

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Hygiene* dan sanitasi makanan merupakan permasalahan kesehatan yang kompleks dan bukan hal yang baru lagi. Telah terjadi banyak kasus kesehatan yang masih sering terjadi di dunia termasuk Indonesia salah satunya adalah akibat hygiene sanitasi yang rendah (Bagiastra dan Damayanti, 2018). Menurut World Health Organization (WHO) terdapat 600.000.000 kasus penyakit bawaan makanan dan 420.000 kematian akibat makanan yang tidak aman. Pada negara berkembang diperkirakan terdapat 1.800.000 anak meninggal akibat penyakit diare karena makanan dan air yang terkontaminasi oleh bakteri. Di Indonesia, berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019 terdapat sebanyak 6.205 kasus keracunan.

Kebutuhan pokok manusia salah satunya adalah makanan. Makanan yang baik hendaknya tidak terkontaminasi, untuk menjamin hal tersebut maka perlu dilakukan keamanan mutu pangan (Suryani dan Astuti, 2019). Makanan yang tidak diolah dengan higienis dapat berdampak pada kesehatan manusia yaitu dapat mengakibatkan timbulnya penyakit seperti keracunan dan infeksi makanan (Herniwanti, 2020). Menurut Undang-undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan keamanan pangan merupakan syarat dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari pencemaran bahan kimia, biologi, fisik, atau benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Undang-

Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan mengatakan bahwa setiap orang atau badan hukum yang terlibat dalam produksi, pengolahan, dan distribusi pangan yang dibutuhkan oleh teknologi produksi dan distribusi di negara sehat berkewajiban untuk memastikan pangan tersebut aman untuk dikonsumsi manusia, hewan yang dimakan manusia, serta lingkungan.

Pasar Beringharjo merupakan salah satu destinasi wisata yang ada di Yogyakarta, pasar tradisional dengan bangunan perpaduan khas Belanda dan Jawa ini memiliki ciri khas yang menjadi daya tarik wisatawan. Banyak ragam di jual di tempat ini termasuk kuliner yang terpusat di lantai II zona timur. Lokasi yang strategis dan dekat dengan objek wisata, tentunya membuat para wisatawan dapat dengan mudah untuk mengunjungi tempat ini, oleh karena itu hygiene dan sanitasi pada warung makan lantai II zona timur ini perlu diperhatikan agar dapat menjaga kualitas dan meningkatkan citra dari warung makan tersebut.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan peneliti pada hari Minggu tanggal 25 Juli 2021, ditemukan sebanyak 15 warung makan yang 5 diantaranya memiliki lantai yang basah dan licin karena proses pencucian peralatan. Perilaku penjamah makanan yang menunda pembuangan limbah serta menumpuknya piring bekas pembeli yang belum di cuci ini sering kali menimbulkan bau yang tidak sedap. Sebanyak 7 warung makan tidak memiliki tempat sampah tertutup, kemudian sebanyak 8 warung makan menempatkan tempat sampah didekat peralatan makan dan makanan. Menurut Kepmenkes No

1098 tahun 2003 tempat sampah yang baik hendaknya kedap air, tertutup, serta di tempatkan pada lokasi yang tidak dekat dengan makanan, agar tidak berisiko mengkontaminasi makanan. Banyak penjamah makanan yang masih meletakkan peralatan masak dan makan di ruang terbuka, sehingga memberi kesan kurang rapi secara estetika.

Lokasi fasilitas pencucian alat masak yang terletak mengelilingi warung makan, haruslah bersih, rapi, dan tidak menimbulkan bau serta air buangan tidak mengotori lantai atau lokasi lain. Pada kenyataannya, banyak penjamah makanan yang membiarkan alat masaknya tergeletak dan tersusun tidak rapi di tempat pencucian. Masih banyak penjamah makanan yang tidak menggunakan *hairnet* dan apron untuk menjaga makanan tetap aman dan tidak terkontaminasi akibat penjamah makanan. Ditemukannya banyak penjamah yang menggunakan masker hanya sebatas dagu, dan ada pula yang tidak menggunakan masker, tentunya hal ini dapat berisiko menyebabkan kontaminasi pada makanan, mengingat pada masa pandemi covid-19 ini masker menjadi suatu kewajiban yang harus digunakan agar memutus rantai penularan. Berdasarkan hal ini, peneliti tertarik untuk meneliti hygiene dan sanitasi di warung makan pasar Beringharjo sebagai penunjang wisata kuliner kota Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan permasalahan penelitian ini adalah “Bagaimana hygiene dan sanitasi di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo sebagai penunjang wisata kuliner Kota Yogyakarta tahun 2021?”.

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Diketuainya kajian hygiene dan sanitasi di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo sebagai penunjang wisata kuliner kota yogyakarta tahun 2021.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya kajian sarana sanitasi lingkungan di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo.
- b. Diketuainya kajian sanitasi peralatan makan di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo.
- c. Diketuainya kajian sanitasi fasilitas pencucian peralatan makan di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo.
- d. Diketuainya kajian *personal hygiene* kuliner di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo.
- e. Diketuainya tingkat pengetahuan penjual tentang *personal hygiene* di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo.

