

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pedagang kaki lima dan pekerjaan lain di sektor yang tidak terorganisir seringkali berada di kawasan umum. Mereka biasanya beroperasi di area ramai, seperti di sepanjang jalan, taman kota, stasiun kereta api, terminal, serta di sekitar pertokoan dan jalur transportasi (Khotimah & Murtedjo, 2018). Pedagang kaki lima merujuk pada individu atau pedagang yang menggunakan trotoar sebagai tempat untuk melakukan kegiatan usaha kecil dan menjual barang tanpa memperoleh izin resmi.

Penyebab buruknya hygiene sanitasi pedagang di ruang terbuka adalah karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran akan dampak kotornya lingkungan di sekitar ruang terbuka. Pedagang mempunyai kebiasaan menyentuh makanan tanpa mencuci tangan, tidak memakai sarung tangan, berkuku panjang, mempunyai kebiasaan merokok, sarananya utuh, tidak ditutupi tong sampah, dan dicuci bersih. Peningkatan hygiene dan hygiene sanitasi pangan sangat penting bagi pedagang kaki lima untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan melalui penularan segala macam penyakit. Para pedagang kaki lima harus selalu memakai masker saat berjualan, gunakan peralatan higienis untuk memastikan bahwa makanan yang dijual tidak terkontaminasi, dan jangan mendirikan toko di pinggir jalan yang berpotensi menimbulkan asap dan debu kendaraan. Bau mobil, sampah. Kondisi di area penjualan sering kali tidak sehat dan pembuangan limbah tidak terjamin, sehingga meningkatkan risiko penyakit. Penggunaan peralatan memasak yang tidak bersih dan tidak dirawat juga menyebabkan buruknya kebersihan. Selain itu, rendahnya tingkat pengetahuan dan kesadaran tentang kebersihan di kalangan pedagang juga merupakan tantangan utama. (Kaysaa Alimah Wahab, 2024).

Secara umum, pedagang kaki lima tidak menerapkan hygiene sanitasi yang baik, antara lain penggunaan celemek, cat kuku, penutup kepala, dan masker. Oleh karena itu, terdapat kekhawatiran bahwa pengolahan makanan dapat menyebabkan berbagai jenis penyakit yang berhubungan dengan makanan dan minuman (Wilis, 2013). Karena faktor-faktor yang menentukan terjaminnya kebersihan makanan dan minuman adalah faktor pengolahan makanan, maka kebersihan berlaku pada proses mulai dari pemilihan bahan baku hingga konsumsi makanan dan minuman oleh individu, sehingga makanan dan minuman layak untuk dikonsumsi manusia.

Menurut (Irawan Djoko Windu P., 2022), hygiene sanitasi makanan merupakan tindakan yang dilakukan untuk mengurangi faktor risiko yang dapat menyebabkan pencemaran makanan, baik yang berasal dari makanan itu sendiri, individu, lokasi, maupun peralatan, sehingga pangan aman untuk dikonsumsi. Dalam studi yang dilakukan (Permatasari et al., 2021) dalam menjajakan makanannya, pentingnya sanitasi makanan dan kebersihan sering kali diabaikan oleh penjual kaki lima. Mereka cenderung membiarkan makanan tidak tertutup, berjualan di pinggir jalan, dan di dekat atau bahkan di atas saluran pembuangan. Selain itu, mereka sering membiarkan kuku mereka tidak terpotong, memakai perhiasan saat memegang makanan, dan membiarkan tempat sampah tidak tertutup. Semua praktik ini dapat meningkatkan risiko keracunan makanan pada konsumen. Beberapa faktor lain juga dapat menyebabkan keracunan makanan, yaitu perilaku buruk seperti menggaruk badan, memakai kuku yang panjang, tidak menggunakan alat kerja, dan mengunyah makanan saat bekerja sehingga menyebabkan risiko kontaminasi bakteri meningkat yang salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli*. Para pedagang makanan umumnya kurang memiliki pendidikan yang memadai, khususnya mengenai kebersihan dan sanitasi makanan, sangat penting bagi penjual untuk memahami praktik kebersihan dan metode pengolahan pangan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kualitas makanan yang diberikan kepada konsumen

