

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hygiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya. Penerapan baik hygiene maupun sanitasi sangatlah esensial agar dapat mencegah kontaminasi pada makanan, sehingga nantinya menjaga kualitas dan keamanan konsumsi masyarakat. Praktik hygiene dan sanitasi yang ketat akan membantu meminimalkan risiko infeksi dan keracunan makanan, serta meningkatkan keseluruhan kondisi lingkungan dimana makanan diproses dan disajikan. Hal tersebut saling berkaitan untuk menjaga keamanan pangan. Menurut UU No 18 tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan harus diawasi dan dilaksanakan oleh berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga pengawas pangan, petani, produsen pangan, pedagang, dan konsumen.

Pemahaman yang baik akan hygiene dan sanitasi makanan dapat membantu dalam mencegah kontaminasi makanan, yang dapat mengakibatkan penyakit pada konsumen. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan hygiene dan sanitasi makanan, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan (Aprivia, 2021). Pedagang ikut serta memegang peran penting dalam memastikan keamanan pangan. Pedagang sebagai penjamah makanan perlu menerapkan hygiene dan

sanitasi makanan di lingkungan kerja karena hygiene dan sanitasi makanan memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah (Keliat, 2023).

Perilaku hygiene dan sanitasi makanan yang kurang baik, menyebabkan penyakit infeksi disertai gangguan seperti nafsu makan berkurang dan muntah-muntah, kondisi ini dapat menurunkan keadaan gizi (Zairinayati, 2019). Meskipun hygiene dan sanitasi tidak secara langsung menyebabkan malnutrisi, hal-hal tersebut dapat mempengaruhi status gizi secara signifikan melalui dampaknya terhadap pencegahan penyakit dan keamanan pangan. Hal tersebut jika tidak ditanggapi secara serius akan mengakibatkan dampak seperti keracunan pangan.

Laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) DIY menunjukkan jumlah kasus keracunan pangan di Yogyakarta terus meningkat. Pada tahun 2022, terjadi keracunan terhadap pangan sebanyak 60 kasus. Memasuki tahun 2023, telah terjadi peningkatan keracunan pangan menjadi 100 kasus. Angka tersebut meningkat 40 kasus dibandingkan tahun 2022. Angka tersebut menjadikan DIY menduduki 5 Provinsi tertinggi kasus keracunan obat dan makanan. Berdasarkan Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023 provinsi lokasi kejadian kasus keracunan Obat dan Makanan yang memasuki 5 provinsi tertinggi yaitu DKI Jakarta 416 kasus (24,16%), Jawa Timur 297 kasus (17,25%), Jawa Barat 293 kasus (17,02%), Daerah Istimewa

Yogyakarta 110 kasus (6,39%) dan Sumatera Utara sebesar 71 kasus (4,12%).

Keracunan makanan bisa menimbulkan gejala pada sistem saraf seperti kesemutan dan kelumpuhan otot pernapasan serta saluran cerna berupa mual, muntah bahkan diare (Wahana, 2020). Mencegah terjadinya keracunan makanan dapat dilakukan dengan menjaga hygiene sanitasi. Hal ini berkesinambungan terkait pemahaman dan sikap pedagang makanan tentang penerapan hygiene sanitasi pangan. Keracunan makanan bisa dicegah apabila pengetahuan dan sikap cukup dimiliki oleh penjamah makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disimpulkan bahwa terdapat 71,4% penjamah makanan yang pengetahuannya tinggi, semakin tinggi pengetahuan maka semakin baik penerapan hygiene sanitasi makanan (Keliat, 2023).

Hasil dari studi pendahuluan dan data dari wilayah Puskesmas Piyungan didapatkan kasus keracunan makanan. Sebanyak 6 orang mengalami keracunan setelah mengonsumsi es krim yang diduga terkontaminasi. Saat dilakukan inspeksi oleh petugas sanitarian didapatkan seperti hasil kondisi fisik bangunan yang kurang memadai seperti pintu masuk tidak selalu tertutup, lantai kotor dan retak, tidak ada wastafel, penjamah makanan yang tidak memakai APD, dan semua bahan yang dibeli tidak dipisahkan, baik yang bahan baku maupun untuk kemasan.

