

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP
PEDAGANG DENGAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI PASAR GAGAN BOYOLALI**



“SKRIPSI”

**“Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana
Kesehatan Masyarakat”**

Disusun oleh :

AZZIZAH AMRIATUL KHASANAH

NIM. 2251700132

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
2025**

ABSTRAK

Azzizah Amriatul Khasanah. 2251700132. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan di Pasar Gagan Boyolali. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia. Perilaku yang tidak menerapkan higiene sanitasi dalam mengelola makanan memungkinkan makanan terkontaminasi dan mengakibatkan penyakit bawaan makanan. Di Lokasi Penelitian menunjukkan perilaku yang tidak higienis seperti tidak mencuci tangan, makanan tanpa penutup, pedagang merokok dan tidak menyimpan bahan makanan dengan baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.

Jenis penelitian ini menggunakan kuantitatif deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang yang mengelola makanan di Pasar Gagan Boyolali didapatkan sampel berjumlah 55 pedagang dengan cara *Total Population Sampling*. Instrumen penelitian ini menggunakan kuesioner dan dilakukan analisa data uji chi-square dengan $p \leq \alpha$ (0,05) untuk mengetahui hubungan antara kedua variabel.

Hasil analisis univariat didapatkan tingkat pengetahuan baik (90.9%), sikap pedagang buruk (61.8%) dan higiene sanitasi makanan baik (89.1%). Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dengan nilai $p = 0.029 < 0.05$ dan ada hubungan antara Sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan dengan nilai $p = 0.041 < 0.05$.

Disarankan kepada pedagang agar lebih meningkatkan kesadaran untuk menerapkan higiene sanitasi makanan terutama dalam pengelolaan makanan.

Kata Kunci : Tingkat Pengetahuan, Sikap, Pedagang, Higiene, Sanitasi
Kepustakaan : 27 (2014-2024)

Pembimbing I


Dr. Sunardi, S.KM, M.Kes

Pembimbing II


Nine Elissa Maharani, S.KM, M.Kes

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Kesehatan
Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo


Wartini, S.KM, M.Sc

ABSTRACT

Azzizah Amriatul Khasanah. 2251700132. The Relationship between the Level of Knowledge and Attitude of Traders with Food Hygiene and Sanitation in Gagan Market, Boyolali. Skripsi. Faculty of Public Health, Veteran Bangun Nusantara University, Sukoharjo.

Food is one of the basic needs for humans. Behavior that does not implement sanitary hygiene in managing food can allow food to be contaminated and result in foodborne illnesses. In Lokasi Research shows unhygienic behavior such as not washing hands, food without a cover, traders smoking and not storing food properly. The aim of this research is to determine the relationship between the level of knowledge and attitudes of traders with food sanitation hygiene at Gagan Boyolali Market

This type of research uses descriptive quantitative with a cross sectional approach. The population in this research are traders who manage food at Gagan Boyolali Market. The sample was 55 traders using Total Population Sampling. This research instrument used a questionnaire and analyzed the chi-square test data with $p \leq \alpha$ (0,05) to determine the relationship between the two variables.

The results of the univariate analysis showed that the level of knowledge was good (90.9%), traders' attitudes were poor (61.8%) and food hygiene was good (89.1%). The results of the bivariate analysis show that there is a significant relationship between the level of knowledge and food sanitation hygiene with a value of $p=0.029<0.05$ and there is a relationship between the attitude of traders and food sanitation hygiene with a value of $p = 0.041 < 0.05$.

It is recommended that traders increase their awareness of implementing food hygiene, especially in food management.

Keywords : Knowledge, Attitude, Traders, Hygiene, Sanitation
References : 27 (2014-2024)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia untuk bertahan hidup, memenuhi kebutuhan nutrisi dan aman jika dikonsumsi. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan mencegah terjadinya penyakit. Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 dalam (Irawan, 2016) menjelaskan bahwa cara produksi pangan yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya makanan oleh cemaran biologis.

