

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Tempat Pengelolaan Pangan Olahan Siap Saji, yang selanjutnya disebut TPP, adalah tempat yang digunakan untuk mempersiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji, baik yang berupa usaha komersial maupun nonkomersial. TPP yang menjadi fokus utama dalam pengawasan dan pembinaan adalah TPP komersial. TPP komersial adalah usaha yang menyediakan pangan siap saji dengan menjual produknya secara rutin, seperti jasa boga, katering, restoran, TPP tertentu, Depot Air Minum (DAM), rumah makan, gerai pangan jajanan keliling, dapur gerai pangan jajanan, serta sentra gerai pangan jajanan atau kantin. TPP tertentu adalah TPP yang produknya memiliki masa simpan antara satu hingga kurang dari tujuh hari pada suhu ruang. (Dinkes Kota Padang, 2023).

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah suatu keadaan serta langkah-langkah yang diambil untuk melindungi makanan dari potensi kontaminasi biologis, kimiawi, maupun benda asing lainnya yang dapat mengganggu, membahayakan, atau merugikan kesehatan manusia. Selain itu, pangan juga harus sesuai dengan nilai-nilai agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat agar layak dan aman untuk dikonsumsi (Mayasari et al., 2023),

Berbagai kegiatan dilakukan untuk meningkatkan dan memperkuat upaya di bidang kesehatan, salah satunya melalui pengawasan terhadap keamanan

makanan dan minuman. Pengamanan ini akan terus ditingkatkan sebagai bagian dari upaya mendukung perbaikan sektor kesehatan secara keseluruhan. Tujuan utamanya adalah melindungi masyarakat dari konsumsi makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar mutu (Sari et al., 2021), Makanan yang aman dan bergizi memegang peran penting dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Karena itu, kualitas dan keamanan pangan baik dari aspek biologis, kimiawi, maupun fisik perlu dijaga secara optimal guna melindungi konsumen dari risiko penyakit atau keracunan yang berasal dari makanan (Mamuaja, 2016).

Kontaminasi makanan dapat terjadi pada semua tahap dalam proses produksi makanan sampai makanan siap dikonsumsi. Makanan dapat tercemar dari lingkungan melalui air, tanah atau udara (Firdani, 2022). Kasus pencemaran makanan akibat bakteri patogen tidak hanya ditemukan di negara-negara berkembang dengan sanitasi dan higiene yang umumnya kurang memadai, tetapi juga terjadi di negara maju (WHO, 2017).

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya dan keanekaragaman, termasuk dalam hal kuliner. Beragam jenis makanan khas tersebar di seluruh nusantara, namun aspek kebersihan dalam pengelolaannya tetap menjadi hal yang penting. Dalam bidang kesehatan, salah satu tanggung jawab pemerintah adalah mengendalikan penyakit menular serta meningkatkan sanitasi lingkungan permukiman. Penyakit menular seperti diare, yang bersifat endemik dan berpotensi menimbulkan kejadian luar biasa (KLB), masih menjadi

penyebab utama kematian, terutama pada anak-anak di bawah usia lima tahun (Oktarizal et al., 2021).

Ada empat prinsip utama dalam higiene dan sanitasi makanan, yaitu perilaku bersih dan sehat dari pengelola makanan, kebersihan makanan itu sendiri, sanitasi peralatan yang digunakan, serta kebersihan lingkungan tempat pengolahan makanan (Maftukhah, 2023) Sementara itu, 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)

Terdapat sebanyak 3.411 TPP di Kota Padang yang terdiri dari rumah makan, restoran, jasa boga, depot air minum, kantin dan sebagainya yang menyebar diseluruh wilayah kerja Puskesmas. Tahun 2023 target pemeriksaan TPP adalah 74% dan TPP memenuhi syarat sebanyak 73%. Capaian tertinggi di Puskesmas Alai (95,51%) dan terendah di Puskesmas Ambacang (44,22%), sedangkan Puskesmas Padang Pasir di urutan kedua (57,01%) dengan jumlah rumah makan sebanyak 107 rumah makan dan belum mencapai target 100% (Profil Dinkes Kota Padang, 2024) .

Berdasarkan data kasus diare semua umur di Provinsi Sumatra Barat Kota Padang Tahun 2022-2024 terdapat sebanyak 11307 orang, (Dinkes Provinsi Sumatra Barat, 2025) Pada Sistem Registrasi Spesimen tahun 2018, diare masih menjadi penyebab utama kematian neonatal sebesar 7% dan 6% pada bayi pada

usia 28 hari. Pada tahun 2023 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 41,5% dan pada balita sebesar 31,7% dari sasaran yang ditetapkan. Provinsi dengan cakupan tertinggi pelayanan diare pada balita adalah Jawa Timur (62,2%), sedangkan provinsi dengan cakupan terendah adalah Kepulauan Riau (5,3%) (Kemenkes 2023) dan penyehatan lingkungan pemukiman dilaksanakan antara lain dengan meningkatkan keadaan hygiene dan sanitasi makanan (Amalia et al., 2015).

