

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan salah satu komponen penting dalam penyelenggaraan kesehatan masyarakat karena berhubungan erat dengan upaya melindungi masyarakat dari risiko penyakit akibat pangan yang tidak aman. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan tidak hanya berorientasi pada mutu produk pangan, tetapi juga mencakup seluruh proses penanganan pangan mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen. Penerapan prinsip keamanan pangan menjadi salah satu strategi penting dalam menurunkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (foodborne diseases) serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan).

Penyakit bawaan pangan hingga saat ini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di berbagai negara. *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa setiap tahun diperkirakan sekitar 600 juta orang atau satu dari sepuluh penduduk dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Dari jumlah tersebut, lebih dari 420.000 orang meninggal dunia setiap tahunnya, termasuk sekitar 125.000 anak berusia di bawah lima

tahun yang merupakan kelompok paling rentan. Sebagian besar kasus tersebut disebabkan oleh penyakit diare yang berkaitan dengan kontaminasi bakteri, virus, parasit, maupun bahan kimia berbahaya pada makanan. Besarnya beban penyakit tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi tantangan dalam pembangunan kesehatan masyarakat dan memerlukan upaya pengendalian yang berkesinambungan pada setiap tahapan penyelenggaraan pangan (*World Health Organization*, 2022).

Permasalahan keamanan pangan juga masih menjadi perhatian di Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia melaporkan bahwa kejadian keracunan pangan masih ditemukan di berbagai daerah dengan penyebab yang beragam, antara lain kontaminasi mikrobiologi, penggunaan bahan kimia yang tidak memenuhi persyaratan, serta rendahnya penerapan higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia juga menyatakan bahwa masih terdapat Tempat Pengolahan Pangan (TPP) yang belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi sehingga berpotensi menghasilkan pangan yang tidak aman untuk dikonsumsi masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik yang berkaitan dengan kondisi lingkungan maupun perilaku individu yang terlibat dalam proses pengolahan makanan. (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2023 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023)).

Dalam Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi untuk Rumah Makan dan Restoran, higiene sanitasi diartikan sebagai ketentuan teknis yang diberlakukan terhadap produk, tenaga kerja, dan peralatan rumah makan maupun restoran,

yang mencakup persyaratan dari aspek bakteriologis, kimiawi, dan fisik (Kementerian Kesehatan, 2023). Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, higiene dan sanitasi memiliki hubungan yang erat dan tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Keduanya memiliki tujuan yang sama, yaitu melindungi, memelihara, dan meningkatkan derajat kesehatan manusia, baik individu maupun masyarakat. Namun, higiene lebih mengarah pada perilaku individu, seperti mencuci tangan, mandi, memasak air atau makanan, dan proses pengolahan lainnya, sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada kondisi lingkungan, seperti kebersihan ruangan, pengelolaan sampah, dan pengendalian vektor penyakit (Marsanti & Widiarni, 2018).

Di Indonesia, aspek higiene sanitasi pangan telah diatur dalam berbagai regulasi. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan menyatakan bahwa penyelenggaraan kesehatan dilakukan melalui upaya promotif dan preventif, termasuk pengendalian faktor risiko lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan masyarakat (Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023). Selain itu, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa setiap pangan yang diedarkan harus aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumen (UU RI No. 18 Tahun 2012). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi juga mengatur kewajiban penjamah makanan dalam menjaga keamanan pangan, antara lain menjaga kebersihan diri, menggunakan pakaian kerja yang bersih, dan memahami prinsip higiene sanitasi dalam pengolahan makanan (Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011).

Di Kota Padang terdapat sebanyak 3.096 Tempat P

engolahan Pangan (TPP) yang terdiri dari rumah makan, restoran, jasa boga, depot air minum, kantin yang tersebar di seluruh wilayah kerja puskesmas. Dalam penyelenggaraan TPP, penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga keamanan makanan melalui penerapan perilaku higiene sanitasi yang baik. Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, penjamah makanan wajib menerapkan higiene personal, seperti mencuci tangan dengan benar, menggunakan pakaian kerja yang bersih, menjaga kebersihan kuku, tidak merokok saat mengolah makanan, serta tidak menggunakan perhiasan yang berisiko mencemari makanan. Namun, masih ditemukan perilaku penjamah makanan yang belum sesuai dengan standar tersebut sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi pangan. Pada tahun 2024, capaian TPP yang memenuhi syarat di Kota Padang sebesar 81,01%, namun beberapa wilayah kerja puskesmas masih memiliki capaian yang rendah, salah satunya Puskesmas Nanggalo sebesar 54,55%, Puskesmas Seberang Padang sebesar 64,29%, dan Puskesmas Ambacang sebesar 66,67% (Dinas Kesehatan Kota Padang, 2025). Berdasarkan data wilayah kerja Puskesmas Nanggalo, terdapat 38 rumah makan yang tersebar di Kelurahan Surau Gadang, Kurao Pagang, dan Gurun Laweh.