Hasil orientasi awal di Pasar Piyungan yang terletak di Jl. Jogja-Wonosari memiliki posisi yang sangat strategis karena jalan tersebut

sebagai akses pariwisata di Kabupaten Gunungkidul, yang berfungsi sebagai jalur utama yang menghubungkan berbagai objek wisata, jalan ini memudahkan wisatawan untuk menjelajahi keindahan alam dan budaya lokal, seperti pantai-pantai yang terkenal dan situs-situs bersejarah. Kedekatan pasar dengan jalan-jalan utama yang semakin menekankan lokasinya yang strategis, sehingga menjadi pasar yang banyak dikunjungi oleh masyarakat.

Di Pasar Piyungan didalamnya terdapat 7 blok, salah satu bloknya terdapat warung makan didalamnya. Berdasarkan studi pendahuluan di lingkungan Pasar Piyungan, warung makan disana merupakan salah satu lokasi yang ramai dikunjungi. Semakin banyak pengunjung berarti banyak konsumen. Pentingnya pemahaman pedagang di warung makan Pasar Piyungan terkait hygiene sanitasi agar mengurangi kejadian keracunan makanan pada konsumen.

Dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 telah mengatur mengenai Persyaratan Kesetaran Pangan Olahan Siap Saji. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media Pangan Olahan Siap Saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan hygiene. Persyaratan tersebut dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP.

Pemerintah telah mengeluarkan aturan permenkes tersebut, namun masih banyak penjamah yang tidak menerapkan persyaratan tersebut. Hal tersebut dibuktikan masih terdapat beberapa warung di Pasar Piyungan yang tidak memenuhi syarat seperti yang dicantumkan di Permenkes No. 2 Tahun 2023 seperti masih ditemukanya pintu yang tidak rapat dari serangga atau tikus, tidak tersedianya sabun, tidak adanya fasilitas penyimpanan bahan makanan, tempat peragaan makanan yang terbuka, dan tempat sampah yang tidak mempunyai tutup (Kholifatun, 2023).

Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor salah satunya yaitu karena kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi pangan. Hal ini menjadi kekhawatiran masyarakat yang sebagai konsumen karena kurangnya hygiene sanitasi yang diterapkan oleh para pedagang. Berdasarkan kasus yang sudah ditemukan, seperti masih adanya warung makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Terlebih lagi saat dilakukan studi pendahuluan di Puskesmas Piyungan, pihak tersebut belum melakukan inspeksi terkait hygiene dan sanitasi pangan.

Hal ini memungkinkan masih ada kurangnya pengetahuan, sikap dan penerapan karyawan terkait hygiene sanitasi warung makan di Pasar Piyungan. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Karyawan Terkait Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Pangan di Warung Makan Pasar Piyungan”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian masalah diatas, dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku karyawan terkait penerapan prinsip hygiene sanitasi pangan di warung makan Pasar Piyungan?”.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui pengetahuan, sikap dan perilaku para karyawan terkait penerapan hygiene sanitasi pangan di warung makan pasar piyungan.

2. Tujuan khusus :

- a. Diketahui gambaran pengetahuan para karyawan terkait penerapan hygiene sanitasi pangan di warung makan Pasar Piyungan.
- b. Diketahui gambaran sikap para karyawan terkait penerapan hygiene sanitasi pangan di warung makan Pasar Piyungan.
- c. Diketahui gambaran perilaku para karyawan terkait penerapan hygiene sanitasi pangan di warung makan Pasar Piyungan.