Penelitian yang dilakukan oleh (Mayasari et al., 2023) Dalam penelitian berjudul Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan, diketahui bahwa dari 43 responden, sebanyak 29 orang memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik, sedangkan hanya 14 responden yang memiliki pengetahuan baik. Hasil uji statistik menggunakan Chi-Square menunjukkan nilai p sebesar 0,000, yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi di rumah makan.

Penelitian yang dilakukan oleh (Silvia et al., 2024) Dalam penelitian berjudul Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Tempat Pengolahan Makanan di Kecamatan Muara Enim, ditemukan bahwa proporsi responden yang tidak memenuhi standar kesehatan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sikap kurang baik sebanyak 14 orang, lebih tinggi dibandingkan responden yang juga tidak memenuhi syarat kesehatan namun memiliki sikap baik, yaitu sebanyak 3 orang. Hasil uji statistik menunjukkan nilai p sebesar 0,001 yang lebih kecil dari 0,005, sehingga dapat

disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan peneliti pada 10 rumah makan dari tanggal 19 – 23 Maret 2025 di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025 diketahui 6 dari 10 pemilik rumah makan memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi rumah makan yang kurang baik dimana sebagian besar pemilik rumah makan masih kurang dalam mendapatkan informasi baik dari lingkungan ataupun dari puskesmas dan sebagian pemilik rumah makan masih mengira bahwa kantong plastik berwarna hitam baik untuk membungkus makanan, 7 dari 10 pemilik rumah makan memiliki sikap negatif terhadap higiene sanitasi rumah makan dimana sebagian besar pemilik rumah makan masih kurang dalam penerapan personal higienenya hal ini disebabkan oleh pengaruh dari orang lain, kurangnya sarana prasarana dan tidak adanya faktor pendukung seperti, sebagian pemilik rumah makan masih kurang setuju jika rumah makan harus menggunakan Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penting dilakukan penelitian faktor-faktor tersebut apakah mempengaruhi higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan (TTP) pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir. penelitian ini dilakukan, karena rumah makan dengan higiene sanitasi yang baik dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah usaha makanan dengan penerapan higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan (TTP) Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

a.) Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah usaha makanan dengan penerapan higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan (TTP) rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2025.

b.) Tujuan Khusus

1. Diketuainya distribusi frekuensi penerapan higiene sanitasi TPP di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025.
2. Diketuainya distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah usaha makanan tentang standar penerapan higiene sanitasi TPP rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025.
3. Diketuainya distribusi frekuensi sikap penjamah usaha makanan tentang penerapan higiene sanitasi TPP rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025.
4. Diketuainya hubungan tingkat pengetahuan penjamah usaha makanan dengan penerapan higiene sanitasi TPP rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025.

5. Diketuinya hubungan sikap penjamah usaha makanan dengan penerapan higiene sanitasi TPP rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

a.) Manfaat Teoritis

1. 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 Alifah Padang.

2. Manfaat Bagi Peneliti Selanjutnya

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

b.) Manfaat Praktis

1. Manfaat bagi Puskesmas Padang Pasir

Diharapkan bisa memberikan sumbangan saran dan informasi bagi kepala Puskesmas Padang Pasir sebagai bahan pertimbangan dan menentukan kebijakan terkait penerapan higiene sanitasi rumah makan.

2. Manfaat Bagi Universitas Alifah 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 Alifiah Padang.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah usaha makanan dengan penerapan hygiene sanitasi TPP rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir tahun 2025. Variabel independen pada penelitian ini adalah tingkat pengetahuan penjamah usaha makanan, dan sikap penjamah usaha makanan sedangkan variabel dependen yaitu penerapan hygiene sanitasi TPP rumah makan. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, dengan menggunakan desain study *cross sectional*, dengan metode pengambilan sampel yaitu *simple random sampling*. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Padang pasir yaitu berjumlah 107 penjamah rumah makan dan sampel berjumlah 52 penjamah rumah makan. Penelitian ini dilakukan di rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir pada bulan Maret-Agustus dari tanggal 10-23 Agustus 2025. Analisis ini menggunakan analisis data univariat yang bertujuan untuk mengetahui distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan uji statistik *Chi Square* untuk mengetahui hubungan antara dua variabel.