

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar untuk hidup manusia, oleh sebab itu makanan harus terhindar dari bahan tercemar dan bibit penyakit. Pengolahan makanan yang baik dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 menetapkan bahwa orang harus menghindari makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kesehatan agar mereka tidak membahayakan kesehatan mereka (Kemenkes RI, 2023). Salah satu penyebab timbulnya penyakit diawali dari mengonsumsi makanan yang tidak bersih dan penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak bersih adalah keracunan.

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) (2024) mengatakan bahwa kontaminasi makanan menyebabkan 600 juta orang jatuh sakit dan 420.000 meninggal setiap tahun akibat makanan yang tidak aman. Anak-anak di bawah lima tahun adalah yang paling rentan, dengan 125.000 kematian akibat penyakit bawaan makanan yang terjadi setiap tahun. Beban ekonomi sebesar 110 miliar dolar harus ditanggung setiap tahunnya untuk biaya medis dan kehilangan produktivitas akibat penyakit karena makanan yang tidak aman (WHO, 2024).

Perdagangan internasional yang lebih luas dan rantai makanan yang lebih kompleks meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan penularan produk makanan yang terinfeksi di antara negara. Pada bulan Maret tahun 2023, beberapa negara di dunia mengalami kejadian luar biasa (KLB) dikarenakan produk ayam yang diedarkan mengandung bakteri *Salmonella Mbandaka* dan telah menginfeksi sejumlah negara seperti Inggris, Republik Ceko, Finlandia, Perancis, Jerman, Belanda dan Irlandia. Berdasarkan data yang telah dilaporkan jumlah kasus di negara Inggris berjumlah 132 kasus, Republik Ceko 5 kasus, Finlandia 89 kasus, Perancis 10 kasus, Jerman 2 kasus, Belanda 1 kasus, dan Irlandia 1 kasus (WHO, 2023).

Kurangnya kebersihan diri pada pedagang kaki lima dapat menyebabkan penyebaran berbagai penyakit menular, dengan diare menjadi

salah satu masalah kesehatan yang paling umum. Menurut data dari Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), diare adalah salah satu penyebab utama kematian pada anak-anak di bawah lima tahun, dan sering kali disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi. Pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan atau setelah menggunakan toilet berisiko tinggi menularkan bakteri seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella* kepada konsumen. Selain itu, infeksi saluran pernapasan juga dapat meningkat di kalangan pedagang yang tidak menjaga kebersihan diri, terutama jika mereka tidak menggunakan masker saat berinteraksi dengan pelanggan, sehingga meningkatkan risiko penularan virus seperti influenza dan COVID-19. Di samping itu, kebersihan peralatan masak dan penyajian yang buruk dapat menjadi sumber kontaminasi yang signifikan. Peralatan yang tidak dibersihkan dengan baik, seperti panci, spatula, dan talenan, dapat menjadi tempat berkembang biaknya bakteri patogen. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan peralatan yang terkontaminasi dapat menyebabkan keracunan makanan, yang ditandai dengan gejala seperti mual, muntah, diare, dan kram perut. Keracunan makanan tidak hanya berdampak pada kesehatan individu, tetapi juga dapat merugikan pedagang kaki lima secara finansial, karena mereka mungkin kehilangan pelanggan dan menghadapi biaya pengobatan yang tinggi. Kondisi lingkungan yang kotor di sekitar tempat berjualan juga berkontribusi pada masalah kesehatan yang lebih luas. Sampah dan limbah yang menumpuk dapat menarik hama, seperti tikus, lalat, dan serangga lainnya, yang dapat membawa patogen berbahaya. Hama ini tidak hanya mencemari makanan yang dijual, tetapi juga dapat menyebarkan penyakit seperti leptospirosis dan demam tifoid. Oleh karena itu, penting bagi pedagang kaki lima untuk tidak hanya menjaga kebersihan diri dan peralatan, tetapi juga lingkungan tempat mereka berjualan. Edukasi tentang praktik kebersihan yang baik, serta penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, sangat penting untuk mengurangi risiko kesehatan bagi pedagang dan pelanggan. Dengan meningkatkan kesadaran akan pentingnya kebersihan, diharapkan dapat menurunkan angka kejadian penyakit yang disebabkan oleh kurangnya perhatian terhadap kebersihan.