D. Manfaat

1. Manfaat ilmu

Menambah ilmu pengetahuan bidang hygiene sanitasi pangan dalam ruang lingkup Jurusan Kesehatan Lingkungan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Sebagai wawasan dan keterampilan ilmu pengetahuan Kesehatan lingkungan bagi peneliti khususnya bidang hygiene sanitasi pangan.

b. Bagi Karyawan

Sebagai bahan masukan untuk menambah pengetahuan mengenai hygiene sanitasi pangan.

c. Bagi Pengelola Pasar Piyungan

Sebagai bahan evaluasi kepada pengelola pasar piyungan dan pihak puskesmas piyungan mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku para karyawan terkait penerapan hygiene sanitasi pangan di warung makan Pasar Piyungan.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup Ilmu pengetahuan Kesehatan Lingkungan khususnya di Bidang Hygiene dan Sanitasi Pangan.

2. Obyek Penelitian

Objek penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan perilaku karyawan mengenai prinsip hygiene sanitasi pangan.

3. Lokasi

Lokasi penelitian dilakukan di Pasar Piyungan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

4. Waktu

Penelitian dilakukan pada bulan April s.d Mei 2025

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang khas dan menjadi pembeda dari penelitian sebelumnya yang dilakukan di lokasi dan konteks berbeda.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar kecamatan medan tuntungan kota medan (Keliat, 2023)	Sama sama meneliti pengetahuan, sikap dan penerapannya penjamah makanan terkait hygiene sanitasi makanan di pasar.	Pada penelitian milik Keliat berlokasi di wilayah Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Sedangkan pada penelitian ini berlokasi di Pasar Piyungan, Bantul. Pada penelitian milik (Keliat, 2023) mengaitkan dengan hubungan Tingkat pengetahuan dan sikap mengenai prinsip hygiene sanitasi pangan setiap pointnya, sedangkan pada penelitian ini hanya melihat Gambaran

No.	Nama dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
			pengetahuan, sikap dan perilaku terkait penerapan hygiene sanitasi makanan.
2.	Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku hygiene sanitasi pengolahan makanan di alun-alun gresik (Fitriana, 2023)	Sama sama meneliti pengetahuan dan sikap karyawan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.	Pada penelitian milik Fitriana berlokasi di wilayah di Alun-Alun Gresik, Sedangkan pada penelitian ini berlokasi di Pasar Piyungan, Bantul. Pada penelitian milik (Fitriana, 2023) mengaitkan dengan hubungan Tingkat pengetahuan dan sikap, sedangkan pada penelitian ini hanya melihat gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku terkait penerapan hygiene sanitasi makanan.
3.	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai (Brutu, 2021)	Sama sama meneliti tingkat pengetahuan dan sikap karyawan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.	Pada penelitian milik Brutu berlokasi di rumah makan di Desa Sukasari, Sedangkan pada penelitian ini berlokasi di Pasar Piyungan, Bantul. Pada penelitian milik (Brutu, 2021) mengaitkan dengan hubungan Tingkat pengetahuan dan sikap

No.	Nama dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
			dan mendalami karakteristik responden, sedangkan pada penelitian ini hanya melihat gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku terkait penerapan hygiene sanitasi makanan.
4.	Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar (Rika, 2018)	Sama sama meneliti pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan.	Pada penelitian milik Aldiani berlokasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar, Sedangkan pada penelitian ini berlokasi di Pasar Piyungan, Bantul. Pada penelitian milik (Aldiani, 2018) mengaitkan dengan hubungan pengetahuan dan sikap dan mendalami karakteristik responden, sedangkan pada penelitian ini hanya melihat gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku terkait penerapan hygiene sanitasi makanan.
5.	Hubungan karakteristik, tingkat pengetahuan, sikap terhadap perilaku	Sama sama meneliti pengetahuan, sikap, perilaku penjamah	Pada penelitian milik Ahfis berlokasi di Instalasi Gizi RSUD

No.	Nama dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
	higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Ashari Kabupaten Pemalang (Ahfis, 2022)	makanan mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan.	Dr. M. Ashari Kabupaten Pemalang, Sedangkan pada penelitian ini berlokasi di Pasar Piyungan, Bantul. Pada penelitian milik (Ahfis, 2022) mengaitkan dengan hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku serta mendalami karakteristik responden, sedangkan pada penelitian ini hanya melihat gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku terkait penerapan hygiene sanitasi makanan.