

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makan merupakan suatu kebutuhan primer manusia. Pemenuhan gizi perorangan didapatkan melalui makanan yang kita makan tak hanya makanan pokok, ada pula makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang di jalan dan tempat umum lainnya, serta dapat dimakan langsung atau tanpa persiapan atau pengolahan tambahan (Permenkes No.2, 2023). Makanan jajanan memberikan kontribusi sebesar 22,9% asupan energi serta 15,9% asupan protein dalam tubuh kita (Diana, Triyanta and Wartini, 2020).

Persyaratan makanan yang baik adalah makanan yang dimasak dalam tingkat kematangan yang disesuaikan pada setiap bahan, terbebas dari pencemaran pada setiap tahapan mulai dari pemilihan/penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, penyajian pangan matang (Permenkes No.2, 2023). Adanya kerusakan makanan tidak lepas dari kurangnya menerapkan praktik higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Permatasari *et al.*, 2021). Penerapan higiene sanitasi buruk bisa menjadi faktor timbulnya penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). *Foodborne disease* merupakan suatu permasalahan kesehatan akibat mengkonsumsi makanan yang telah terkontaminasi yang terjadi dalam semua tahap produksi (Sari, 2022). *Foodborne disease* seringkali mengakibatkan

gangguan pada saluran pencernaan, seperti diare, mual, muntah, dan kram perut.

Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) tahun 2022 terdapat 600 juta orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang dilaporkan meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman (WHO, 2024). Penyakit yang paling sering dijumpai akibat makanan yang terkontaminasi di negara berkembang adalah penyakit diare, penyakit pencernaan makanan tersebut menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus fatal (WHO, 2019 dalam Rusmauli Lumban Gaol and Sry Ayu Natalia Sihombing, 2022).

Menurut data profil kesehatan Indonesia kasus diare pada tahun 2023 sebesar 3.105.152 penderita pada kriteria semua umur (Kementrian Kesehatan, 2023). Berdasarkan persentase Tempat Pengolahan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat sesuai standar menurut provinsi pada tahun 2023, Jawa Barat menduduki 10 provinsi dengan TPP yang paling tidak memenuhi syarat sesuai standar dengan peringkat ke 8 sebesar 50% (Kementrian Kesehatan, 2023).

Pada tingkat Jawa Barat kasus diare sebesar 644.310 penderita pada kriteria semua umur (Open Data Jabar, 2023). Berdasarkan data profil kesehatan 2023, dari 7 (tujuh) kelompok TPP persentase gerai pangan jajanan menduduki persentase terendah kedua sebagai TPP yang memenuhi syarat sesuai standar setelah restoran dengan nilai persentase 49,1%. Dengan rendahnya penerapan higiene sanitasi yang tidak memenuhi standar, risiko

terjadinya penyakit akibat makanan semakin tinggi (Kementrian Kesehatan, 2023).

Dinas Kesehatan Kabupaten Cirebon mencatat jumlah kasus diare pada tahun 2024 sebesar 45.364 penderita. Adapun capaian laik higiene sanitasi pangan per Maret 2025 menunjukkan presentasi 67,73% dan persentase capaian TPP bersertifikat higiene sanitasi pangan sebesar 0,17% (Dinas Kesehatan Kabupaten Cirebon, 2025). Dengan rendahnya capaian penerapan higiene sanitasi dan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) menunjukkan suatu kekhawatiran terhadap risiko penyakit bawaan makanan (*food borne disease*).

Puskesmas Karangsari merupakan salah satu puskesmas yang berada di wilayah kerja Kabupaten Cirebon dengan tingkat kasus diare tertinggi. Berdasarkan data kasus diare Puskesmas Karangsari menunjukkan data fluktuatif setiap tahunnya. Pada tahun 2022 data kasus diare sebanyak 1.247 penderita. Angka kasus diare tersebut mengalami kenaikan pada tahun 2023 menjadi 1.612 penderita dan mengalami penurunan pada tahun 2024 menjadi 1.029 penderita.

Kelurahan karangsari merupakan kelurahan yang mempunyai tingkat penderita tertinggi sebanyak 358 penderita di wilayah kerja Puskesmas Karangsari dengan mayoritas penderita anak-anak berusia 5-14 tahun. Pada tahun 2023 terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dengan jumlah sebanyak 43 penderita dengan mayoritas 23 penderita berusia 5-14 tahun. Wilayah Kelurahan Karangsari mempunyai tiga sekolah dasar yaitu SDN 1 Karangsari, SDN 2 Karangsari dan MI Miftahul Ulum.

