

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi masyarakat dunia dituntut memiliki keahlian dan prestasi dalam memajukan negaranya dengan saling bersaing untuk maju pada semua sektor, baik pada sektor ekonomi, sosial maupun politik. Maka, kesehatan merupakan hal pokok yang harus diperhatikan. Apabila derajat kesehatan masyarakat tergolong baik, maka segala aktifitas masyarakat dapat berjalan dengan lancar. Derajat kesehatan yang tinggi menyebabkan tubuh menjadi prima sehingga seluruh organ tubuh dapat berfungsi sebagaimana mestinya tanpa mengalami gangguan berarti yang dapat beresiko menurunkan kondisi fisiologis serta psikologis seseorang dan dapat menghambat pekerjaan. Namun, timbulnya suatu penyakit merupakan ancaman terbesar yang beresiko menurunkan derajat kesehatan pada masyarakat di dunia ini.

Menurut Mukono (2008) secara umum makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi (mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin dan mineral). Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul, dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Bakteri yang tergolong pathogen misalnya *Bacillus cereus*, *Bacillus anthracis*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium Botulinum*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas cocovenenans*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* dan *Vibrio sp* (Nuran, 2011).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan perumahan. Makanan, selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan, maka banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan di luar rumah. Produk-produk yang disediakan rumah makan untuk kepentingan umum haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan pengolah makanannya sendiri (Depkes RI, 2010).

Tangan merupakan penyebab terjadinya pencemaran makanan, Dimana mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah kedalam makanan, sehingga diupayakan mencuci tangan. Karena tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri pathogen dari tubuh, faeces, atau

sumber lain ke makanan (Susana, dalam Fibria Agustina, 2011). Mengolah makanan yang baik yaitu mengolah makanan berdasarkan prinsip prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang meliputi pengetahuan, perilaku, dan perilaku pengolah makanan dalam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas kemandirian dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi (Depkes, 2009).

Pihak instansi kesehatan telah melakukan upaya promotif dan penyuluhan tentang pentingnya perilaku higiene perseorangan serta kesehatan lingkungan untuk mencegah dan menanggulangi penularan penyakit. Namun, upaya ini tidak akan berhasil tanpa adanya kesadaran tiap individu untuk merubah perilaku. Kunci utama keberhasilan dari terwujudnya masyarakat yang sehat adalah memulai dengan kesadaran diri sendiri untuk berperilaku sehat.

Pasar Arengka merupakan salah satu pasar yang berada di Kota Pekanbaru yang merupakan pusat perbelanjaan untuk kebutuhan masyarakat. Keadaan ini memungkinkan tempat bertemunya segala macam masyarakat dengan segala penyakit yang ada pada masyarakat tersebut. Oleh karena itu pasar arengka merupakan salah satu tempat umum yang dapat merupakan tempat menyebarnya segala macam penyakit yang medianya melalui makanan, minuman, udara dan air. Fasilitas yang ada dipasar Arengka yaitu tersedianya lokasi tempat penjualan yang diatur sesuai perjenis jualannya, tempat penampungan sampah, saluran pembuangan air limbah dan jambanisasi.

Keadaan lokasi tempat penjualannya sesuai Kepmenkes RI NO. 942/Menkes/SK/VII/2003 belum memenuhi syarat kesehatan dimana lokasi

penjualan kue berdekatan dengan jalan sehingga jajanan kue dapat terpajan dengan berbagai mikroorganisme yang bersumber dari pencemaran debu, asap dan bau, selain itu juga menurut pengamatan peneliti lokasi tempat penjualan kue lantainya terlihat kotor dan tidak licin. Setelah peneliti survey langsung mendapatkan pedagang menjual berbagai macam kue basah yaitu, kue perahu, martabak manis, kue lumpur, sarang semut dan kue pukis.

Survei pendahuluan yang peneliti lakukan pada tanggal 30 juli 2018 di pasar Arengka, dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pedagang kue 2 orang dan juga 2 orang konsumen, peneliti menemukan penomena bahwa masih rendahnya kepedulian pedang akan kebersihan barang dagangganya hal ini dibuktikan dengan banyaknya mikroba yang pada dagangannya seperti lalat, dan juga tempat penempatan barang yang tidak bersih khususnya kue basah karena kue tersebut tidak dikemas secara permananen karena tidak tahan lama dan apabila dikemas dengan wadah tertentu akan membuat kue tersebut akan cepat berubah dari segi bentuk dan rasanya oleh sebab itu kue basah dipajang begitu saja dan ditutup dengan seadanya begitu juga dengan konsumen mereka tidak menghiraukan kualitas kebersihan barang yang akan mereka beli, yang penting bagi konsumen hanyalah harga yang tidak mahal serta rasa dan bentuknya sangat menarik tanpa memperhatikan kualitas dari kue tersebut.

Dari permasalahan diatas peneliti tertarik untuk melakukan kajian lebih lanjut tentang penomena aktivitas pernjualan makanan kue basah dipasar arengka dan peneliti mengangkat judul penelitian "Hygiene Penjamah Makanan terhadap jajanan kue basah di Pasar Arengka Kota Pekanbaru".

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi di pasar Arengka kota Pekanbaru penulis menemukan fenomena masih rendahnya perhatian penjamah makanan akan kebersihan khususnya kue basah berdasarkan permasalahan tersebut, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: Rendahnya *Hygiene* Penjamah Makanan Terhadap Jajanan Kue Basah di Pasar Arengka Kota Pekanbaru.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui *Hygiene* Penjamah Makanan terhadap jajanan kue basah di Pasar Arengka Kota Pekanbaru.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui proses pengolahan kue basah oleh pedagang di Pasar Arengka Pekanbaru.
- b. Untuk mengetahui kualitas *hygiene* penjamah kue basah oleh pedagang di Pasar Arengka Pekanbaru.
- c. Untuk mengetahui perilaku penjamah dalam aktifitas jual beli kue basah di Pasar Arengka Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Stikes Al Insyirah

Bagi perkembangan ilmu pengetahuan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi mengenai *Hygiene* Penjamah Makanan. Informasi ini penting bagi para peneliti di Stikes

Al Insyirah yang tertarik dengan masalah-masalah yang berkaitan dengan rendahnya *hygiene* penjamah makanan terhadap kue basah.

1.4.2 Bagi Pasar Arengka Kota Pekanbaru

Sebagai masukan kepada pengelola pasar agar dapat mengevaluasi kinerja serta memberikan sedikit sosialisasi untuk para pedagang makanan (jajanan) yang ada dipasar kota Pekanbaru khususnya Pasar Arengka mengenai *hygiene* penjamah makanan yang sangat berpengaruh terhadap kualitas keamanan kue tersebut.

1.4.3 Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan keterampilan penulis dalam peminatan bidang kesehatan khususnya *hygiene*, serta untuk melengkapi syarat bagi peneliti untuk menjadi sarjana kesehatan masyarakat.

1.4.4 Bagi Responden

Sebagai bahan masukan bagi penjamah makanan maupun konsumen yang sering melakukan aktivitas jual beli dipasar arengka, agar selalu memperhatikan kebersihan dalam memproduksi maupun memilih makanan baik untuk perorangan, orang lain maupun lingkungan sehingga dapat mencapai angka kesehatan yang baik.