

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada dasarnya makanan menjadi salah satu kebutuhan primer untuk menjamin kelangsungan hidup manusia. Dahulu masyarakat memilih untuk membuat masakan sendiri, tetapi saat ini gaya hidup masyarakat Indonesia telah berubah lebih konsumtif dan disertai dengan meningkatnya daya beli masyarakat dalam membeli makanan menjadi lebih tinggi. Hal ini didukung oleh survei lembaga penelitian konsumen Ipsos (Merdeka, 2013) menjelaskan bahwa konsumen di Indonesia saat ini lebih suka membeli makanan olahan daripada memasak sendiri.

Dilansir dari data Badan Pusat Statistik (2024) bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman mengalami fluktuasi yang begitu dinamis, seperti pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2020 hanya sebesar 1,58%, pada tahun berikutnya yaitu 2021, mulai meningkat sebesar 2,54%, Pada tahun 2022, pertumbuhan industri makanan dan minuman semakin meningkat pesat menjadi 4,90%, lalu pada tahun 2023, pertumbuhan industri makanan dan minuman mengalami penurunan menjadi 4,47%, penurunan ini disebabkan pada triwulan ke-III mengalami kelesuan menjadi 3,28%. Kabar baiknya di tahun 2024, pertumbuhan industri makanan dan minuman telah pulih dimana pada triwulan I sebesar 5,87%, lalu pada triwulan II sebesar 5,53%, dan triwulan III sebesar 5,82%, jika di rata-rata maka sekitar 5,7%.

Menurut Chatamy (2022) di tahun 2020 pertumbuhan industri makanan dan minuman menurun karena mengalami kelesuan dampak pandemi COVID- 19, sehingga daya beli masyarakat rendah. Lalu, alasan begitu cepatnya industri makanan dan minuman membaik, karena industri makanan dan minuman termasuk dalam lima besar industri dengan kontribusi tertinggi bagi PDB atau Produk Domestik Bruto di Indonesia (Komdigi, 2023).

Pertumbuhan industri makanan minuman yang berkembang secara signifikan, tentu saja berbanding lurus dengan maraknya kemunculan restoran-restoran dan Pedagang Kaki Lima (PKL) yang ada di Indonesia (A. Wibowo, 2019). Menurut Said (2024) secara umum masyarakat lebih memilih makanan yang dibuat

Pedagang Kaki Lima karena menu yang beragam dan sesuai dengan selera lokal, harganya terjangkau dan lokasinya strategis serta mudah ditemui. Dibalik kemudahannya, makanan yang disajikan Pedagang Kaki Lima (PKL) juga memiliki risiko tersendiri yaitu perihal kebersihan di outdoor yang rentan polusi udara, lalu fasilitas tempat duduk dan cuci tangan kurang memadai atau bahkan tidak ada (Negoro, 2024). Manfaat dan permasalahan yang ditimbulkan dari keberadaan PKL (Pedagang Kaki Lima) menjadi perhatian penting yang harus diperhatikan.

Berdasarkan data dari Ketua Umum Asosiasi Pedagang Kaki Lima Indonesia (APKLI) yang dikutip dari Merdeka.com, Perjuangan Ali Mahsun mencatat bahwa saat ini terdapat 65,4 juta pelaku ekonomi rakyat (Putra, 2024). Kemudian, dilansir dari surat kabar Radar Bekasi, Kepala Bidang Usaha Informal Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (Diskop-UKM) Kota Bekasi. Dalam sembilan tahun terakhir terjadi pertumbuhan jumlah PKL yang berjumlah sekitar 10.000 pedagang terjadi di Kota Bekasi menurut Dady Rachmadi (Arfian, 2024). Lalu, secara spesifik jumlah pedagang makanan dan minuman yang beroperasi di alun-alun kota Bekasi dirumuskan sesuai dengan lokasi berjualan sebagai berikut, di Trotoar : ± 136 pedagang kaki lima, lalu di Bahu jalan : ± 40 pedagang kaki lima, dan di Tengah : ± 78 pedagang kaki lima (Meiby et al., 2023).