Berdasarkan data BPOM tahun 2023, KLB KP merupakan salah satu bencana non alam yang paling sering terjadi dengan presentase kejadian 64,46%. Laporan kasus keracunan di provinsi DKI 416 kasus (24,16%); Jawa Timur 297 kasus (17,25%); Jawa Barat 293 kasus (17,02%); Jawa Tengah 110 kasus (6,39%); dan Sumatra Utara 71 kasus (4,12%). Keracunan pangan mengakibatkan beberapa gejala berupa mual, muntah, diare, sakit perut, demam, gatal-gatal dan dapat mengakibatkan kematian.

Keracunan disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi. Kontaminasi fisik makanan dapat dicegah dengan menerapkan personal hygiene. Sedangkan kontaminasi kimiawi dan mikrobiologi dapat dicegah melalui hygiene sanitasi makanan. Penerapan hygiene sanitasi dilakukan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

Menurut Kemenkes No.942/MENKES/SK/VII/2003 dalam (Irawan, 2016) higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit. Higiene merupakan tindakan pencegahan penyakit seseorang dengan lingkungan tempat tinggal berada, sedangkan sanitasi merupakan upaya pencegahan untuk menghindari makanan dan minuman yang dapat mengganggu kesehatan.

Pembentukan perilaku higiene sanitasi terbentuk oleh tiga faktor menurut hasil studi literatur oleh Permatasari et al (2021), dalam teori Lawrence Green. Perilaku higiene sanitasi membentuk sikap individu yang dipengaruhi oleh nilai, kebiasaan, kebudayaan, keluarga, sosial, ekonomi dan pendidikan.

Berdasarkan studi pendahuluan, dari 10 pedagang makanan di Pasar Gagan Boyolali, diantaranya menunjukkan perilaku yang tidak higienis. Pedagang tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, 4 pedagang diantaranya menjual makanan dalam keadaan terbuka tanpa penutup makanan, 2 pedagang merokok dalam menyajikan makanan, 3 pedagang tidak menyimpan bahan makanan dengan baik. Banyak sedikitnya pedagang yang berperilaku tidak higienis dalam pengolahan dan penyajian makanan memungkinkan adanya risiko makanan tercemar oleh bakteri yang dapat mengakibatkan penyakit bawaan makanan.

Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. Penyakit bawaan makanan dapat terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman dan konsumsi makanan. Penyakit bawaan makanan seringkali terjadi pada orang yang

kekebalan tubuhnya rentan seperti bayi, anak-anak, lansia dan mereka mengalami penyakit gangguan kekebalan tubuh (Nussy, 2021).

Penelitian ini dilakukan di Pasar yang merupakan tempat pusat jual beli kebutuhan pangan masyarakat. Hasil studi pendahuluan, observasi awal dan wawancara oleh pengelola pasar bahwa dari segi lokasi pasar gagan terdiri dari 2 pasar yaitu Pasar Gagan Baru dan Pasar Gagan Lama. Pasar Gagan memiliki batasan wilayah yang jelas dan dikelola oleh pengelola. Dari segi bangunan pasar terdapat 2 tipe tempat yaitu kios dan los. Dari segi sanitasi didapatkan bahwa tidak ada pemisahan sampah antara organik dan anorganik, fasilitas tempat cuci tangan, terdapat beberapa vektor pengganggu seperti lalat, tikus dan kecoa di sekitar kios dan los pedagang. Dari segi higiene didapatkan bahwa banyak pedagang makanan yang tidak memakai APD seperti masker, sarung tangan dan celemek saat melayani pembeli. Dari segi sarana penunjang tidak ada akses pintu keluar masuk yang terpisah antara barang dan orang.

Penelitian ini penting dilakukan sebagai bahan evaluasi bagi pedagang makanan agar dapat menerapkan higiene sanitasi makanan untuk menghindari terjadinya kontaminasi makanan. Karena itu penulis melakukan penelitian yang berjudul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Pasar Gagan Boyolali”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali sesuai dengan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat dan agar pedagang makanan di Pasar Gagan Boyolali lebih memperhatikan penerapan higiene sanitasi makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang diteliti dalam penelitian ini yaitu “Apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan Di Pasar Gagan Boyolali.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat pengetahuan pedagang makanan mengenai higiene sanitasi di Pasar Gagan Boyolali.
- b. Mendeskripsikan sikap pedagang makanan mengenai higiene sanitasi di Pasar Gagan Boyolali.
- c. Mendeskripsikan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.
- d. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.
- e. Menganalisis hubungan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan di Pasar Gagan Boyolali.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya untuk data penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.