Buruknya kebersihan diri dan kebersihan peralatan dapat menyebabkan berbagai penyakit yang berdampak besar terhadap kesehatan masyarakat. Salah satu penyakit yang sering muncul adalah diare, yang menjadi penyebab utama kematian di negara berkembang, terutama pada anak-anak di bawah lima tahun. Di Indonesia, prevalensi kasus diare akibat sanitasi buruk mencapai 72%. Selain itu, demam tifoid juga menjadi ancaman serius karena disebabkan oleh infeksi *Salmonella typhi* yang menyebar melalui makanan atau udara yang terkontaminasi. Lingkungan yang tidak bersih sangat berkontribusi terhadap penyebaran penyakit ini. Penyakit kulit, seperti kudis dan dermatomikosis, juga sering terjadi akibat kebersihan diri yang buruk. Penelitian menunjukkan bahwa 61,8% pekerja dengan kebersihan pribadi rendah mengalami gejala infeksi kulit. Selain itu, penyakit lain seperti kolera, hepatitis A dan E, serta infeksi cacing juga terkait erat dengan sanitasi yang buruk. Secara global, angka kematian akibat diare diperkirakan mencapai 432.000 per tahun. Tren menunjukkan bahwa kesadaran masyarakat tentang pentingnya kebersihan meningkat selama pandemi COVID-19. Namun demikian, masih banyak wilayah di Indonesia yang belum memiliki akses memadai terhadap fasilitas cuci tangan dan sanitasi dasar. Data menunjukkan bahwa sekitar 64 juta orang di Indonesia tidak memiliki akses ke fasilitas cuci tangan dasar, sementara 71% sekolah tidak memiliki fasilitas air dan sanitasi yang memadai. Pemerintah terus berupaya meningkatkan infrastruktur infrastruktur sebagai bagian dari pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs). Frekuensi penyakit akibat kebersihan yang buruk cukup tinggi. Diare menyumbang sekitar 60% dari total kematian akibat buruk di negara-negara dengan tingkat kematian rendah dan menengah. Penyakit seperti kolera dan demam tifoid sering muncul di daerah dengan sanitasi buruk dan meningkat selama musim hujan ketika kondisi kebersihan memburuk. Penularan cacing tambang dan cacing gelang juga sering terjadi di daerah padat penduduk dengan sanitasi yang kurang baik akibat kebiasaan membuang sampah sembarangan. Kondisi ini menunjukkan bahwa perhatian terhadap kebersihan diri dan lingkungan sangat penting untuk mencegah penyebaran penyakit menular. Upaya edukasi masyarakat serta

penyediaan fasilitas sanitasi yang layak harus terus ditingkatkan untuk mengurangi beban kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

Berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia tahun 2023, kasus keracunan menjadi salah satu penyakit yang sering terjadi di Indonesia. Kasus keracunan pangan di Indonesia berada di urutan kedua setelah kasus difteri dan masuk kedalam kejadian luar biasa (KLB). Terdapat 3.514 kasus keracunan pangan pada tahun 2022 dan mengalami peningkatan pada tahun 2023 sebanyak 1000 kasus dengan jumlah total kasus keracunan sebanyak 4,792 kasus. Terdapat lima provinsi di Indonesia dengan kasus keracunan obat dan makanan tertinggi pada tahun 2023 yaitu Provinsi DKI Jakarta 416 kasus (24,16%), Jawa Barat dengan 293 kasus (17,2%), Jawa Timur dengan 297 kasus (17,25%), Daerah Istimewa Yogyakarta 110 kasus (6,39 %), dan Sumatera Utara 71 kasus (4,12 %). Data tersebut merupakan jumlah total dari data keracunan yang terdapat dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2024).

