

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah konsumsi utama untuk manusia, agar mendukung kesehatan pangan yang dimakan harusnya bermutu gizi baik. Selain punya mutu gizi yang baik, aspek lain harus diperhatikan juga, contohnya cara mengolah, higien dari penjamah pangan, juga cara pangan tersebut di sajikan. Pangan adalah aspek yang krusial untuk kehidupan manusia, karena pangan bukan hanya wajib gizi terpenuhi tapi harus aman juga bahwa tidak ada mikroorganismenya juga bahan yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan (Annas et al., 2021).

Pangan jajanan adalah pangan yang sering dibeli di jalan yang diperdagangkan dalam berbagai bentuk, warna, rasa juga ukuran hingga menarik minat juga perhatian orang agar membelinya. Pangan jajanan disebut juga dengan *street food* atau bahasa Indonesianya artinya jenis pangan yang diperdagangkan oleh pedagang kaki lima, jalan pinggir, stasiun, pasar, sekolah, permukiman dan tempat sejenisnya. Jajan anak sekolah dapat sorotan khusus, sebab selain banyak dikonsumsi anak sekolah yaitu generasi muda yang banyak bahaya mengancam dari memakan jajanan. Jajanan sering banyak mengandung unsur karbohidrat juga sedikit mengandung protein, vitamin, atau mineral. Ketidaklengkapan gizi dalam jajanan, maka dasarnya jajanan tidak bisa mengubah sarapan/makan siang (Rahmi, 2018).

Secara global makanan yang diracun diberitahukan menaik signifikan tiap tahun. WHO mengatakan >50% diare disebabkan karena makanan terkontaminasi juga menyebabkan angka mordibitas sebesar 550 juta serta mortalitas sebesar 230.000. Sementara Afrika serta Asia Tenggara adalah daerah yang punya insiden juga rata-rata mortalitas tinggi karena pangan yang diracun. Banyaknya keracunan di Indonesia kebanyakan karena racun karena pangan. Keracunan karena pangan di

Indonesia tahun 2016 sampai angka 1.068 kejadian. Tahun 2016 terdapat KLB sejumlah 5.673 orang terpapar, 3.351 orang mengalami kesakitan juga 7 orang meninggal (Annas et al., 2021).

Permenkes RI Nomer 2 Th 2023 mengatur secara rinci tentang hygiene sanitasi makanan Standart Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL), serta syarat kesehatan yang harus dipenuhi oleh penyelenggara foodcourt agar memastikan kalau pangan disajikan aman guna dimakan dan tidak membahayakan kesehatan masyarakat. Selain itu, Standart Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) menjadi elemen penting, ditetapkan pada Peraturan menteri kesehatan Nomor 2 Th 2023. SBMKL ini berfungsi untuk memastikan bahwa penyelenggara foodcourt memiliki system control yang berkelanjutan dalam setiap tahap proses penyediaan makanan. Persyaratan Kesehatan makanan siap santap dibagi menurut gedung, alat, penjamah makanan, makanan, juga syarat sesuai jenis Tempat Pengolahan Pangan.

Hygiene Sanitasi pangan merupakan sebagian upaya pencegahan yang memfokuskan aktifitas juga kegiatan guna membersihkan pangan serta minum dari bahaya yang mengganggu kesehatan dimulai sebelum pangan diproduksi sampai pengolahan, penyimpanan pengangkutan sampai ketika pangan serta minum siap dikonsumsi kepada pelanggan. Hygiene Sanitasi pangan tujuannya guna menjamin keamanan juga kemurnian pangan, mencegah penyakit, mencegah perdagangan pangan yang merugikan pembeli, meminimalisir rusaknya/pemborosan pangan. Hygiene dan sanitasi pangan bertujuan guna mengatur faktor pangan, tempat juga perlengkapannya atau dapat menyebabkan sakit atau gangguan kesehatan lainnya (Andayani, 2020).