3. Bagi Pengelola Pasar Gagan

Sebagai upaya pemantauan, koreksi, evaluasi, perencanaan kebijakan dan acuan dalam membuat kebijakan dan pelaksanaan penerapan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam Ilmu Kesehatan Masyarakat, khususnya peminatan Kesehatan Lingkungan.

2. Lingkup Materi

Penelitian ini dibatasi hanya pada hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan Di Pasar Gagan Boyolali.

3. Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian berada di Pasar Gagan Desa Donohudan, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah.

4. Lingkup Metode

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah 55 pedagang yang mengelola makanan Di Pasar Gagan Boyolali.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Februari 2025 dengan melakukan survey pendahuluan terlebih dahulu pada Bulan November 2024.

F. Orisinalitas Penelitian

Tabel 1. Orisinalitas Penelitian

No	Nama Peneliti, Judul, Tahun	Metode	Hasil	Perbedaan	Persamaan
1	Putri Maulidya, Fayasari Adhila. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Higiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Kecamatan Tapos Kota Depok.	Metode kuantitatif dengan desain <i>cross sectional</i> dan teknik <i>purposive sampling</i> . Variabel pengetahuan, sikap dan hygiene sanitasi makanan.	$P = 0.048$, Ada hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap perilaku terhadap Higiene Sanitasi perilaku personal hygiene.	Variabel terikat penelitian ini perilaku personal hygiene. Populasi dan lokasi penelitian.	Metode, variabel bebas, teknik sampling dan subjek penelitian (pedagang).
2	Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang	Metode analitik deskriptif dengan desain <i>cross sectional</i> dan analisis menggunakan uji chi-	Tidak ada hubungan yang signifikan pada pengetahuan tetapi ada hubungan yang	Populasi dan lokasi penelitian. Teknik penelitian.	Metode, variabel bebas, variabel terikat, analisis data dan subjek penelitian (pedagang).

No	Nama Peneliti, Judul, Tahun	Metode	Hasil	Perbedaan	Persamaan
	Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan.	square dan disajikan secara tabular.	signifikan antara sikap dan tindakan terhadap higiene sanitasi makanan jajanan di pinggir jalan.		
3	Fitriana Syoffil Widad. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Kaki Lima Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Alun-Alun Gresik.	Metode penelitian kuantitatif korelasional . Analisis data yang digunakan ada dua yaitu analisis univariat dan bivariat.	Ada hubungan antara tingkat pengetahua n dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun- Alun Gresik.	Metode penelitian yang digunakan.	Metode, variabel bebas, variabel terikat, subjek penelitian (pedagang), instrumen penelitian dan analisis data.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Tingkat Pengetahuan

a. Pengertian

Pengetahuan merupakan hasil kegiatan ingin tahu manusia tentang apa saja melalui cara-cara dan dengan alat-alat tertentu. Pengetahuan ini bermacam-macam jenis dan sifatnya, ada yang langsung dan ada yang tak langsung, ada yang bersifat tidak tetap (berubah-ubah), subyektif, dan khusus, dan ada pula yang bersifat tetap, obyektif dan umum. Jenis dan sifat pengetahuan ini pengetahuan ini tergantung kepada sumbernya dan dengan cara dan alat apa pengetahuan itu diperoleh, serta ada pengetahuan yang benar dan ada pengetahuan yang salah. Tentu saja yang dikehendaki adalah pengetahuan yang benar (Suwanti dan Aprilin, 2017).

Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan rendah pula. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan aspek negatif. Kedua aspek ini akan menentukan sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap

positif terhadap objek tertentu. Menurut WHO, salah satu bentuk objek kesehatan dapat dijabarkan oleh pengetahuan yang diperoleh dari pengalaman sendiri (Suwanti dan aprilin, 2017).

b. Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Secara umum pengetahuan diklasifikasikan menjadi dua yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

1. Faktor Internal

a. Usia

Usia merupakan hal yang memberikan pengaruh pada daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambahnya usia maka semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikir seseorang, sehingga seseorang akan semakin mudah dalam menerima informasi (Saputra, 2023).

b. Jenis Kelamin

Perempuan lebih sering menggunakan otak kanan, sehingga lebih mampu melihat dari berbagai sudut pandang dan menarik kesimpulan. Otak perempuan lebih bisa mengaitkan memori dan keadaan sosial, sehingga perempuan lebih sering mengandalkan perasaan. Laki-laki memiliki kemampuan motorik yang jauh lebih kuat. Kemampuan ini dapat digunakan untuk kegiatan yang memerlukan koordinasi yang baik antara tangan dan mata. Ini menjadi salah satu alasan laki-laki lebih baik dalam olahraga yang mengandalkan lempar-melempar bola.

2. Faktor Eksternal

a. Pendidikan

Pendidikan diperlukan untuk mendapat informasi misalnya hal-hal yang dapat meningkatkan kualitas hidup. Pendidikan mempengaruhi seseorang untuk berperan serta dalam pembangunan dan umumnya semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan semakin mudah dalam menerima informasi.

b. Pekerjaan

Pekerjaan pada dasarnya merupakan aktivitas yang dilakukan manusia baik untuk mendapatkan gaji atau kegiatan yang dilakukan untuk mengurus kebutuhannya seperti mengerjakan pekerjaan rumah atau yang lainnya (Darsini, 2019).

c. Pengalaman

Pengalaman merupakan sumber pengetahuan sebagai cara untuk mendapatkan kebenaran dengan mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh di masa lalu untuk memecahkan masalah.

d. Minat

Minat akan menuntun seseorang untuk mencoba dan memulai hal baru sehingga pada akhirnya akan mendapatkan pengetahuan. Minat menjadikan seseorang untuk mencoba dan menekuni, sehingga seseorang memperoleh pengetahuan yang lebih mendalam.

e. Lingkungan

Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok.

f. Sosial Budaya

Sistem sosial budaya dapat mempengaruhi dari sikap dalam menerima informasi. Seseorang yang berasal dari lingkungan yang tertutup seringkali sulit untuk menerima informasi baru yang akan disampaikan.

2. Sikap

a. Pengertian

Sikap merupakan reaksi atau respon dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus social (Notoatmodjo, 2014). Sikap itu tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku. Jadi, sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan. Dalam hal sikap (Notoatmodjo, 2014), membagi dalam berbagai tingkatan, antara lain :

1) Menerima (*Receiving*)

Diartikan bahwa orang (subyek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan obyek.

2) Merespon (*Responding*)

Yaitu dapat berupa memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan.

3) Menghargai (*Valuing*)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah merupakan contoh sikap menghargai.

4) Bertanggung jawab

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilih dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi.

b. Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Faktor - faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap menurut Azwar (2022) diantaranya:

1) Pengalaman pribadi

Sesuatu yang pernah dialami kemudian disimpan dalam memori, membentuk dan mempengaruhi penghayatan terhadap stimulus sosial. Hal itu akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap.

2) Kebudayaan

Kebudayaan dimana kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap kita. Kebudayaan yang ada di masyarakat akan memberikan corak pengalaman yang berbeda-beda kepada masing-masing individu. Setiap individu membentuk sikap mengikuti kebudayaan dan kebiasaan di lingkungan mereka.

3) Orang lain yang dianggap penting

Seseorang yang diharapkan persetujuannya bagi setiap gerak dan tingkah dan pendapat, seseorang yang tidak ingin mengecewakan atau seseorang yang berarti khusus, akan banyak mempengaruhi pembentukan sikap terhadap sesuatu. individu cenderung untuk memiliki sikap yang searah dengan sikap orang yang dianggap penting.

4) Media masa

Media massa sebagai sarana komunikasi. Berbagai bentuk media massa mempunyai pengaruh besar dalam pembentukan opini dan kepercayaan orang.

5) Institusi atau lembaga pendidikan dan lembaga agama

Lembaga pendidikan serta lembaga agama sebagai suatu sistem mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap karena keduanya meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam diri individu.