Rendahnya penerapan higiene sanitasi tidak terlepas dari faktor perilaku penjamah makanan. Menurut teori Lawrence Green, perilaku higiene penjamah makanan dipengaruhi oleh faktor predisposisi, faktor pendukung, dan faktor pendorong. Salah satu faktor predisposisi yang berperan penting adalah tingkat pengetahuan dan sikap seseorang. Pengetahuan merupakan hasil dari proses

penginderaan terhadap suatu objek yang membentuk pemahaman individu, sedangkan sikap merupakan respons atau kecenderungan seseorang untuk bertindak terhadap suatu objek tertentu (Notoatmodjo, 2018).

Penelitian Desandri et al. (2024) dalam penelitian berjudul “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan” yang memperoleh nilai *p-value* sebesar 0,000 ( $<0,05$ ), sehingga menunjukkan adanya pengaruh signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi. Namun demikian, masih ditemukan penjamah makanan yang memiliki sikap baik tetapi belum menerapkan higiene sanitasi dengan baik, yaitu sebesar 43,3%. Kondisi ini terlihat dari masih adanya penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala, tidak mencuci tangan saat mengolah makanan, serta merokok saat proses pengolahan makanan.

Penelitian (Juhaina et al., n.d.) yang berjudul Keamanan Makanan dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan, dan Rumah Sakit menunjukkan bahwa keamanan makanan sangat dipengaruhi oleh penerapan higiene dan sanitasi selama proses pengolahan makanan. Hasil kajian tersebut menjelaskan bahwa penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga keamanan makanan karena dapat menjadi sumber kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik apabila tidak menerapkan prinsip higiene sanitasi dengan baik. Selain itu, penelitian tersebut juga menyebutkan bahwa faktor-faktor yang memengaruhi keamanan makanan meliputi tingkat pengetahuan, tingkat pendidikan, dan perilaku penjamah makanan.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan peneliti pada tanggal 8 April 2026 terhadap 10 penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo, masih ditemukan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan keamanan makanan. Sebagian penjamah masih memiliki pengetahuan yang kurang mengenai kebersihan diri. Selain itu, hasil observasi menunjukkan bahwa masih terdapat makanan yang disajikan dalam keadaan terbuka sehingga berisiko terpapar debu dan kontaminasi dari lingkungan sekitar.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Tahun 2026.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja puskesmas nanggalo tahun 2026?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah hubungan pengetahuan dan sikap dengan keamanan makanan di wilayah kerja puskesmas nanggalo tahun 2026.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuinya distribusi frekuensi keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo tahun 2026.
- b. Diketuinya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo tahun 2026.

- c. Diketuinya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo tahun 2026.
- d. Diketuinya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo tahun 2026.
- e. Diketuinya hubungan sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo tahun 2026.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis**

###### **a. Manfaat Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan wawasan dalam pengembangan diri serta mengabdikan diri pada dunia pendidikan kesehatan, Khususnya dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat di Universitas Alifiah Padang.

###### **b. Manfaat Bagi Peneliti Selanjutnya**

Memberikan gambaran tentang metode atau pendekatan yang efektif untuk digunakan dalam penelitian selanjutnya.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### **a. Manfaat bagi Puskesmas Nanggalo**

Diharapkan bisa memberikan sumbangan saran dan informasi bagi kepala Puskesmas Nanggalo sebagai bahan pertimbangan dan menentukan kebijakan terkait penerapan higiene sanitasi penjamah makanan.

###### **b. Manfaat Bagi Universitas Alifiah Padang**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan referensi bagi instansi terkait serta dapat membantu menambah wawasan

bagi civitas akademika program studi kesehatan masyarakat Universitas Alifah Padang

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Tahun 2026. Variabel independen dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan penjamah makanan dan sikap penjamah makanan, sedangkan variabel dependen adalah keamanan makanan . Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total sampling, yaitu seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja pada 38 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo, yaitu sebanyak 84 orang penjamah makanan. Dengan demikian, jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 84 responden. Penelitian ini dilaksanakan pada 22- 31 Juli 2026 di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo. Analisis data yang digunakan meliputi analisis univariat untuk mengetahui distribusi frekuensi masing-masing variabel, serta analisis bivariat untuk mengetahui hubungan antara variabel independen dan dependen dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square*.