

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pada era digital ini makanan menjadi hal yang sangat menarik dibahas karena makanan menjadi kebutuhan primer manusia mulai dari anak-anak hingga orang tua. Makanan baik dari segi kualitas dan kuantitas merupakan kebutuhan dari setiap orang agar kesehatan tetap terjaga (Akase, 2012). Makanan banyak digemari salah satunya yaitu makanan jajanan yang banyak dijual di pinggir jalan atau tempat keramaian, tetapi tidak semua makanan jajanan aman untuk dikonsumsi dan sangat mudah untuk terkontaminasi yang menyebabkan keracunan makanan (*foodborne disease*) (Agustina dkk, 2009). Keracunan makanan disebabkan karena makanan yang tidak dimasak dengan proses yang benar, makanan yang tidak ditutup, kontaminasi oleh organisme menular seperti bakteri, virus dan parasit di dalam makanan yang dikonsumsi. Lalu organisme tersebut berkembangbiak melalui makanan yang telah terkontaminasi.

Keamanan pangan menjadi salah satu domain masalah kesehatan. Khususnya di masyarakat yang terus meningkat khususnya di negara-negara berkembang (Webb and Morancie, 2015). Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013 diketahui bahwa prevalensi penyakit yang ditularkan melalui makanan meningkat sebanyak 1,2 % dari tahun 2007.

Masalah tentang keamanan pangan diatur dalam peraturan terbaru dalam Undang-Undang No 12 Tentang Pangan Tahun 2012, Undang-Undang Kesehatan No 23/1992, Undang-Undang nomor 7 Tentang pangan. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003// tentang pedoman higiene dan sanitasi pada penjual makanan dan peraturan tentang keamanan pangan diatur dalam Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 (PERMENKES, 2003)

Insiden keracunan akibat pangan berturut-turut disebabkan oleh pangan olahan jajanan (PKL) sebanyak 6 insiden keracunan dengan jumlah korban 231 orang, pangan olahan jasa boga sebanyak 7 insiden keracunan dengan jumlah korban 403 orang, pangan olahan rumah tangga sebanyak 4 insiden keracunan dengan jumlah korban 183 orang dan 2 insiden keracunan akibat minuman ringan berupa susu dengan jumlah korban 27 orang (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2017). Keracunan Makanan terjadi disebabkan oleh beberapa faktor yaitu industrialisasi, urbanisasi, perubahan gaya hidup, populasi yang padat, perdagangan bebas di tingkat regional maupun internasional, hygiene lingkungan yang buruk, kemiskinan, dan belum adanya fasilitas menyiapkan makanan yang sesuai dengan keamanan pangan (Arisman, 2012).

Kejadian keracunan makanan banyak disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme, penggunaan bahan tambahan pangan saat pengolahan makanan, makanan yang basi karena disimpan terlalu lama.

Penjamah makanan merupakan salah satu pihak yang berperan dalam keamanan pangan karena penjamah makanan dapat

mengkontaminasi secara langsung pada makanan yang diolah melalui anggota tubuh, serta kebiasaan penjamah makanan dalam mengolah makanan (Setiyani, 2013). Perilaku penjamah makanan yang tidak mendukung keamanan pangan tentunya akan menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan pada produk yang diolah (Nurlaela, 2011). Faktor lain yang mempengaruhi keamanan pangan adalah praktik yang salah dan rendahnya pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan (Webb dan Morancie, 2015).

Penelitian Faridah dkk (2015) memaparkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan keamanan pangan (hygiene dan sanitasi) dengan praktek kebersihan diri pada penjual makanan bergerak. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan keamanan pangan berhubungan signifikan dengan kebersihan diri seseorang. Untuk mengurangi resiko kontaminasi silang, adanya pelatihan dan aturan yang mengatur tentang penjual makanan bergerak agar menjadi acuan. Selain itu konsumen juga harus lebih peduli dan sadar tentang makanan yang aman dan memiliki kualitas yang sesuai standar.

