

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan salah satu masalah utama yang dapat berdampak pada masyarakat. Istilah keamanan pangan sendiri memiliki arti kondisi dan upaya pencegahan pangan terkontaminasi dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Oleh karena itu, pangan yang aman berarti pangan tersebut bebas dari cemaran biologis, fisik, dan kimia (Choiriyah dkk., 2023). Keamanan pangan menjadi kebutuhan masyarakat karena melalui makanan yang aman diharapkan masyarakat dapat terlindung dari penyakit dan gangguan kesehatan lain sebab pangan dapat menjadi sumber penularan penyakit apabila tidak diolah secara higienis (Sartika, 2020).

Salah satu dampak yang dapat ditimbulkan akibat kurangnya kebersihan pada makanan adalah timbulnya masalah diare. Diare merupakan penyakit infeksi saluran cerna yang merupakan masalah kesehatan di seluruh dunia, termasuk Indonesia (Kemenkes, 2022). Penyebab terjadinya diare sendiri disebabkan oleh mikroba seperti *Escherichia coli*, *Entamoeba histolytica*, *Salmonella sp*, *Yersinia sp*, *Shigella*, *Rotavirus*, *Vibrio choerae*, *Vibrio parahemolyticus* dan juga dapat disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, alergi dan malnutrisi (Hutasoit, 2020).

Berdasarkan data dari WHO dan UNICEF, terdapat sekitar 2 miliar kasus diare diseluruh dunia setiap tahunnya dan 1,9 juta anak dibawah usia lima tahun meninggal karena diare. Dari semua kematian, 78% terjadi di negara berkembang, khususnya di Afrika dan Asia Tenggara. Berdasarkan Survei Kesehatan Dasar tahun 2018, prevalensi diare pada semua kelompok umur sebanyak 8%, prevalensi diare pada balita sebesar 12,3%, dan prevalensi diare pada bayi sebesar 10,6% (Kemenkes, 2022). Selanjutnya, berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia tahun 2021, angka balita di Indonesia yang menderita diare berdasarkan diagnosis/gejala adalah 9,8%, sedangkan di Provinsi Riau berada diangka 6,5% (SSGI, 2021). Secara umum, masalah kesehatan terutama yang muncul akibat kurangnya higiene dan sanitasi makanan bukanlah sebuah masalah baru. Hal ini

terjadi akibat kesadaran masyarakat yang kurang akan penerapan pola hidup bersih dan sehat (Parlaungan dkk., 2023).

Kontaminasi bakteri pada makanan dapat disebabkan oleh buruknya kondisi higienitas penjual makanan. Higiene penjual makanan adalah kebersihan pribadi mereka yang bersentuhan langsung atau tidak langsung dengan makanan dan peralatan, mulai dari memasak, membersihkan, mengolah hingga menyajikan makanan. Ada beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh penjual pada saat mengolah pangan seperti tidak mengidap penyakit menular, menutup luka terbuka, selalu menjaga kebersihan tangan dan bagian tubuh lainnya, serta memakai alat pelindung diri di sekitar makanan dan jangan batuk atau bersin saat makanan disajikan. Perilaku seseorang dalam menjaga personal hygiene dipengaruhi oleh banyak faktor, salah satunya adalah tingkat pengetahuan seseorang mengenai keamanan pangan (Irianti dkk., 2022).

