

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat (UU RI, 2012). Pedagang Kaki Lima, yang selanjutnya disingkat PKL, adalah pelaku usaha yang melakukan usaha perdagangan dengan menggunakan sarana usaha bergerak maupun tidak bergerak, menggunakan prasarana kota, fasilitas sosial, fasilitas umum, lahan dan bangunan milik pemerintah dan/atau swasta yang bersifat sementara/tidak menetap (Permendagri No 41, 2012).

WHO (2015) menunjukkan bahwa saat ini masih terdapat sekitar 2 juta korban meninggal dunia setiap tahunnya akibat makanan yang tidak aman. Di Indonesia, menurut laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI, 2017) pada tahun 2017, kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan telah menyebabkan 5.293 terpapar, 2.041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Dari 53 KLB keracunan pangan yang terjadi, agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 24 kejadian (45,28%) dan terkonfirmasi sebanyak 7 kejadian (13,21%). Sebanyak 15 kejadian (28,30%) tidak diketahui penyebabnya, selebihnya disebabkan oleh agen kimia. Agen mikrobiologi yang terkonfirmasi menjadi penyebab KLB keracunan Pangan adalah *Staphylococcus aureus* (6 kejadian) dan *Staphylococcus aureus* bersama *Bacillus cereus* (1 kejadian).

Kontaminasi oleh *E. coli* pada tiga jenis TPM (Tempat Penyelenggaraan Makanan) di Jakarta Selatan tahun 2003 rata-rata adalah kontaminasi bahan makanan 40,0%, kontaminasi air 12,9%, kontaminasi makanan matang 7,5%, kontaminasi pewadahan makanan 16,9%, kontaminasi tangan 12,5%, dan kontaminasi makanan disajikan 12,2%. Pedagang kaki lima beresiko terkena kontaminasi *E. coli* makanan 3,5 kali dibandingkan Jasa Boga (Djaja, 2008). Hasil

penelitian Ademi dan Rinanda (2011) yang dilakukan terhadap sampel daging burger dari 5 penjual kaki lima di Desa Kopelma Darussalam dan 5 restoran cepat saji di Banda Aceh menunjukkan bahwa pada pengambilan pertama didapatkan 40% sampel daging burger penjual kaki lima dan 60% sampel daging burger restoran cepat saji tercemar *E. coli*. Pada pengambilan kedua didapatkan 100% sampel daging burger baik dari penjual kaki lima maupun restoran cepat saji tercemar *E. coli*. Pada pengambilan ketiga didapatkan 100% sampel daging burger penjual kaki lima dan 80% sampel daging burger restoran cepat saji tercemar *E. coli*.

Keberadaan mikroorganisme dalam makanan berkaitan dengan penanganan yang tidak higienis pada waktu pengolahan, penyimpanan dan distribusi, atau dapat pula berkaitan dengan daya tahan mikroorganisme selama proses pengolahan dan penyimpanan. Pada makanan matang kontaminasi mikroorganisme dapat berasal dari tangan penjamah, wadah penyimpanan, udara, kemasan pembungkus dan sebagainya (Windayani, 2010). Individu (pelaku) terutama yang bekerja langsung dengan pangan dapat mencemari bahan pangan tersebut, baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Oleh karena itu, kebersihan individu atau pelaku merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi (Direktorat Bina Gizi, 2011).

Menurut studi pendahuluan yang telah dilakukan kepada empat pedagang kaki lima penjual nasi goreng di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang, didapatkan data bahwa penjamah makanan tidak memakai celemek, penutup kepala dan setelah memegang uang para penjamah makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu. Selain itu, terdapat penjamah makanan yang mengambil makanan yang telah matang seperti telur dadar dan kerupuk menggunakan tangan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis ingin meneliti lebih lanjut tentang tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi pedagang kaki lima penjual nasi goreng di sekitar Kampus Universitas Brawijaya,

Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.

2. Tujuan Khusus

- a) Mendeskripsikan karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, masa kerja, tingkat pendidikan) pada Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.
- b) Mengukur tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi tenaga penjamah makanan pada Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.
- c) Menganalisis perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.

D. Manfaat

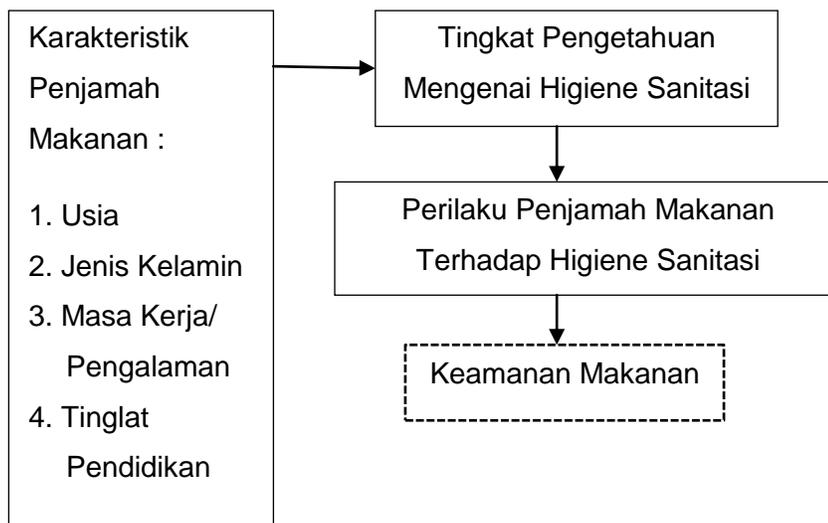
1. Manfaat Keilmuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan salah satu sarana evaluasi bagi Pedagang Kaki Lima.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai evaluasi dan masukan untuk upaya peningkatan penerapan higiene sanitasi Pedagang Kaki Lima.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :
————— : Diteliti
- - - - - : Tidak Diteliti

Penjelasan :

Pedagang Kaki Lima merupakan penyelenggaraan makanan komersial. Tenaga penjamah makanan diperlukan dalam penyelenggaraan makanan untuk membantu proses penyelenggaraan makanan. Dalam penelitian ini, variabel yang diteliti adalah tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai higiene sanitasi. Karakteristik tenaga penjamah makanan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan. Perilaku penjamah makanan terhadap higiene sanitasi dapat mempengaruhi keamanan makanan.