Penjual makanan yang ada di Indonesia sebagai negara berkembang tentu berbeda dengan para penjual makanan yang ada di Negara-negara maju (Amerika, Inggris dan Australia). Penjual makanan yang ada di Negara maju sangat menjaga keamanan makanan, higiene dan sanitasi, para penjual makanan yang ada di Indonesia belum sepenuhnya menerapkan keamanan pangan, hygiene dan sanitasi.

Sejumlah faktor yang berkaitan terhadap masalah keamanan pangan di Asia antara lain akses untuk mendapatkan air bersih, peningkatan penggunaan pestisida, penggunaan bahan kimia dalam pertanian dan pengolahan makanan, dan kurangnya edukasi kepada produsen makanan maupun konsumen (FAO/WHO, 2004)

Penelitian Di California Environmental Health Specialists Network (EHS-Net) bahwa penjual makanan yang berada di wilayah California memiliki aturan tertulis tentang *foodtruck*. Kelebihan *foodtruck* yang berada di California karena penjual makanan sangat memperhatikan hygiene personal dan sanitasi makanan, sehingga penjual makanan lebih memahami tentang kebersihan maupun keamanan pangan terhadap makanan yang mereka jual (Food Safety News, 2017).

Para penjual makanan di Indonesia sendiri, yaitu penjual makanan bergerak maupun *foodtruck* belum memiliki aturan yang terikat seperti halnya di negara-negara maju, tetapi departemen kesehatan telah mengeluarkan peraturan terkait dengan syarat untuk penjual makanan bergerak mengenai batasan-batasan yang seharusnya dimiliki oleh penjual makanan, tetapi karena situasi dan kondisi penjual makanan sangat berbeda dengan penjual makanan yang sudah terjamin kebersihan maupun keamanan pangan. Fasilitas umum, kondisi sosial dan ekonomi menjadi penyebab perbedaan antara pedagang di negara maju dan negara berkembang khususnya Indonesia.

Perbedaan terkait dengan kondisi pedagang adalah para penjual makanan yang masih kurang dalam memperhatikan kondisi tempat

berjualan. Banyak dari para penjual lebih memperhatikan keramaian dan tempat yang strategis, dibandingkan dengan tempat tersebut bersih dan bebas dari cemaran /kontaminasi.

Salah satu hal yang mendasari penelitian ini adalah banyaknya penjual makanan bergerak yang berada di wilayah Surakarta. Kota Surakarta merupakan salah satu wilayah yang terkenal karena ragam destinasi budaya dan juga surga bagi penikmat kuliner. Tetapi tidak semua penjual makanan di kota Surakarta sudah menerapkan atau mengetahui keamanan pangan pada makanan yang mereka jual. Pemilihan lokasi di Surakarta ini dianggap tepat untuk penelitian karena banyaknya penjual makanan bergerak.

B. RUMUSAN MASALAH

Apakah terdapat hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku keamanan pangan pada penjual makanan bergerak?

C. TUJUAN

1. Tujuan umum

Untuk mengukur pengetahuan dan perilaku tentang keamanan pangan pada penjual makanan bergerak (sepeda, gerobak).

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengukur pengetahuan penjual makanan bergerak.
- b. Untuk mengukur perilaku penjual pangan dalam praktik keamanan pangan.
- c. Untuk mengetahui hubungan antara umur dengan pengetahuan keamanan pangan pada penjual makanan bergerak.

- d. Untuk mengetahui hubungan antara umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjual makanan bergerak.
- e. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan perilaku keamanan pangan pada penjual makanan bergerak.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti: Hasil penelitian dapat menjadi acuan dan sumber informasi untuk mengembangkan penelitian selanjutnya.
2. Bagi Pemerintah: Dengan adanya Penelitian ini pemerintah lebih peduli dengan adanya pembinaan dan sosialisasi untuk para penjaja makanan terkait dengan aturan yang ada.
3. Bagi Pedagang: Dengan adanya Penelitian ini para pedagang lebih memahami tentang hygiene dan sanitasi juga sebagai sumber informasi

