengetahuan dan sikap sanitasi dan hygiene para pedagang makanan dan minuman pada lingkungan tempat dalam penutupan tempat berjualan di Jalan Cipamokolan?

1.3. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut.

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran mengenai sikap sanitasi dan hygiene pada pedagang makanan dan minuman di Jalan Cipamokolan Kota Bandung

1.3.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui pengetahuan dan sikap sanitasi hygiene para pedagang makanan dan minuman berkaitan dengan persiapan makanan yang akan dijual
2. Untuk mengetahui pengetahuan dan sikap sanitasi hygiene para pedagang makanan dan minuman berkaitan dengan proses penanganan makanan saat penjualan.
3. Untuk mengetahui pengetahuan dan sikap sanitasi para pedagang makanan dan minuman berkaitan dengan penutupan tempat setelah selesai berdagang di Jalan Cipamokolan.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik bagi penulis maupun bagi masyarakat umum.

1.4.1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai sikap sanitasi dan hygiene pada pedagang makanan dan minuman di Jalan Cipamokolan Kota Bandung sehingga dapat menjadi bahan referensi dan evaluasi dalam penerapan sanitasi dan hygiene secara lebih lanjut.

1.4.2. Manfaat Praktis

1. Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan mengenai sikap sanitasi dan hygiene para pedagang makanan dan minuman di Kota Bandung khususnya di Jalan Cipamokolan

2. Manfaat bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai sikap sanitasi dan hygiene para pedagang makanan dan minuman di Jalan Cipamokolan.

3. Manfaat bagi penelitian selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan dan menjadi informasi serta sebagai referensi rujukan untuk penulisan sejenis ini di masa yang akan datang.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penulisan. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang penelitian

Ezra Persada Arih, 2022

PENGETAHUAN DAN SIKAP DAN HYGIENE PADA PEDAGANG MAKANAN DAN MINUMAN DI JALAN CIPAMOKOLAN KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- B. Rumusan masalah penelitian
- C. Tujuan penelitian
- D. Manfaat penelitian
- E. Sktruktur organisasi skripsi

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Berisi konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penulisan terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis penulis yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.

BAB III METODE PENELITIAN

- A. Desain penelitian
- B. Partisipan
- C. Populasi dan sampel
- D. Instrumen penelitian
- E. Prosedur penelitian
- F. Analisis data.

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan dari temuan penulisan untuk menjawab pertanyaan penulisan yang telah dirumuskan.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Berisi tentang penafsiran hasil analisis temuan penulisan, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penulisan yang telah dilaksanakan.