Pada penjual makanan, personal hygiene dalam mengolah makanan jika diterapkan dengan baik maka akan menghasilkan kualitas makanan yang baik sehingga berpengaruh baik pada kesehatan konsumen. Aspek yang dinilai dalam hal ini dimulai dari penanganan bahan baku hingga proses penyajian makanan. Namun, kenyataannya masih banyak pedagang yang memiliki personal hygiene yang kurang baik. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Suryani & Astuti (2019), pedagang angkringan di kawasan Malioboro Yogyakarta diperoleh dari 40 sampel yang diteliti, 32 diantaranya (80%) memiliki pengetahuan yang tinggi terkait hygiene dan sanitasi. Namun, pada kenyataannya 26 diantaranya (65%) memiliki personal hygiene yang buruk. Begitu pula dengan penelitian yang dilakukan oleh Irianti dkk., (2022), penjual lalapan di wilayah Kecamatan Patrang diperoleh hasil bahwa dari 30 pedagang yang diteliti, 25 diantaranya (83,3%) memiliki pengetahuan yang baik terkait keamanan pangan. Namun, saat dilakukan penelitian terkait personal hygiene secara langsung 12 diantaranya (40%) memiliki personal hygiene yang kurang. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ismainar dkk., (2022), pedagang makanan jajanan yang berada di Kota Pekanbaru diperoleh hasil bahwa dari 35 sampel, 18 diantaranya (51,4%) memiliki personal hygiene yang rendah.

Salah satu makanan yang selalu dikonsumsi oleh masyarakat khususnya

bayi usia 6 bulan keatas adalah MPASI. MPASI merupakan makanan pendamping ASI yang pemberiannya bertujuan sebagai nutrisi tambahan bagi bayi. MPASI dapat membantu dalam pertumbuhan dan perkembangan bayi, karena meskipun ASI merupakan makanan terbaik untuk bayi, bayi yang berusia lebih dari 6 bulan membutuhkan lebih banyak vitamin, mineral, protein, dan karbohidrat yang seharusnya didapatkan dari MPASI. Oleh karena itu, pemberian nutrisi yang lengkap bagi bayi sangat diperlukan (Kemenkes, 2018).

Mengingat pentingnya makanan pendamping ASI bagi bayi, tentu kualitas dari MPASI sendiri sangat berpengaruh bagi kesehatan bayi. Hal yang sebaiknya menjadi perhatian saat ini adalah kebersihan dari MPASI rumahan yang banyak dijual dipinggir jalan khususnya masalah higiene dari penjamah makanannya. Namun, penelitian yang berkaitan dengan hal tersebut belum dapat ditemukan, maka penulis tertarik untuk meneliti terkait personal higiene dari penjamah makanan bubur bayi rumahan yang banyak tersebar di pinggir jalan. MPASI rumahan ini memang telah banyak tersebar luas di jalanan dengan berbagai merek dagang dan jumlahnya yang banyak, maka MPASI ini menjadi daya tarik tersendiri bagi ibu yang memiliki bayi yang telah memasuki masa MPASI.

1.2 Rumusan Masalah

Keamanan pangan merupakan salah satu masalah utama bagi yang dapat berdampak pada masyarakat. Salah satu dampak yang dapat ditimbulkan akibat kurangnya kebersihan pada makanan adalah timbulnya masalah diare. Diare merupakan penyakit infeksi saluran cerna yang merupakan masalah kesehatan di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Hal yang sebaiknya menjadi perhatian saat ini adalah kebersihan dari MPASI rumahan yang banyak dijual di pinggir jalan khususnya masalah higiene dari penjamah makanannya. Namun, penelitian yang berkaitan dengan hal tersebut belum dapat ditemukan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian kali ini adalah “Bagaimana gambaran personal higiene pengolah dan penjual MPASI rumahan “La Tahzan”?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran personal hygiene pengolah dan penjual MPASI rumahan “La Tahzan”.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis personal hygiene pengolah MPASI rumahan “La Tahzan”.
2. Menganalisis personal hygiene penjual MPASI rumahan “La Tahzan”.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi ilmu gizi serta menambah wawasan peneliti maupun pembaca tentang gambaran personal hygiene penjamah makanan MPASI rumahan komersil.

1.4.2 Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumber informasi bagi tenaga kesehatan untuk memberikan edukasi kepada ibu-ibu bayi yang biasa membeli MPASI rumahan agar dapat memilih MPASI yang baik bagi bayinya.