Upaya perlindungan makanan dan minuman pada dasarnya menyangkut orang yang menangani bidang tersebut seperti menangani bahan makanan, alat untuk menyajikan makanan, dan peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan. Hal ini dapat membantu konsumen terhindar dari penyebaran penyakit melalui makanan (Ningsih et al., 2024). Semua orang yang terlibat dalam proses makanan mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian harus memastikan bahwa tidak terjadi kontaminasi. Kontaminasi makanan dapat terjadi jika wadah dan peralatan yang digunakan kotor atau terkontaminasi mikroba. Oleh karena itu, alat harus dicuci dengan air bersih untuk mencegah penyebaran mikroba. Selain itu, kebersihan pada peralatan atau wadah yang bersentuhan langsung dengan makanan sangat penting untuk menghindari kontaminasi silang selama proses persiapan hingga makanan disajikan kepada konsumen. Di samping kebersihan peralatan, kebersihan pribadi juga berperan penting dalam mencegah kontaminasi makanan.

Salah satu cara terbaik untuk mencegah kontaminasi pada makanan adalah menjaga kebersihan diri (*hygiene personal*) dengan mencuci tangan sebelum dan setelah menjamah makanan menggunakan sabun dan air mengalir. Selain mencuci tangan, sangat penting untuk memastikan peralatan makan dan memasak selalu bersih dan bebas dari sisa makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi. Gunakan bahan pembersih yang aman dan efektif untuk membersihkan peralatan dan memastikan semua permukaan dapur bersih. Menjaga kuku bersih dan memakai pakaian bersih saat memasak juga dapat mengurangi risiko kontaminasi lebih lanjut (Pandowo et al., 2019).

Kebersihan peralatan menurut Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 mencakup beberapa aspek penting. Pertama, peralatan harus dibersihkan secara rutin dengan menggunakan deterjen dan air bersih untuk menghilangkan sisa makanan dan kontaminan. Kedua, peralatan yang digunakan untuk makanan harus disterilkan dengan cara yang sesuai, seperti merebus atau menggunakan disinfektan yang aman. Ketiga, penyimpanan peralatan harus dilakukan di tempat yang bersih dan kering untuk mencegah kontaminasi ulang. Selain itu, penting untuk memastikan bahwa peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan tidak rusak, serta melakukan pemeriksaan berkala untuk menjaga kebersihan dan keamanan (Kemenkes RI, 2023).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Bantie et al., (2023) menunjukkan bahwa tingkat praktik keamanan dan kebersihan makanan di antara pedagang kaki lima masih rendah (36%). Faktor-faktor seperti pendapatan bulanan, pengalaman kerja, pengawasan oleh tenaga kesehatan, pengetahuan yang baik, dan sikap positif terhadap keamanan makanan secara signifikan berkontribusi terhadap praktik keamanan makanan yang lebih baik di kalangan pedagang kaki lima.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ibrahim et al., (2023) melibatkan pedagang kaki lima dan penjamah makanan kantin di Kano, Nigeria, menunjukkan bahwa pengetahuan tentang kebersihan diri masih rendah di kelompok kedua, dengan hanya 18,7% pedagang kaki lima dan 26,0% penjamah makanan kantin yang memiliki tingkat pengetahuan baik. Meskipun

terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua kelompok ($p=0,009$), analisis kualitatif dan observasi mengungkapkan kesadaran umum tentang kebersihan diri. Pendidikan memiliki korelasi positif dengan pengetahuan kebersihan diri ($p<0,05$). Studi ini menyimpulkan bahwa pemerintah perlu meningkatkan pengawasan dan penegakan hukum, termasuk pelatihan wajib, pemeriksaan kesehatan berkala, dan sertifikasi bagi semua jamaah makanan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Islam et al., (2024) mengungkapkan bahwa tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan dan praktik kebersihan di kalangan pedagang kaki lima masih rendah. Meskipun hampir 90% pedagang melaporkan mencuci tangan, sangat sedikit yang menggunakan sarung tangan saat mengolah produk mentah (5,6%), membersihkan meja (2,2%), menyiapkan makanan (1,3%), atau menangani sampah (0,9%). Tingkat pendidikan pedagang dan pengalaman kerja membusuk secara signifikan dengan praktik mencuci tangan, penggunaan sarung tangan, dan pengetahuan tentang penyakit bawaan makanan. Studi ini menekankan pentingnya pendidikan formal serta pelatihan dan pemantauan keamanan makanan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik pedagang kaki lima dalam mencegah penyakit bawaan makanan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Dwi et al., (2019) menyatakan bahwa sebanyak 6 pedagang kaki lima yang berada di Pantai Berawa tidak memenuhi syarat *hygiene personal* yang telah ditetapkan oleh Kemenkes. Dari enam pedagang, sebanyak 4 pedagang (74,8%) termasuk dalam kategori kurang memenuhi syarat *hygiene personal* dan 2 pedagang (25,2%) termasuk dalam kategori tidak memenuhi syarat *hygiene personal*.

Memilih alat masak yang digunakan untuk mengolah makanan dan menggunakan bahan yang mudah dibersihkan dan tidak bersentuhan dengan bahan makanan lain untuk memastikan peralatan bersih. Kebersihan peralatan berperan penting dalam menjaga makanan agar tidak terjadi kontaminasi silang dan menjadi sumber penyakit. Setelah peralatan selesai digunakan, alat tersebut seharusnya dicuci menggunakan air mengalir dan sabun kemudian dikeringkan

dan diletakkan pada wadah yang bersih dan tertutup agar terjamin kebersihannya (Ismainar et al., 2022).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Sasmita & Christine (2023) menunjukkan bahwa proses pencucian peralatan makan dan minum di 5 warung makan yang diamati kurang baik. Selain itu, kualitas bakteriologis (angka kuman) pada peralatan makan dan minum di warung-warung tersebut juga tidak memenuhi persyaratan kesehatan yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

Pedagang kaki lima (PKL) merupakan pekerjaan yang sifatnya tidak terorganisir, belum terdaftar di badan hukum dimana pelakunya memiliki modal yang kecil untuk mengatur usahanya (Satriya et al., 2023). Secara umum, PKL terlibat secara langsung dalam proses mempersiapkan bahan, pengolahan hingga penyajian makanan oleh sebab itu hygiene dan sanitasi pangan sangat penting agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan (Budiman et al., 2024).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Siswanto & Pertiwi (2023) menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi peralatan pada penjual makanan jajanan pasar belum memenuhi syarat kesehatan dikarenakan peralatan yang digunakan belum menggunakan peralatan masak yang berbahan *food grade* (taraf pangan). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Suryani & Dwi Astuti (2019) menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang ada di Indonesia belum dilakukan secara baik oleh PKL dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan tidak adanya pembinaan terkait hygiene dan sanitasi makanan. Menurutnya, PKL dari Indonesia bisa menjadikan PKL asal Vietnam sebagai contoh untuk menerapkan hygiene dan sanitasi makanan.

Pedagang kaki lima (PKL) memiliki ciri-ciri yang menggambarkan peran mereka dalam perekonomian informal. PKL sebagian besar terdiri dari laki-laki berusia 31 hingga 50 tahun dengan tingkat pendidikan tertinggi SMA/SMK. Mereka biasanya berjualan dari pagi hingga malam di lokasi strategis yang ramai, seperti pusat kota atau kawasan komersial. Berbagai sarana fisik yang digunakan dalam perdagangan juga beragam, mulai dari

gerobak hingga meja yang dapat digerakkan. PKL menjual berbagai barang, seperti makanan, minuman, pakaian, dan kerajinan tangan, sehingga mereka dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan fleksibel. Tergantung pada lokasi dan jenis produk yang dijual, PKL dapat memperoleh pendapatan harian antara Rp 100.000 dan Rp 300.000 (Perdana et al., 2020).