Berdasarkan penelitian Maryam, dkk (2018) penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan cukup sebesar 40 responden atau sebesar 61,5% dan praktik higiene sanitasi penjamah dengan kategori sedang sebanyak 28 orang serta pada kategori penerapan higiene sanitasi kurang sebesar 20 responden. Pada penerapan higiene sanitasi penjamah makanan masih banyak yang tidak terpenuhi seperti tidak mencuci tangan, bahan makanan yang diolah tidak dicuci dengan air mengalir, tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, dan tidak mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti sebanyak.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan pada 9 penjamah makanan yang bekerja di gerai pangan jajanan Sekolah Dasar Kelurahan Karang Sari mengenai pengetahuan, sikap, pendidikan, pelatihan, peran petugas kesehatan, lama bekerja dan penerapan higiene sanitasi makanan mendapatkan hasil yakni pengetahuan kurang baik sebesar 75%, sikap kurang baik sebesar 50%, 4 dari 9 responden berpendidikan terakhir SMA, 66% penjamah makanan sudah mendapatkan pelatihan dan pembinaan dari petugas kesehatan, seluruh penjamah makanan sudah berjualan lebih dari 6 bulan, dan 87,5% penjamah makanan mempunyai penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik. Kemudian, ketiga sekolah dasar di Kelurahan Karang Sari belum memiliki kantin sekolah sehingga banyak pedagang makanan yang berjualan di luar lingkungan sekolah, baik menggunakan pikulan, gerobak keliling ataupun motor.

Pada proses penyelenggaraan makanan, pengetahuan dan sikap penjamah mengenai higiene sanitasi mempengaruhi terhadap penerapan higiene sanitasi. Jika higiene sanitasi kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018). Adapun risiko penularan *foodborne disease* pada anak-anak di lingkungan tertutup seperti tempat penitipan anak dan sekolah sangatlah tinggi (Nurmawati *et al.*, 2019).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada gerai pangan jajanan keliling di Sekolah Dasar Kelurahan Karangsari Kabupaten Cirebon.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada gerai pangan jajanan sekolah dasar kelurahan karangsari?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada gerai pangan jajanan sekolah dasar di Kelurahan Karangsari.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.
- b. Mendeskripsikan hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengetahuan, sikap, dan penerapan higiene sanitasi makanan pada gerai pangan jajanan sekolah dasar.

2. Lingkup Metode

Jenis metode ini merupakan penelitian observasional analitik dengan metode observasi dan kuesioner dengan pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya peminatan Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian dilakukan secara khusus pada gerai pangan jajanan keliling yang beroperasi di lingkungan sekolah dasar yang berada dalam wilayah kerja Kelurahan Karangsari.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran dari penelitian ini adalah penjamah makanan yang bekerja di gerai pangan jajanan keliling yang beroperasi di lingkungan sekolah dasar dalam wilayah kerja Kelurahan Karangsari.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober - November 2025

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan keilmuan khususnya dalam pengetahuan peneliti dan mengembangkan ilmu pengetahuan dan memberikan kontribusi ilmiah dalam bidang kesehatan masyarakat.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan penjamah makanan mengenai pentingnya higiene sanitasi dalam penanganan makanan, perbaikan terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan agar termotivasi untuk memperbaiki sikap dan perilaku dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan dan meningkatkan kesehatan dan keselamatan untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan dan penyakit yang ditularkan melalui makanan sehingga penjamah makanan dan konsumen dapat terhindar dari gangguan kesehatan

3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah dibidang kesehatan lingkungan.

4. Bagi Petugas Kesehatan

Penelitian ini sebagai informasi dan acuan untuk Dinas Kesehatan dan Puskesmas Karangsari dalam mengoptimalkan pengetahuan, sikap, dan penerapan higiene sanitasi makanan khususnya pada gerai pangan jajanan.

5. Penelitian lain

Penelitian ini menjadi dasar untuk penelitian lanjutan atau menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang lebih mendalam atau dengan cakupan yang lebih luas.