6) Faktor emosional dalam diri individu

Suatu bentuk sikap bisa terjadi dengan didasari oleh emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme pertahanan ego. Emosi rasa marah, sedih, senang dan kecewa pada individu dapat mempengaruhi terbentuknya sikap, akan tetapi apabila individu dapat mengontrol emosinya maka hal-hal yang tidak baik tidak terjadi.

3. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu seperti mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak. Selain itu, higiene diartikan sebagai upaya preventif terhadap penyakit yang berpusat pada kesehatan lingkungan hidup manusia (Amira, 2023).

Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan seperti menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain (Irawan, 2016). Sanitasi pangan merupakan usaha yang dilakukan untuk menciptakan dan menjaga kondisi pangan yang aman dan higienis sehingga terhindar dari kontaminasi baik secara biologis, kimiawi, maupun bahaya kontaminan lainnya. Hal utama yang mencakup sanitasi dan perlu diperhatikan adalah peralatan, lingkungan, udara serta air.

Menurut (Amira, 2023), tahapan-tahapan berikut harus diperhatikan dalam upaya sanitasi makanan :

1. Kebersihan dan keamanan produk makanan.
2. Kebersihan penjamah ketika sedang proses pengolahan makanan.
3. Tersedianya air bersih yang memadai.
4. Pengelolaan aliran pembuangan limbah sisa produksi.
5. Pencegahan kontaminasi makanan sepanjang proses persiapan, penyajian, serta penyimpanan.
6. Pencucian perlengkapan dan peralatan setelah digunakan.

Menurut WHO, makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi dan diolah dengan baik agar bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Makanan dapat membuat orang menjadi sehat atau sakit semuanya berawal dari apa yang kita makan. Dalam Irawan 2016 Tentang Pangan, Higiene dan Sanitasi harus dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Higiene Sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Irawan, 2016). Pengolahan makanan memegang peranan penting dalam upaya penyehatan makanan karena sangat berpotensi mengakibatkan gangguan kesehatan yaitu keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Makanan, terdapat enam prinsip higiene sanitasi makanan yaitu :

a) Pemilihan Bahan Makanan.

Dari sumber makanan itu sendiri, pemilihan bahan makanan yang baik dalam prinsip higiene sanitasi adalah bahan makanan yang bebas dari bahaya bahan kimia, bakteri, dan lainnya. Bahan makanan yang baik memiliki ciri-ciri fisik dan mutu yang baik, seperti: tidak berbau, tidak berubah warna, segar, tidak berulat terbebas dari kerusakan dan pencemaran. Bahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi, maka dilakukan pemeriksaan dan pengecekan. Misalnya, pada bahan mentah terlihat keadaan yang baik, segar dan tidak rusak, pada bahan makanan kering diperhatikan kondisi

yang tidak berubah warna dan tidak berjamur dan pada bahan makanan dalam kemasan juga harus diperhatikan tanggal kadaluarsanya.

b) Penyimpanan Bahan Makanan.

Penyimpanan makanan harus diperhatikan agar makanan tetap terjaga kualitasnya. Bahan makanan disimpan sesuai jenis bahan makanannya di penyimpanan sejuk atau penyimpanan beku untuk menghindari kerusakan atau pembusukan. Pembusukan makanan di pengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya jenis bahan, suhu, kelembaban dan kekeringan, udara, dan cahaya (Nussy, 2021). Tempat penyimpanan untuk digunakan dalam proses pengolahan menggunakan rak penyimpanan telah sesuai dengan prinsip penyimpanan yakni tidak menempel pada lantai minimal 15 cm, tidak menempel dinding dan langit-langit dengan jarak masing-masing yakni 5 cm, dan 60 cm. Hal ini bertujuan agar bahan makanan yang disimpan tidak rusak atau tumbuh jamur akibat menempel pada dinding atau lantai yang lembab. Kerusakan makanan biasanya diakibatkan oleh cemaran bakteri (alami/perlakuan manusia), adanya enzim (pematangan buah) dan mekanis (gesekan, tekanan, benturan). Berikut ini syarat sanitasi tempat penyimpanan atau gudang makanan:

- Tempat penyimpanan dibuat tertutup agar terhindar dari binatang.
- Suhu udara tidak lembab untuk mencegah tumbuhnya jamur.
- Memiliki sirkulasi udara yang cukup.
- Memiliki pencahayaan yang cukup.

c) Pengolahan Makanan.