Sebagai ruang publik, alun-alun seringkali menjadi tempat berkumpulnya berbagai aktivitas, dan sebagian besar masyarakat menghabiskan waktunya di sana. Oleh karena itu, mereka juga memanfaatkan berbagai fasilitas sanitasi seperti tempat pembuangan sampah dan toilet. Seiring bertambahnya jumlah pengunjung, maka kebutuhan akan fasilitas sanitasi di alun-alun pun semakin meningkat (Istiqamah, 2015). Penyebaran penyakit dapat disebabkan oleh perilaku tidak higienis, kurangnya pola hidup yang bersih dan sehat sangat penting. Ruang terbuka yang tidak dikelola dengan baik dapat menjadi kotor, tidak nyaman, dan menjadi sarang bagi berbagai vektor penyakit, termasuk tikus, lalat, dan kecoa. Oleh karena itu, langkah-langkah pemantauan dan pengendalian yang efektif sangat diperlukan untuk menjaga kebersihan alun-alun kota (Istiqamah, 2015).

Permasalahan hygiene sanitasi seperti kebersihan lingkungan alun-alun, ketersediaan air bersih, kebersihan pedagang makanan, kualitas makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima (pemilihan cara pengolahan makanan dan kualitas bahan baku yang berbeda). Penelitian terdahulu menemukan bahwa 2 orang responden memakai perhiasan, sebanyak 2 orang responden tidak memotong pendek kukunya, 10 % responden tidak mencuci peralatan makan mereka di bawah air mengalir, menurut data tentang sanitasi peralatan. Selain itu, 20% dari yang disurvei tidak menjaga peralatan memasak tetap bersih dan jauh dari hama seperti lalat dan nyamuk. Dalam hal sanitasi dan area pengolahan makanan, sebagian besar penjual masuk dalam kategori baik, yaitu 90%, sementara 10% sisanya masuk dalam kategori buruk, di mana serangga terdapat di sekitar area pengolahan. Selain itu, 80% dari 10 responden melaporkan bahwa tidak ada tempat sampah tertutup yang tersedia. (Darmapala, 2019).

Berdasarkan studi yang dilakukan (Imani, 2022) dalam penelitiannya diketahui bahwa camilan sosis telur yang dijual di Magetan Square tidak memenuhi standar yang ditetapkan, dengan jumlah bakteri mencapai 18.000 koloni per gram. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan menerbitkan Peraturan No. HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009, yang menetapkan batas atas untuk pencemar

kimia dan mikrobiologis dalam makanan. Berdasarkan peraturan ini, jumlah maksimum yang diizinkan adalah 10.000 koloni per gram.

Berdasarkan hasil observasi, terdapat sekitar 20 pedagang kaki lima yang berjualan berbagai makanan dan minuman, seperti siomay, bakso, bakso, dan mie ayam. Permasalahan higiene dan sanitasi makanan di Alun-alun Kabupaten Magetan adalah banyak pedagang yang belum menerapkan personal hygiene saat berjualan, beberapa penjual ini tidak menutupi kepala mereka, mencuci tangan sebelum menangani makanan, atau menggunakan sarung tangan atau apron. Masih ada pedagang yang tidak memiliki tempat sampah sendiri atau air bersih untuk mencuci tangan dan peralatan selama proses pengolahan makanan. Kontaminasi silang antara makanan mentah dan makanan matang dapat terjadi akibat kegagalan untuk mempertimbangkan lokasi penyimpanan makanan. Selain itu, keterbatasan fasilitas seperti tempat duduk, akses listrik, dan tempat penyimpanan makanan yang layak juga menjadi kendala. Peralatan yang digunakan pedagang banyak seperti sendok berkarat, piring mudah pecah, dan air untuk mencuci peralatan yang dipakai berulang kali tanpa diganti. Penyajian makanan sering kali dibiarkan terbuka, dimana lokasi penjualan berada di area terbuka yang rawan debu dan polusi. Masalah ini tidak hanya berdampak pada kesehatan konsumen, tetapi juga dapat merugikan pedagang. Sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021, alun-alun sebagai pusat jajanan kaki lima perlu memperhatikan risiko kesehatan. Berdasarkan kondisi tersebut, peneliti tertarik untuk mengkaji lebih lanjut dalam penelitian berjudul **“Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Makanan Sentra Pangan Jajanan Pedagang Kaki Lima di Alun-alun Kabupaten Magetan”**