Alun-alun kota Bekasi dipilih karena merupakan tempat strategis yang berada di tengah kota. Saat ini alun-Alun Kota Bekasi dioptimalkan menjadi salah satu ruang publik sekaligus sebagai objek wisata kuliner yang menyediakan berbagai makanan dan minuman khususnya saat malam hari (Muammar & Martini, 2018). Dikutip dari megapolitan kompas, Walikota Bekasi, Raden Gani Muhammad menyampaikan, penataan dilakukan karena alun-alun merupakan cerminan dari sebuah kota, dan harus membuat warganya merasa nyaman (Kurniawan & Farisa, 2024). Lokasinya dekat dari pusat pemerintahan dan dikelilingi oleh pemukiman dan perniagaan, juga berada di depan RSUD Kota Bekasi, Polresta Bekasi, serta terdapat Masjid Agung Al- Barkah disebelah barat, area ini memiliki luas 2,9 Ha menyediakan berbagai sarana dan prasarana publik, seperti Tugu perjuangan alun-alun, taman perkotaan, dan lapangan terbuka (Muammar & Martini, 2018).

Peluang positif ini seharusnya diiringi dengan peningkatan kualitas makanan serta lingkungan yang lebih layak. Dalam hal ini, para pedagang kaki lima diharapkan dapat menyesuaikan diri dengan perkembangan tersebut melalui penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan, sebagaimana tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan (Kemenkes, 2018). Kementerian Kesehatan RI menegaskan bahwa penerapan higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya preventif yang bertujuan untuk mengendalikan berbagai faktor risiko yang berasal dari makanan, manusia, lingkungan, serta peralatan, guna mencegah terjadinya gangguan kesehatan (Kemenkes, 2018).

Selain berfungsi sebagai ruang publik dan destinasi wisata kuliner, pemilihan alun-alun Kota Bekasi juga didasarkan pada data dari Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan (Pusakom, 2023), yang menunjukkan bahwa lima provinsi dengan jumlah kasus keracunan obat dan makanan tertinggi adalah DKI Jakarta sebanyak 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 71 kasus (4,12%). Jika meninjau data dalam beberapa tahun terakhir, Provinsi Jawa Barat secara konsisten menempati posisi teratas dalam laporan kasus keracunan, yakni sebanyak 265 kasus pada tahun 2022 dan meningkat menjadi 293 kasus pada tahun 2023 (Yonatan, 2023).

Bila mengacu pada sumbernya, maka 53% kasus keracunan pangan disebabkan masakan rumah tangga, 17% berasal dari gerai pangan jajanan keliling, 15% dari jasa boga, 7% dari gerai pangan jajanan, 4% dari pangan kemasan, 4% dari rumah makan (Yonatan, 2023). Inilah dampak yang ditimbulkan akibat para pelaku makanan minuman yang tidak menerapkan higiene sanitasi dengan baik dan benar, menyebabkan konsumen mengalami keracunan (Widi, 2022).

Dari data keracunan tersebut, peneliti mencoba melakukan pra riset dan pengamatan langsung ke alun-alun kota Bekasi. Peneliti melihat bahwa makanan yang laris peminatnya adalah makanan dengan jenis hidangan utama seperti nasi goreng, nasi bebek, sate, pecel lele, mie ayam, ketoprak, dll. Selain itu, hidangan lainnya adalah makanan pembuka seperti roti bakar, gorengan, pentol, sosis dan

