

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Hotel X berada di Jakarta Selatan. Hotel ini berada di sebuah gedung dengan tinggi 285 meter yang membuat hotel ini menjadi hotel tertinggi di Jakarta (Ritasari & Renitje, 2019). Hotel bintang 5 ini mempunyai 284 karyawan tetap dan karyawan harian yang berbeda setiap harinya untuk membantu operasional hotel. Hotel bintang 5 ini menyediakan makan untuk para karyawan setiap harinya.

Tempat makan karyawan disebut dengan *Eat Well Cafe* (EWC) dengan berbagai menu yang berbeda setiap harinya. EWC menyediakan menu dari sarapan hingga makan malam setiap harinya dengan cara karyawan mengambil makanan sesuai porsi yang dibutuhkan dan tidak ada pembagian khusus untuk porsi yang akan diambil. Karyawan yang makan hanya diwajibkan untuk memakai seragam karyawan ketika makan dan di EWC tidak ada absen untuk makan maupun pembagian kupon seperti di hotel lainnya. Karyawan yang tidak makan di EWC biasanya akan membeli makanan melalui aplikasi *online* atau makan di pedagang makanan di area hotel tepatnya di belakang hotel.

Pedagang makanan di area hotel merupakan Pedagang Kaki Lima (PKL). PKL yaitu pelaku usaha yang menyediakan barang dengan mendayagunakan jalan atau area umum sebagai lokasi penjualan dengan memakai perlengkapan yang bersifat semu baik yang bersifat bergerak ataupun tidak (Putri et al., 2024). Disebut kaki lima karena dua kaki dari pedagang dan 3 kaki dari gerobak dagangan. Pada pedagang kaki lima di area hotel menjual berbagai makanan seperti gorengan, mi instan, gado-gado, karedok, mi ayam dan berbagai menu lainnya. Para pedagang meletakkan makanannya di sebuah gedung yang sudah tidak beroperasi hingga ke jalanan dan diletakkan beberapa gerobak serta meja-meja kayu untuk makanan yang akan di jual. Untuk menjual makanan tentunya perlu memperhatikan Standar Higiene.

Untuk menciptakannya maka perlu diperhatikan diawali dari memilih bahan makanan, mengolah makanan serta menghidangkan makanan (Permatasari et al., 2021). Standar Higiene Sanitasi Makanan yang baik menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1908/Menkes/SK/VII/2003 bahan makanan

ialah bahan pangan yang berada di kondisi layak konsumsi, tidak mengalami kerusakan fisik maupun pencemaran, serta tidak menunjukkan tanda-tanda kebusukan. Fasilitas cuci tersedia, peralatan serta bahan makanan baik, serta wajib dipenuhi dengan air bersih yang mengalir, sabun, dan pembuangan tertutup, lokasi tempat cuci tangan strategis, mudah dijangkau dan berada pada area kerja. Sementara itu, peralatan yang digunakan tidak diperbolehkan dalam kondisi rusak seperti patah, penyok, tergores, retak, atau pecah, karena kerusakan tersebut dapat menjadi tempat berkembangnya kotoran dan mikroorganisme berbahaya, dan harus memperhatikan hygiene perorangan.

Perilaku yang perlu diperhatikan yaitu rutin mencuci tangan terutama setelah menggunakan toilet, sebelum menangani atau mengolah makanan, setelah menyentuh sampah, sewaktu mengetahui bahwa tangan dalam kondisi terkontaminasi. Pada riset sebelumnya yang dilaksanakan oleh Permatasari et al (2021) dalam berjualan PKL kerap mengacuhkan prinsip hygiene sanitasi makanan seperti membiarkan makanan dalam kondisi terbuka, tidak menjaga kebersihan kuku, memakai perhiasan saat mengolah makanan, serta membuang sampah terbuka. Kelakuan penjamah makanan di PKL dipengaruhi oleh beberapa faktor yang diantaranya aspek predisposisi yang mencakup dalam pengetahuan dan perilaku, lalu aspek pendukung yang berkaitan dengan kondisi lingkungan fisik, dan ketersediaan tempat kesehatan, seperti air bersih, tempat pembuangan sampah, rak penyimpanan prasarana serta fasilitas penunjang lainnya (Permatasari et al., 2021)

Temuan di lapangan yang sudah dilaksanakan oleh peneliti pada Pedagang Kaki Lima di area hotel selaras dengan penelitian Permatasari, yaitu pedagang tidak menggunakan celemek, beberapa makanan yang disajikan tidak ditutup dengan baik, contohnya yaitu gorengan yang dijual diletakkan dalam wadah yang terbuka sehingga bisa dihindangi lalat dan terkena debu, menggunakan minyak berulang kali untuk menggoreng makanan, merokok ketika mengolah makanan, mencuci peralatan dengan air yang terdapat di dalam ember bukan di air mengalir dan air pencucian digunakan berulang kali, ada wadah air yang sudah berlumut namun masih digunakan. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang belum memenuhi standar hygiene sanitasi makanan yang baik.

Hasil wawancara dengan salah satu konsumen ketika akan makan menemukan alat hijau yang menempel pada makanan, penggunaan minyak berulang kali serta hampir semua makanan yang dijual diletakkan pada wadah yang terbuka dan pedagang yang cenderung mengabaikan higiene sanitasi makanan yang baik, tempat pencucian piring dan peralatan yang tidak layak, air tidak mengalir, lap piring tidak bersih, dan peletakkan gelas hanya dialas dengan kardus. Hal ini berbeda dengan tempat yang disediakan hotel.