Proses pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, terutama berkaitan dengan kebersihan dapur dan alat-alat perlengkapan masak. Biasanya makanan diolah di dapur. Oleh karena itu, kebersihan dapur harus diperhatikan dan dijaga kebersihannya dengan mengikuti kaidah Cara Produksi Makanan Yang Baik atau *Good Manufacturing Practice*.

Peralatan yang digunakan merupakan semua yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan seperti pisau, sendok, kuai dan lain-lain. Setiap peralatan yang digunakan harus bersih, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan dan tidak mengandung kuman. Untuk menjaga kebersihan peralatan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan. Peralatan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi antara lain:

- 1) Peralatan dicuci dengan air bersih.
- 2) Dikeringkan dengan pengering atau lap yang bersih.
- 3) Disimpan ditempat yang bersih.
- 4) Tidak digunakan lebih dari sekali apabila dirancang hanya untuk sekali pakai.

d) Penyimpanan Makanan Matang.

Makanan yang telah diolah disimpan di dalam lemari atau alat pendingin. Makanan matang merupakan campuran bahan yang lunak dan sangat disukai oleh bakteri. Bakteri tumbuh dan berkembang dalam

makanan dimana suasananya cocok untuk hidupnya. Jumlah bakteri dapat bertambah banyak dalam waktu yang singkat. Bakteri ada yang menghasilkan racun sedangkan dalam makanan (sayur & buah) terdapat enzim yang membuatnya menjadi matang dan busuk. Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan 3 faktor yaitu :

- 1) Faktor fisik terkait dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung pengamanan makanan seperti sirkulasi udara yang kurang baik, temperatur ruangan yang panas, lembab dan sebagainya. Menghindari kerusakan makanan yang disebabkan oleh faktor fisik, maka perlu diperhatikan susunan dan konstruksi dapur serta tempat penyimpanan makanan.
- 2) Faktor kimia karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, obat-obat penyemprot hama, penggunaan wadah bekas obat-obat pertanian untuk kemasan makanan, dan lainnya.
- 3) Faktor mikrobiologi karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur dan parasit. Akibat buruknya sanitasi makanan dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut.

e) Pengangkutan makanan.

Pengangkutan pada dasarnya mempunyai dua tujuan, yaitu agar bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak. Pengangkutan makanan yang sehat berperan dalam mencegah

terjadinya pencemaran makanan. Pengangkutan tersebut dilakukan dari sumber ke tempat penyimpanan agar tidak tercemar oleh kontaminan dan tidak rusak. Misalnya mengangkut daging dan ikan dengan menggunakan alat pendingin, menggunakan wadah atau alat yang tidak rawan tumpah pada makanan yang sudah matang.

f) Penyajian makanan.

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi selera makan pembeli. Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Sebelum makanan disajikan penjamah makanan harus memeriksa kembali secara inderawi seperti menilai rasa, tekstur dan penampilan hidangan.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya. Dalam melakukan kegiatan pelayanan penyajian makanan penjamah harus memenuhi persyaratan antara lain:

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular.
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- 4) Menggunakan alat atau alas tangan, celemek dan tutup kepala.
- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- 6) Tidak sambil merokok atau menggaruk anggota badan.
- 7) Mengetahui higiene sanitasi makanan.