## **D. Ruang Lingkup**

### 1. Ruang Lingkup Keilmuan

Ruang lingkup keilmuan pada penelitian ini yaitu ilmu kesehatan lingkungan khususnya pada mata kuliah sanitasi tempat-tempat umum serta penyehatan makanan dan minuman.

### 2. Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup materi dalam penelitian ini adalah hygiene sanitasi pada warung makan di lantai II zona timur Pasar Beringharjo.

### 3. Ruang Lingkup Objek

Ruang lingkup objek pada penelitian ini adalah sarana sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan makan, sanitasi fasilitas pencucian peralatan yang ada warung makan yang ada di lantai II sisi timur Pasar Beringharjo.

### 4. Ruang Lingkup Responden

Ruang lingkup responden pada penelitian ini adalah penjamah makanan dan bukan pemilik warung yang ikut serta dalam proses masak memasak di warung makan lantai II zona timur Pasar Beringharjo.

### 5. Ruang Lingkup Lokasi

Ruang lingkup lokasi pada penelitian ini adalah Pasar Beringharjo pada bagian sisi timur lantai II yang beralamat Jalan Margo Mulyo No 16, Ngupasan, Kecamatan Gondomanan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

### 6. Ruang Lingkup Waktu

Waktu pada penelitian ini adalah September-Oktober tahun 2021.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil penelitian ini dapat menambah informasi dan ilmu pengetahuan di bidang kesehatan lingkungan yang berhubungan dengan penyehatan makanan dan minuman serta sanitasi tempat-tempat umum.
- b. Sebagai sumber informasi maupun referensi bagi peneliti selanjutnya.

### 2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat serta masukan dan bahan evaluasi bagi pemerintah ataupun instansi yang terkait dalam penyehatan makanan di pasar sebagai penunjang wisata.
- b. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat untuk memilih warung makan yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi.
- c. Sebagai informasi dan masukan kepada pemilik usaha mengenai hygiene dan sanitasi apabila ditemukan hygiene sanitasi yang buruk, sehingga dapat dilakukan evaluasi dan di tindak lanjuti agar kualitas hygiene sanitasi warung makan dapat menjadi lebih baik lagi.

## **F. Keaslian Penelitian**

Penelitian yang membahas tentang hygiene dan sanitasi makanan tentunya sudah banyak dilakukan, namun penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Adapun beberapa penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu:

1. Suryani dan Astuti tahun 2019 meneliti tentang hygiene dan sanitasi pada pedagang angkringan di kawasan Malioboro Yogyakarta. Persamaan penelitian ini terletak pada lingkup materi hygiene sanitasi dan jenis

penelitian yang berupa observasional dengan desain *cross sectional*. Sedangkan perbedaan penelitian ini terletak pada objek penelitian, objek yang diteliti adalah angkringan di kawasan Malioboro, dan lokasi penelitian serta tahun penelitian. Lokasi penelitian pada penelitian ini dilakukan di kawasan Malioboro dan tahun penelitian pada penelitian ini dilakukan pada tahun 2019.

2. Zakuan dan Suryani tahun 2019 meneliti tentang analisis sanitasi dan *personal hygiene* pedagang angkringan di Alun-Alun Kota Yogyakarta. Persamaan pada penelitian ini terletak pada jenis penelitian yaitu penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional* dan instrument penelitian berupa *checklist*. Perbedaan terletak pada peneliti tidak meneliti tentang sanitasi peralatan serta perbedaan lokasi, dimana lokasi penelitian pada penelitian ini dilakukan Alun-Alun Kota Yogyakarta.
3. Rahmadiyahanti tahun 2018 meneliti tentang penerapan higiene dan sanitasi warung makan di Pasar Ngasem sebagai penunjang wisata kuliner di Yogyakarta. Persamaan pada penelitian ini terletak pada jenis penelitian yaitu penelitian kualitatif dan persamaan variable berupa sarana sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan, dan *personal hygiene*. Perbedaan pada penelitian ini adalah variable yaitu *hygiene* dan sanitasi makanan, kuliner yang berpotensi sebagai daya tarik wisatawan, penerapan higiene dan sanitasi kuliner menurut penilaian konsumen.

4. Harsana dkk tahun 2018 meneliti tentang potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. Persamaan pada penelitian ini terletak pada metode penelitian yaitu menggunakan deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data berupa observasi dan wawancara. Perbedaan penelitian terletak pada variable yaitu kue Kolombeng sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta.
5. Amyati dan Wijayanti tahun 2020 meneliti tentang kualitas bakteriologis makanan yang dijual di pasar tradisional. Persamaan terletak pada jenis penelitian yaitu deskriptif, serta lokasi penelitian di Pasar Beringharjo. Perbedaan pada penelitian ini terletak pada variable, dimana Amyani ini menggunakan kualitas bakteri pada makanan yang dijual di Pasar Beringharjo Yogyakarta.