Hotel sebagai tempat layanan akomodasi tidak hanya terbatas pada kenyamanan dan fasilitas penginapan, namun pada aspek kebersihan dan kesehatan, baik untuk tamu maupun karyawan. Salah satu komponen utama yang berkontribusi terwujudnya lingkungan yang bersih dan sehat adalah pelaksanaan higiene dan sanitasi secara optimal. Oleh karena itu, tiap karyawan hotel telah dibekali pengetahuan yang memadai mengenai praktik higiene sanitasi yang benar, termasuk dalam hal kebersihan tempat makan dan makanan yang dikonsumsi.

Meskipun hotel telah menyediakan fasilitas tempat makan dengan standar higiene yang baik, terdapat fenomena yang kontras, yakni sejumlah karyawan hotel memilih membeli makanan dari pedagang kaki lima di luar hotel, yang sering kali tidak terjamin kebersihannya. Hal ini menjadi permasalahan serius karena dapat meningkatkan risiko penyebaran penyakit yang diakibatkan oleh makanan yang tidak terjamin kebersihannya.

Tindakan ini bertentangan dengan pengetahuan yang dimiliki oleh karyawan mengenai higiene sanitasi, serta dapat menciptakan ketidakselarasan antara kebijakan yang diterapkan oleh manajemen hotel dan perilaku yang dilakukan oleh karyawan. Fenomena ini juga menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara fasilitas yang disediakan oleh hotel dengan kebiasaan yang dijalani karyawan dalam memilih tempat makan. Dengan demikian, penting untuk menggali lebih dalam mengenai persepsi karyawan terkait higiene sanitasi makanan terhadap keputusan membeli makanan di luar hotel, meskipun mereka sudah diberikan pengetahuan dan fasilitas yang memadai dalam hal higiene sanitasi.

Sejalan dengan ulasan diatas, maka fokus riset ini ialah meneliti pengaruh persepsi konsumen mengenai higiene sanitasi makanan kepada ketetapan pembelian. Riset ini akan berlokasi di area hotel x Jakarta. Riset ini diinginkan bisa

memberi informasi yang berguna untuk pedagang makanan serta meningkatkan higiene sanitasi makanan mereka dan dapat memberikan wawasan bagi konsumen tentang pentingnya memperhatikan faktor higiene sanitasi makanan dan mempertimbangan higiene sanitasi sebelum membeli makanan. Dengan demikian, diinginkan bisa terbentuk lingkungan makanan yang lebih sehat serta aman bagi konsumen.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Tingkat higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima kurang terjaga, seperti menjual makanan dengan wadah terbuka, menggunakan minyak secara berulang hingga berwarna kehitaman, tidak menggunakan *hair cover*, celemek, maupun *hand gloves* serta merokok ketika sedang mengolah maupun menyajikan makanan.
2. Kurangnya kepedulian konsumen tentang pentingnya higiene sanitasi makanan sebelum membeli makanan.
3. Rendahnya tingkat kepatuhan pedagang kaki lima dalam menjaga kebersihan baik dari segi alat dan perlengkapan makanan maupun cara penyajian makanan.
4. Terbatasnya dan belum memadai fasilitas higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima.

1.3. Pembatasan Masalah

Kajian permasalahan dalam riset ini dibatasi hanya pada pengaruh persepsi konsumen mengenai higiene sanitasi makanan kepada keputusan pembelian pada pedagang kaki lima di area hotel x Jakarta.

1.4. Rumusan Masalah

Ulasan uraian di latar belakang bisa disimpulkan untuk rumusan masalahnya: “Apakah terdapat pengaruh persepsi konsumen mengenai higiene sanitasi makanan terhadap keputusan pembelian pada pedagang kaki lima di area hotel x Jakarta?”

Intelligentia - Dignitas

1.5. Kegunaan Hasil Penelitian

1. Secara Teoritis

Riset ini diinginkan mampu memberikan kontribusi dalam wawasan ilmu pendidikan, khususnya terkait pengetahuan terkait pengaruh persepsi konsumen mengenai higiene sanitasi makanan kepada keputusan pembelian pada pedagang kaki lima serta berperan sebagai tambahan referensi untuk pengembangan penelitian berikutnya.

2. Secara Praktis

Riset ini mempunyai kegunaan praktis, yakni :

- a. Bagi peneliti riset ini untuk melatih dalam penulisan ilmiah, dapat dijadikan referensi pada mata kuliah *hygiene*, sanitasi dan *safety*, dan teori perilaku konsumen
- b. Bagi konsumen memberikan informasi tentang pentingnya memilih tempat membeli makanan yang aman dan berkualitas, sehingga bisa menolong konsumen untuk memilih ketetapan pembelian yang lebih sesuai dan sehat.
- c. Bagi pedagang makanan, menambah pemahaman mengenai pentingnya menjaga higiene sanitasi pada tempat usaha mereka, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen, serta membantu meningkatkan pendapatan usaha.
- d. Bagi Institusi, sebagai pelaksanaan dari Tri Dharma perguruan tinggi yaitu: pendidikan serta pengajaran, penelitian serta pengembangan, lalu pengabdian kepada masyarakat.

Intelligentia - Dignitas