Racun pangan adalah sakit diakibatkan memakan pangan/minum yang terdapat bakteri, juga toksin, parasit, virus atau zat berbahaya yang bisa menyebabkan gangguan dalam fungsi normal tubuh. Keracunan pangan yaitu situasi yang muncul karena memakan pangan yang sudah terkontaminasi organisme

menular, contohnya bakteri, virus, juga parasit. Kontaminasi terjadi ketika pangan diproses atau dimasak tidak benar (Raya Marcela et al., 2023).

Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan ialah pusat berbagai macam kuliner di Kabupaten Magetan. Lokasinya sangat strategis, Terletak di tengah pusat kota. Suasana asri dengan latar pemandangan Gunung Lawu semakin menambah daya tarik, menjadikan lokasi yang wajib dikunjungi bagi siapa saja yang berkunjung ke magetan.

Berdasarkan hasil penelitian Yuliani, R. (2018) dengan judul “*Gambaran Higiene dan Sanitasi Pangan pada Pedagang Makanan di Pujasera Universitas X*” kajian ini bertujuan guna mengecek sampai mana penerapan prinsip-prinsip higiene serta sanitasi pangan dilakukan oleh pedagang makanan di lingkungan pujasera. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Sebanyak 55% pedagang tidak punya tempat kebersihan tangan memadai (tidak tersedia air mengalir serta sabun), 48% menyimpan bahan makanan di tempat terbuka dan tidak tertutup, serta 60% penjamah tidak menggunakan apron, pelindung tangan, atau pelindung kepala ketika mempersiapkan pangan. Hal ini menunjukkan lemahnya penerapan standar kebersihan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Sari, D.A. (2017) dengan judul “*Evaluasi Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Foodcourt Mall Y Kota Yogyakarta*” kajian ini bertujuan untuk menilai penerapan higiene serta sanitasi yang dilaksanakan oleh penjamah pangan di lingkungan foodcourt yang merupakan pusat konsumsi publik dengan lalu lintas pengunjung tinggi. Menurut penelitian, disimpulkan kalau Ditemukan 70% penjamah tidak cuci tangan benar sebelum menyentuh pangan, 65% tidak memakai APD (sarung tangan, masker, celemek), dan tidak terdapat pemisahan yang jelas antara bahan mentah dan matang di 60% tenant. Praktik ini meningkatkan risiko kontaminasi silang dan pencemaran mikrobiologis pada makanan.

Menurut observasi lapangan yang dilaksanakan pengarang tentang situasi sanitasi lingkungan serta jenis jajanan yang dijual di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetanyaitu : kondisi

sanitasi lingkungan pada lapak-lapak atau ruang dalam ruko di area pugasera tersebut menunjukkan masih banyak ditemukan lapak dalam ruko yang belum memenuhi standar sanitasi lingkungan yang ideal. Lantai beberapa ruang terlihat kotor atau licin akibat sisa makanan dan ceceran minyak. Tempat penyimpanan bahan makanan tidak tertata rapi dan beberapa peralatan masak tampak digunakan secara berulang tanpa dibersihkan dengan baik.

Pengelolaan sampah juga menjadi salah satu permasalahan penting. Di beberapa kios, sampah dapur dan sisa makanan dibuang langsung ke kantong plastik tanpa pemisahan jenis dan diletakkan terbuka di dekat area pengolahan makanan. Hal ini berpotensi menarik lalat dan menimbulkan bau tidak sedap yang dapat mencemari makanan. Kurangnya jadwal pembersihan rutin dari pengelola pugasera juga turut memperburuk kondisi ini.

Adapun jenis makanan jajanan yang dijual di lapak-lapak dalam ruko sangat beragam. Makanan yang dijual meliputi aneka hidangan tradisional seperti nasi pecel, soto, rawon, dan bakso, serta makanan modern seperti ayam geprek, dan minuman kekinian seperti boba drink, es kopi susu, dan jus buah. Makanan disajikan baik dalam bentuk siap makan (ready to eat) maupun yang dimasak langsung di tempat sesuai pesanan konsumen (made to order). Beberapa pedagang sudah menggunakan etalase kaca atau penutup makanan untuk menjaga kebersihan makanan dari paparan debu atau serangga, namun tidak sedikit pula yang masih menempatkan makanan dalam keadaan terbuka di atas meja tanpa pelindung.