## **B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan data yang diperoleh dapat diidentifikasi faktor – faktor penyebab permasalahan hygiene sanitasi makanan disebabkan oleh :

- a. Kondisi sanitasi lingkungan yang mencakup penyediaan air bersih untuk CTPS (Cuci Tangan Pakai Sabun) dan pencucian peralatan serta banyak pedagang yang belum menyediakan tempat sampah sendiri.

- b. Kondisi penyiapan bahan dan pengelolaan terganggu akibat penyimpanan bahan yang kurang diperhatikan dan fasilitas serta infrastruktur yang kurang memadai.
- c. Personal hygiene pedagang yang mencakup tidak menggunakan penutup kepala, tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, dan tidak mengenakan celemek atau sarung tangan saat berjualan.
- d. Kondisi peralatan yang digunakan yang mencakup terdapat pedagang yang menggunakan wadah makanan (piring) yang gampil dan rawan patah/pecah, beberapa pedagang masih menggunakan sendok yang berkarat.
- e. Kondisi makanan yang disajikan sering kali dibiarkan terbuka, dimana lokasi penjualan berada di area terbuka yang rawan debu dan polusi.

## **2. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, peneliti membatasi topik pembahasan pada hygiene sanitasi makanan pedagang kaki lima di Alun-alun Kabupaten Magetan ditinjau dari aspek kondisi hygiene sanitasi makanan seperti kondisi area luar tempat pengolahan pangan, kondisi area pelayanan konsumen dan kondisi penyiapan pangan masing-masing pedagang kaki lima.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Makanan Sentra Pangan Jajanan Pedagang Kaki Lima di Alun-alun Kabupaten Magetan?

## **D. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran kondisi hygiene sanitasi makanan sentra pangan jajanan pedagang kaki lima di Alun-alun Kabupaten Magetan

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menilai area luar tempat pengelolaan pangan di alun-alun Kabupaten Magetan
- b. Menilai area pelayanan konsumen di alun-alun Kabupaten Magetan

- c. Menilai penyiapan pangan masing-masing pedagang yang meliputi :
  - 1) Kondisi umum
  - 2) Pemilihan dan penyiapan bahan pangan
  - 3) Persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan
  - 4) Peralatan yang digunakan
  - 5) Penyajian pangan matang
  - 6) Pengemasan pangan matang
- d. Menggambarkan kondisi hygiene sanitasi makanan sentra pangan jajanan pedagang kaki lima di Alun-alun Kabupaten Magetan

#### **E. Manfaat Penelitian**

- 1. Bagi Masyarakat  
Melindungi kesehatan, meningkatkan kesadaran akan makanan aman, dan memberikan akses pada pangan yang lebih berkualitas.
- 2. Bagi Peneliti  
Memperkaya ilmu pengetahuan, menawarkan solusi praktis, dan meningkatkan pengalaman serta kompetensi.
- 3. Bagi Peneliti Lain  
Menjadi referensi untuk penelitian lanjutan, membantu pengembangan metodologi, dan memperluas wawasan dalam bidang terkait