bakso bakar, cimol, cilor, telur gulung, martabak telur, siomay, batagor, pempek, jajanan korea, juga hidangan penutup seperti mangga ketan, es krim, dan lain-lain.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti dari aspek kebersihan, diketahui bahwa sebagian besar pedagang kaki lima masih melakukan pelayanan secara langsung dengan tangan tanpa menggunakan sarung tangan, serta tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Kalaupun mencuci tangan, umumnya dilakukan tanpa menggunakan sabun dan tidak di bawah air mengalir. Selain itu, penggunaan perlengkapan sanitasi dan higiene seperti topi, celemek (*apron*), sepatu pelindung (*safety shoes*), dan sejenisnya sangat minim; hanya satu pedagang yang terlihat menggunakan celemek, sementara yang lainnya tidak menggunakan perlengkapan tersebut. Mengacu pada penelitian Lambrechts et al. (2014) dalam publikasi oleh Romanda (2016), tangan penjamah makanan merupakan salah satu media utama dalam penularan kontaminasi pangan, terutama karena kontak langsung yang terjadi selama proses pengolahan. Mikroorganisme dapat berpindah dari tangan ke makanan, dan pertumbuhan bakteri patogen juga dapat berkembang melalui tangan dan kuku yang tidak bersih.

Peneliti juga melihat langsung saat pra riset bahwa, masih ada pedagang kaki lima yang memiliki kebiasaan merokok saat sedang berjualan, ada pula pedagang yang bermain HP saat sedang berjualan atau menunggu pembeli datang. Terlihat bahwa satu sampai tiga orang yang melakukan proses pengolahan makanan secara bergantian dimlau dari tahap persiapan sampai penyajian. Hasil pra riset ini sesuai dengan penelitian Dafiyanti, Gumayesti, dan Hayana (2022) yang ditulis pada jurnal Olahraga dan Kesehatan bahwa kebiasaan buruk pedagang kaki lima saat sedang menjamah makanan berpeluang besar menjadi sumber utama kontaminasi makanan. Begitupun dengan (Setya, 2019) yang menyebut bahwa salah satu faktor utama yang menjadi penyebab timbulnya keracunan yaitu faktor dari penjamah makanan itu sendiri yang memiliki personal higiene yang kurang baik.

Kemudian perihal sanitasi lingkungan di alun-alun kota Bekasi, peneliti mendapati bahwa kebersihannya memang kurang terjaga, hal ini terlihat dari sampah-sampah yang berserakan di beberapa titik, sejalan dengan hal tersebut ketersediaan tong sampah masih kurang, walaupun ada hanya 1 tong sampah milik

masing-masing pedagang dan tidak tersedia tong sampah dari pihak pengelola. Letak berjualan juga dipinggir jalan yang rentan terkena debu, dan asap kendaraan umum maupun pribadi. Padahal, umumnya pembeli disana menikmati makanan dengan duduk lesehan, tetapi sampah beruraian di tanah- tanah bersebelahan dekat dengan tempat duduk pengunjung, tentunya ini mengurangi kenyamanan dan kebersihan pengunjung. Lebih lanjut, tempat pembuangan sampah terakhir letaknya 5 meter dari alun-alun kota Bekasi.

Sesuai dengan ketentuan yang tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KEPMENKES RI) Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan, lokasi berjualan seharusnya berada pada jarak yang aman dari sumber-sumber pencemaran atau potensi penyebab kontaminasi terhadap makanan jajanan, seperti tempat pembuangan sampah terbuka, fasilitas pengolahan limbah, rumah potong hewan, maupun jalan raya dengan lalu lintas padat dan kecepatan tinggi (Kemenkes, 2018).

Selain letak berdagang, fasilitas wastafel untuk pengunjung maupun pedagang juga belum tersedia, umumnya setiap pedagang hanya memiliki wadah berupa galon air yang digunakan untuk mengisi air untuk keperluan memasak dan mencuci peralatan. Sumber air yang digunakan untuk mengisi keperluan air diperoleh dari keran air yang terletak di dekat tempat mendirikan tenant makanan, yang juga berada di Alun-Alun Bekasi. Namun permasalahan yang timbul adalah sumber air tersebut dekat dengan jarak kurang lebih 1 meter dari tempat yang dulunya merupakan *septic tank*. *Septic tank* tersebut sudah tidak digunakan, namun hal ini tidak menutup kemungkinan terjadinya kontaminasi antara *septic tank* dengan keran air yang bersebelahan. Menurut Trigunarso (2020) minimnya sarana untuk mencuci tangan menyebabkan penjamah makanan malas atau tidak sempat untuk mencuci tangan. Lebih jauh, peneliti menemukan bahwa pedagang terbiasa menaruh cucian piring sampai agak menumpuk, baru kemudian di cuci bersamaan menggunakan air di dalam ember ataupun galon, bukan di air yang mengalir.