Berdasarkan survei yang telah dilakukan, wilayah ungaran barat (alun-alun lama) memiliki jumlah PKL cukup banyak ditemui di sarana umum seperti taman, pinggir jalan, di depan toko, trotoar maupun di depan sekolah dasar. Pada proses pencucian peralatan biasanya PKL hanya menyediakan satu atau dua ember yang digunakan untuk mencuci tangan, mencuci peralatan memasak seperti piring, alat makan, pisau dan membilas bekas cucian. Selain itu, sebanyak 54 pedagang kaki lima masih menggunakan kain yang tidak bersih untuk mengelap peralatan makan berulang kali. Praktik ini dapat menyebarkan bakteri dan kuman, yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Alat makan yang telah dicuci juga sering diletakkan tanpa pelindung, membuatnya terpapar debu dan kotoran di sekitarnya. Selain itu makanan yang diolah juga rentan terhadap kontaminasi karena tangan mereka bersentuhan langsung dengan makanan. Ini karena mereka tidak selalu mencuci tangan sebelum berjualan atau menggunakan sarung tangan saat menangani makanan.

Kurangnya kebersihan diri memicu penyebaran penyakit menular, sementara peralatan makan dan masak yang kotor menjadi sarang bakteri penyebab keracunan makanan. Masalah kulit seperti infeksi jamur dan jerawat juga bisa muncul akibat kebersihan pribadi yang buruk. Lebih jauh lagi, lingkungan yang kotor mencemari udara dan air, memicu gangguan pernapasan dan masalah kesehatan lainnya. Wabah penyakit bisa terjadi akibat kurangnya kesadaran akan kebersihan, mengancam kesehatan masyarakat luas. Oleh karena itu, menjaga kebersihan diri dan lingkungan sangat penting untuk mencegah penyakit dan meningkatkan kualitas hidup. Dengan menjaga kebersihan, kita turut berpartisipasi dalam menciptakan lingkungan yang sehat dan nyaman bagi semua orang.

Ketidakbersihan peralatan makan pedagang makanan kaki lima tersebut disebabkan oleh perilaku kebersihan pribadi pedagang sendiri, tingkat kebersihan peralatan makan yang tidak memenuhi standar kesehatan, sarana tempat cuci peralatan makan yang masih kotor, tahapan proses pencucian yang tidak sempurna karena udara pencucian yang digunakan tidak mengalir dan pemakaian berulang kali tanpa memperhatikan kebersihan, dan tempat penyimpanannya.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran *Hygiene Personal* dan Kebersihan Peralatan pada Pedagang Kaki Lima Di Wilayah Ungaran barat (alun-alun lama)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu bagaimana gambaran *hygiene personal* dan kebersihan peralatan pada pedagang kaki lima di wilayah Ungaran Barat (alun-alun lama)?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran *hygiene personal* dan kebersihan peralatan pada pedagang kaki lima di wilayah Ungaran Barat (alun-alun lama).

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menggambarkan karakteristik pedagang kaki lima berdasarkan jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan lama berjualan.
- b. Untuk menggambarkan praktik *hygiene personal* pedagang kaki lima di Ungaran Barat
- c. Untuk menggambarkan kondisi kebersihan peralatan yang digunakan pedagang kaki lima di Ungaran Barat

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambah literatur ilmiah tentang praktik higiene sanitasi pedagang kaki lima. Penelitian ini juga dapat memverifikasi atau bahkan mengembangkan teori yang telah ada tentang variabel-variabel yang mempengaruhi keamanan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengeksplorasi masalah serupa dan membuka peluang untuk mempelajari lebih lanjut tentang variabel-variabel tersebut.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini dapat membantu membangun teori tentang hal-hal yang mempengaruhi keamanan pangan.
- b. Hasil penelitian akan membantu menemukan variabel yang potensial untuk penelitian selanjutnya.
- c. Penelitian ini dapat menawarkan metode penelitian yang lebih baik untuk studi serupa di masa depan.
- d. Penelitian ini diharapkan dapat menjaga *hygiene personal* pedagang dan kebersihan peralatan untuk meningkatkan kualitas makanan.