Dalam observasi ini, bahwa kesadaran pedagang terhadap pentingnya higienitas makanan masih bervariasi. Ada pedagang yang menggunakan sarung tangan dan celemek saat melayani konsumen, namun ada pula yang menangani makanan dengan tangan langsung tanpa mencuci tangan sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa edukasi dan pengawasan terkait praktik sanitasi dan keamanan pangan perlu ditingkatkan secara menyeluruh

Untuk jumlah pedagang yang terdapat di Foodcourt Pugasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan ialah 24 pedagang yang berada didalam ruko atau lapak diantaranya : Nasi Pecel, Rawon, Soto, sate, bakso, Es Buah, dll.

Penulis mengambil 1 sampel 1 porsi Makanan dari 24 pedagang jajanan yaitu : Soto, makanan tersebut yang paling laris dan berpotensi angka kuman yang melebihi batas persyaratan.

Berdasarkan hasil study pendahuluan di UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Kabupaten Ponorogo guna mengetahui banyaknya angka kuman pada pangan jajanan khususnya pada makanan soto diperoleh hasil sebagai berikut:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Kuah | : <1 CFU/ml |
| 2. Nasi | : 3×10^4 CFU/gr |
| 3. Telur | : 3×10^4 CFU/gr |
| 4. Sayur Kubis dan sledri | : 3×10^4 CFU/gr |
| 5. Mie | : 9×10^4 CFU/gr |

Dari hasil pemeriksaan diatas .diketahui Makanan Soto yang dijual pedagang di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan terdapat 4 sampel tidak memenuhi syarat yaitu Nasi dengan angka kuman 3×10^4 CFU/gr, Telur 3×10^4 CFU/gr, Sayur kubis dan sledri 3×10^4 CFU/gr, Mie 9×10^4 CFU/gr dan 1 sampel memenuhi syarat yaitu kuah dengan hasil <1 CFU/ml . Berdasarkan Aturan Kepala BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Th. 2009 ttg Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan ditetapkan kalau batasan persyaratan yaitu 1×10^4 CFU /gr/ml.

Perkiraan di atas sekiranya menimbulkan risiko kesehatan dikarenakan penanganan kurang higienis yang mungkin pangan jajanan tersebut terkandung mikroorganisme hingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan serta berakibat kesehatan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas maka pengarang tertarik ambil studi ini judulnya **“GAMBARAN HYGIENE SANITASI PANGAN DI FOODCOURT PUJASERA PASAR BARU MAGETAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025 “**

B. Identifikasi Masalah

1. Faktor tingginya cemaran mikroba (Angka Kuman) pada makanan jajanan dapat di akibatkan kurangnya kebersihan peralatan makanan.
2. Kurangnya penerapan personal hygiene pada penjual makanan yang dapat berpotensi sumber cemaran mikroba
3. Kurangnya fasilitas sanitasi pada beberapa pedagang.

C. Rumusan Masalah

Menurut penjelasan BAB 1, maka bisa dirumuskan masalah penelitiannya “Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan Di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan Di Foodcourt Pujasera Pasar Baru Magetan Kabupaten Magetan Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

a. Menilai area luar TPP

1) Lokasi

b. Menilai area pelayanan konsumen / pengelolaan gedung / foodcourt / kantin

c. Menilai area dapur gerai pangan / penyiapan pangan untuk masing – masing TPP

1) Umum

2) Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan

3) Persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan

4) Peralatan (tempat pengolahan makanan)

5) Penyajian pangan matang

6) Pengemasan pangan matang

E. Manfaat Penelitian

Hasil studi ini harapannya bisa memberikan manfaat yaitu:

- a) Untuk dinas terkait harapannya dapat memberi saran serta mewujudkan program pengawasan kualitas jajanan,
- b) Bagi penjual bisa memberi pengetahuan tentang kualitas jajanan yang dibuat, agar lebih fokus kebersihan serta sanitasi pada jajanan
- c) Untuk mahasiswa bisa dijadikannya tumpuan agar memperluas ilmu tentang hygiene sanitasi serta personal hygiene
- d) Bagi peneliti lainnya bisa dibuat bahan pertimbangan dari. studi. berikutnya.