Jika dilihat dari tingkat pendidikan, peneliti mendapatkan data bahwa penjual nasi goreng (lulusan SMP), penjual Jajanan Korea (lulusan SMA), Penjual minuman (lulusan SMP), Penjual ketoprak (lulusan SMP), Penjual Mie ayam

(lulusan SMP), Penjual nasi padang (lulusan SMA), Penjual mangga ketan (lulusan SMP), penjual kebab (lulusan SMA), Penjual sate (lulusan SMP), Penjual sate (lulusan SMP). Para penjual juga mengatakan bahwa selama ini belum ada pelatihan terkait sanitasi dan higiene tentang pengolahan makanan yang sesuai dengan standar yang berlaku. Dingwall (2014) menyatakan bahwa personal higiene dipengaruhi oleh tingkat pendidikan, dikarenakan tingkat pendidikan menentukan pengetahuan seseorang. Selain itu, hasil penelitian yang ditulis pada jurnal Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian mengatakan bahwa semakin lama penjamah makanan bekerja maka akan membuat pengetahuan dari penjamah itu berkembang sesuai dengan lamanya masa kerja penjamah makanan. (Purwaningsih & Widiyaningsih, 2019).

Hasil penelitian Alfiani, Sulistiyani dan Ginandjar (2018) yang ditulis pada naskah publikasi Universitas Sriwijaya menemukan bahwa terdapat 65 jumlah PKL yang dapat menjawab dengan benar terkait penyakit diare akibat kontaminasi makanan hanya 22 PKL. Terbukti masih terdapat PKL yang tidak memahami akan penularan penyakit diare melalui makanan yang berjumlah 43 PKL. Kemudian penelitian Hadi et al. (2021) yang ditulis pada jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia menyebut minimnya pengetahuan para pedagang kaki lima dikarenakan tidak adanya penyelenggaraan kegiatan pembinaan perihal sanitasi higiene, baik dari pemerintah daerah maupun pihak swasta. Hasil penelitian dari Brutu yang ditulis pada naskah publikasi UIN Sumatera Utara menyatakan bahwa pada penjamah makanan di rumah makan desa Sukasari mendapatkan hasil bahwa 58% diantaranya adalah penjamah makanan yang sudah tamat SMA/SMK. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan dapat dikatakan baik karena beberapa hal diantaranya yaitu sebagian besar dari para penjamah makanan berada pada tingkat pendidikan SMA/SMK, lalu jam terbang para penjamah makanan yang memiliki masa kerja cukup lama di dunia kuliner, serta berbagai macam kursus dan pelatihan tentang sanitasi higiene yang telah mereka terima baik dari pemerintah setempat ataupun dari pihak swasta (Brutu, 2021).

Selanjutnya Aldini (2018) menyatakan kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipengaruhi dari pengetahuan higiene dan sanitasi yang kurang baik. Berbagai ahli mengungkapkan pentingnya penerapan sanitasi higiene oleh

penjamah makanan. Hasil penelitian dari Husaini (2022) yang ditulis pada naskah publikasi repository Universitas Negeri Jakarta menjelaskan bahwa semakin baik sikap terkait pengolahan makanan ditentukan dari semakin tinggi tingkat pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene yang dimiliki oleh penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. Hasil penelitian dari Kahlasi, Febriani dan Chasanah (2019) yang ditulis pada Jurnal Ilmiah Kesehatan menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi dengan perilaku pedagang makanan. Begitupun dengan Miranti dan Adi (2018) ditulis pada jurnal

Media Gizi Indonesia; Erfianto dan Koesyanto (2017) pada jurnal HIGEIA yang menegaskan terdapat hubungan diantara kedua variabel yaitu antara pengetahuan dengan higiene perorangan para penjamah makanan. Hal yang sama juga diungkapkan Maghafirah et al. (2018) pada penelitian ditulis pada Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan. Riana dan Sumarni (2018) menambahkan bahwa sanitasi lingkungan pedagang dan hubungan pengetahuan higiene memiliki keberkaitan erat dengan keamanan makanan yang disajikan penjamah makanan.

