

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kota Tua merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang terletak di Ibu kota tepatnya di Jakarta Barat, berpusat di alun-alun Fatahillah yang ramai dan banyak didatangi penunjang setiap harinya. Selain itu, terdapat banyaknya pedagang kaki lima disekitar Wisata Kota Tua Jakarta yang ramai dan banyak dilalui pejalan kaki dan kendaraan bermotor dikarenakan tempatnya yang dekat dengan jalan raya. Sebagian besar pedagang kaki lima menjajakan dagangannya berupa kuliner yang beraneka ragam dengan harga yang terjangkau dan rasanya yang enak. Namun kerap kali dari beberapa pedagang kaki lima banyak yang tidak mengetahui dan kurang memperhatikan kebersihan pada saat mengolah dan menyajikan makanan kepada pembeli, seperti kondisi kuku yang panjang dan kotor serta proses pencucian yang hanya menggunakan air dalam ember.

Pedagang kaki lima adalah seseorang yang menjajakan dagangannya berupa makanan dan minuman, yang sering dijumpai ditempat wisata maupun di pinggir jalan yang menggunakan lapak, gerobak ataupun pikulan (Hadi, Asih, & Syafiuudin, 2021). Menurut WHO (2021) menyebutkan bahwa sekitar 2,5 milyar orang diseluruh dunia setiap harinya mengkonsumsi makanan jajanan yang dijajakan oleh pedagang kaki lima dikarenakan harganya yang murah, rasanya yang enak dan mudah dijumpai dimanapun. Namun, makanan jajanan sering dianggap sebagai resiko kesehatan masyarakat yang utama, karena penanganan serta pengolahan makanannya yang tidak aman (World Health Organization, 2021). Pengolahan makanan jika tidak diterapkan dengan baik dan tidak memperhatikan higiene dan sanitasi seperti kebersihan diri serta lingkungan maka dapat menimbulkan sumber penyakit akibat kontaminasi pada makanan (Hadi et al, 2021). Menurut Djaja dalam Juhaina (2020) menyebutkan bahwa pedagang kaki lima beresiko 3,5 kali lipat terjadinya kontaminasi pada makanan dibandingkan dengan usaha jasa boga, restoran dan rumah makan.

Makanan meliputi semua bahan dalam bentuk olahan yang berasal dari hewan maupun tumbuhan yang dikonsumsi manusia sebagai kebutuhan pokok sehari-hari yang bermanfaat bagi manusia. Makanan yang dibutuhkan harus memiliki nilai gizi yang mengandung vitamin, mineral, protein dan lainnya. Makanan memerlukan pengolahan yang baik agar dapat memberikan berbagai manfaat bagi tubuh manusia, kebutuhan makanan bagi manusia tidak hanya dilihat dari kuantitas atau seberapa banyaknya makanan namun dari segi kualitas juga harus diperhatikan. Namun, makanan juga dapat memberikan pengaruh buruk bahkan menjadi sumber penyakit bagi tubuh jika tidak memperhatikan higiene dan sanitasi pada makanan yang akan dikonsumsi. Menurut Putri & Dewi (2017) menyebutkan bahwa penyakit atau gangguan kesehatan pada tubuh yang timbul akibat adanya kontaminasi makanan biasa disebut dengan *Foodborne disease* (penyakit bawaan makanan), penyakit ini dapat mengganggu saluran pencernaan dengan gejala yang timbul seperti mual dan diare. Penyakit bawaan makanan (*Foodborne disease*) merupakan penyakit yang dapat menular melalui makanan, bentuk penyakit bawaan makanan ini salah satunya yaitu keracunan makanan.

Terjadinya kasus keracunan makanan di seluruh dunia sekitar 70% disebabkan oleh konsumsi makanan yang siap santap atau makanan yang sudah diolah, seperti makanan jajanan yang dijual oleh pedagang kaki lima, usaha *catering*, rumah makanan, kantin, maupun restoran (Anisa T. Lubis, Oksfriani Jufri Sumampouw, 2020). Sedangkan di Indonesia pada tahun 2019 tercatat sebanyak 474 kasus keracunan makanan, paling banyak disebabkan oleh makanan olahan rumah tangga sebanyak 265 kasus, selanjutnya disebabkan oleh makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus dan kemudian disebabkan makanan olahan jajanan (PKL) sebanyak 43 kasus (BPOM, 2019). Masalah kesehatan yang sering terjadi, khususnya yang timbul dari masalah higiene dan sanitasi makanan bukanlah masalah baru. Hal ini diakibatkan karena kurangnya kesadaran masyarakat yang tidak menerapkan pola hidup bersih dan sehat.

Higiene merupakan upaya menjaga kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu, seperti mencuci tangan sebelum memegang

makanan, mencuci piring dengan air yang bersih, dan tidak menggunakan makanan yang sudah rusak (Sabarguna dalam Arifin & Wijayanti, 2019). Higiene pada pedagang kaki lima meliputi kebersihan diri yang dapat berpengaruh pada keamanan makanan, hal ini agar makanan tidak terkontaminasi atau tercemar oleh zat berbahaya yang berasal dari penjamah makanan yang dapat merugikan tubuh. Sedangkan sanitasi makanan merupakan suatu upaya pencegahan yang berfokus pada kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk makanan dari bahaya apa pun yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari proses produksi sampai proses penyajian kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI dalam Atmoko, 2017). Higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima dalam mengolah makanan jika diterapkan dengan baik maka akan menghasilkan kualitas makanan yang baik sehingga berpengaruh baik pada kesehatan konsumen serta dapat mengendalikan kondisi lingkungan agar tetap bersih dan nyaman, dari mulai penanganan bahan baku sampai proses penyajian makanan.

Higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima berdasarkan Kepmenkes (2003) tentang persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan, terdapat aspek yang diatur meliputi higiene penjamah makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, sarana penjaja dan sanitasi lingkungan yang dapat mempengaruhi kualitas pada makanan agar tidak terjadi pencemaran pada makanan. Menurut Floridiana (2019) menyebutkan bahwa sanitasi lingkungan dan higiene penjamah makanan memiliki resiko lebih besar terhadap pencemaran makanan. Oleh sebab itu, penting bagi pedagang kaki lima untuk memperhatikan higiene dari mulai kebersihan diri, seperti menjaga kebersihan kuku, badan, rambut dan tangan, dan mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Serta memperhatikan sanitasi pada makanan, seperti yang dikatakan oleh Kepmenkes RI (2011) yaitu tidak membiarkan makanan dalam keadaan terbuka agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan serta memperhatikan cara penanganan penyimpanan makanan, pengolahan makanan sampai penyajian makanan.

Seperti yang dilakukan Prabandari & Sembiring (2016) dalam penelitiannya “*Hygiene and Sanitation at Street Vendors that Sell Around Monas*” menunjukkan hasil bahwa 48% responden memiliki personal *hygiene* yang kurang, dikarenakan beberapa pedagang merokok sambil berjualan, tidak memakai celemek, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan tidak menggunakan alat bantu saat mengambil makanan dan 52% responden lainnya memiliki personal *hygiene* yang baik, seperti tidak memiliki riwayat penyakit menular. 60% responden memiliki sanitasi peralatan yang buruk, responden menggunakan 1 lap/kain untuk mengeringkan peralatan maupun sarana penjaja dan 40% responden memiliki sanitasi peralatan yang baik. 64% responden memiliki sanitasi penyajian yang baik dan 36% responden memiliki penyajian yang buruk bahwa pedagang membiarkan makanan dalam keadaan terbuka.

Pedagang kaki lima di Wisata Kota Tua Jakarta telah disediakan berbagai fasilitas oleh pemerintah DKI Jakarta, seperti tempat untuk mencuci tangan, bahan makan dan peralatan, tempat pengolahan makanan, toilet, serta lingkungannya yang rapih dan tertata. Hal ini agar menciptakan kondisi higiene dan sanitasi yang baik bagi pedagang kaki lima. Namun menurut berita Tempo.co (2022) Pedagang kaki lima lebih memilih berjualan disepanjang trotoar dekat dengan jalan raya dan tidak memanfaatkan fasilitas yang sudah disediakan. Berdasarkan hasil pengamatan studi pendahuluan bahwa pedagang kaki lima hanya menggunakan ember untuk mencuci peralatan serta menggunakan kantong plastik untuk membuang sampah dan membiarkan sampah dalam keadaan terbuka. Selain itu, masih banyak pedagang kaki lima yang tidak mengetahui dan kurang memperhatikan kebersihan pada saat mengolah dan menyajikan makanan kepada pembeli, seperti kondisi kuku yang panjang dan kotor, banyak yang tidak memakai celemek dan terdapat rambut pada makanan yang disajikan. Hal ini tidak sesuai dengan persyaratan Kepmenkes RI (2003) yang menyatakan bahwa penjamah makanan harus menjaga kebersihan kuku serta memakai celemek saat melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan.



Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang analisis higiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kota Tua Jakarta. Berdasarkan pada uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan sebuah penelitian dengan judul “Analisis Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Wisata Kota Tua Jakarta”. Dengan adanya penelitian ini diharapkan pemerintah maupun pengelola tempat Wisata Kota Tua Jakarta, terutama pedagang kaki lima yang berjualan makanan harus memiliki kesadaran mengenai perilaku bersih dan sehat agar dapat meningkatkan kualitas makanan, kesehatan, kebersihan diri, kebersihan peralatan maupun kebersihan lingkungan.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah diatas, permasalahan yang dapat diidentifikasi yaitu sebagai berikut:

1. Pedagang kaki lima tidak memanfaatkan fasilitas yang disediakan sehingga menggunakan fasilitas seadanya.
2. Kegiatan pelayanan penanganan makanan kurang diperhatikan kebersihannya.
3. Penerapan higiene pedagang kaki lima masih belum optimal karena kondisi kuku yang panjang dan kotor serta belum adanya pembiasaan diri memakai celemek.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Agar penelitian ini lebih terarah dan mendalam maka diperlukan pembatasan masalah. Pembatasan masalah dalam penelitian ini yaitu peneliti hanya membahas Analisis Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Wisata Kota Tua Jakarta.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana analisis higiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Wisata Kota Tua Jakarta?”

## 1.5 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

### 1. Teoritis

Hasil penelitian tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Wisata Kota Tua Jakarta diharapkan dapat menambah ilmu pada mata kuliah higiene, sanitasi dan *safety*

### 2. Praktis

#### a) Bagi Pedagang Kaki Lima

Sebagai bahan masukan serta evaluasi diri untuk lebih menjaga kebersihan diri, kebersihan bahan makanan, peralatan dan lingkungan sekitar tempat usaha, khususnya mengenai perilaku higiene dan sanitasi yang baik dan benar.

#### b) Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat agar dapat lebih selektif dan bijak dalam memilih dan membeli makanan yang akan dikonsumsi.

#### c) Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai higiene dan sanitasi pada makanan.

#### d) Bagi UNJ

Dapat menjadi tambahan informasi penelitian mengenai penerapan praktik higiene dan sanitasi serta sebagai bahan untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan bidang kesehatan lingkungan khususnya mengenai higiene dan sanitasi makanan.