Penelitian terbaru yang dilakukan oleh Wahyuningtias (2025) mengenai faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Alun-Alun Pamulang menunjukkan bahwa penjamah makanan perlu secara aktif mengikuti pelatihan atau *workshop* mengenai higiene sanitasi makanan. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, bahwa pengetahuan akan sanitasi higiene menjadi dasar dari perilaku penjamah makanan yang baik, maka ketidaktahuan dan kesalahan penjamah makanan yang disebabkan oleh tingkat rata-rata pendidikan pedagang kaki lima di area tersebut hanya sampai jenjang SMP dan juga tidak adanya pelatihan, pembinaan, dan pengawasan dari pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan pengetahuan dan penerapan sanitasi higiene dalam pengolahan makanan. Berbagai permasalahan yang ditemukan oleh peneliti ketika melakukan observasi di Area Alun-Alun Kota Bekasi berpotensi menyebabkan keracunan makanan dan pada kondisi fatal dapat menyebabkan kematian pada manusia, maka dari itu diperlukan penelitian untuk membuktikan Hubungan

Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Bekasi, penelitian ini juga didasari oleh kondisi lapangan PKL di sana yang masih tidak mematuhi sanitasi higiene, tidak ada dinas terkait yang memantau sanitasi higiene sehingga hal ini menjadi permasalahan dalam penelitian ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Merujuk pada pemaparan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

Kesadaran pedagang kaki lima sebagai perilaku penjamah makanan di Alun- Alun Kota Bekasi yang masih minim mengenai pengetahuan dan penerapan sanitasi dan higiene ketika mengolah makanan.

1. Kurangnya pemantauan dinas kesehatan terkait mengenai penerapan sanitasi dan higiene di Alun-Alun Kota Bekasi.
2. Tingkat pengetahuan sanitasi higiene penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi yang dapat mempengaruhi perilaku dalam menerapkan sanitasi higiene yang benar.
3. Perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi terkait sanitasi higiene dengan kriteria sanitasi higiene yang benar.
4. Upaya yang dilakukan penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi guna menerapkan sanitasi higiene dalam mengelola jasa boga di tempat tersebut.
5. Terdapat hubungan antara pengetahuan sanitasi higiene dengan perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi.

1.3 Pembatasan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, fokus penelitian ini diarahkan pada topik “Hubungan Antara Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Perilaku Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Alun-Alun Kota Bekasi”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah serta pembatasan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Apakah

terdapat hubungan antara pengetahuan sanitasi higiene dengan perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang berjualan di area Alun-Alun Kota Bekasi?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene dengan perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima yang beraktivitas di Alun-Alun Kota Bekasi.

1.6 Manfaat Penelitian

Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat, baik secara langsung maupun tidak langsung, bagi berbagai pihak. Adapun manfaat dari penelitian ini meliputi:

a. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperluas kajian keilmuan pada bidang Pendidikan Tata Boga, khususnya yang berkaitan dengan aspek pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene.

b. Peneliti Lain

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk pelaksanaan studi lanjutan dengan variabel berbeda yang masih berkaitan dengan perilaku sanitasi dan higiene penjamah makanan.

c. Penanggungjawab pengelola warung makan pedagang kaki lima yang beraktivitas di kawasan Alun-Alun Kota Bekasi

Sebagai masukan dan bahan pertimbangan dalam pembinaan tenaga penjamah makanan yang menjalankan usahanya di sektor kaki lima kawasan Alun-Alun Kota Bekasi.