Dalam pengendalian risiko bahaya, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menjaga higiene sanitasi makanan yang efektif. Menurut Lawrence Green dalam (Notoatmodjo, S., 2014), ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi higiene sanitasi. Faktor-faktor tersebut antara lain:

- a) Faktor predisposisi (*predisposing factor*) merupakan pemicu atau alasan terbentuknya perilaku, misalnya: pengetahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai, keterampilan dan lain-lain).
- b) Faktor pendukung (*enabling factor*) merupakan suatu kondisi yang dapat memudahkan terwujudnya suatu tujuan. Faktor pendukung ini dapat berupa sarana, prasarana dan fasilitas seperti air untuk mencuci dan tempat untuk berjualan.
- c) Faktor pendorong (*reinforcing factor*) merupakan faktor yang muncul sesudah suatu perilaku yang terwujud dalam dukungan yang diberikan oleh keluarga maupun tokoh masyarakat. Faktor ini dapat berupa imbalan atau insentif yang diberikan, misalnya pemberian penghargaan kepada penjamah makanan yang lulus pemeriksaan higiene sanitasi makanan.

Dari faktor predisposisi, upaya higiene sanitasi makanan dipengaruhi umur, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pendidikan dan status kepemilikan. Sedangkan higiene sanitasi dapat dilihat sebagai faktor pendukung.

4. Penyakit Bawaan Makanan

Penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak terjadi. Penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kontaminasi makanan dan terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman, dan konsumsi makanan. Penyakit ini dapat disebabkan oleh beberapa bentuk kontaminasi lingkungan termasuk polusi dalam air, tanah, atau udara, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak baik. *Foodbone disease* diklasifikasikan menjadi tiga, antara lain:

- a. *Foodborne infections* terjadi karena masuknya mikroorganisme patogen ke dalam tubuh dan menetap. Pada umumnya mikroorganisme ini berkembang biak di dalam saluran cerna sambil mengiritasi saluran cerna bahkan ada yang sampai menginvasi jaringan. Contoh mikroorganisme patogen itu antara lain *Listeria*, *Salmonella*, dan *Campylobacter*, akan tetapi tidak semua *Salmonella* dapat menimbulkan infeksi.
- b. *Foodborne toxicoinfections* adalah mikroorganisme yang menghasilkan racun dan berkembang biak di dalam saluran pencernaan. Dalam arti, yang berbahaya tidak hanya mikroorganismenya saja tetapi juga racun yang dihasilkannya. Contohnya adalah *Clostridium perfringens* dan *E. coli*.

- c. *Foodborne intoxications* terjadi akibat mengonsumsi makanan yang mengandung racun. Racun ini dihasilkan saat pertumbuhan bakteri enterotoksin.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori bertujuan sebagai dasar konseptual yang memberikan gambaran atas batasan teori. Penelitian ini berfokus meneliti hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan Lawrence Green, perilaku dalam higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh tiga kelompok faktor utama, yaitu :

1. Faktor predisposisi mencakup pengetahuan, sikap, nilai, keyakinan, persepsi individu.
2. Faktor pendukung mencakup sarana dan prasarana.
3. Faktor pendorong mencakup keluarga, tokoh sosial dan intensif.

Tingkat pengetahuan dan sikap termasuk faktor predisposisi yang menentukan perilaku mereka dalam menerapkan higiene sanitasi makanan. Pengetahuan dan sikap yang baik terhadap kebersihan makanan dan penerapan praktik higiene sanitasi akan mendorong pedagang untuk berperilaku sesuai standar sanitasi yang aman. Tingkat Pengetahuan mempengaruhi praktik higiene sanitasi makanan. Sikap berkontribusi terhadap kepatuhan dalam menjalankan prinsip-prinsip sanitasi makanan. Tingkat pengetahuan dan sikap berperan penting sebagai prediktor dalam menciptakan kondisi makanan yang higienis dan aman dikonsumsi oleh masyarakat, maka disusun kerangka teori sebagai berikut :

Faktor Predisposisi

Nilai-nilai

Pengetahuan

Sikap

Kepercayaan

Faktor Pendukung

Sarana

Prasarana

Faktor Pendorong

Tokoh Masyarakat

Keluarga

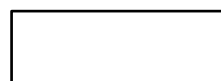
Higiene Sanitasi Makanan :

1. Pemilihan Bahan Makanan.
2. Penyimpanan Bahan Makanan.
3. Pengolahan Makanan.
4. Penyimpanan Makanan Matang.
5. Pengangkutan makanan.
6. Penyajian makanan.

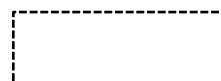
Bagan 1. Kerangka Teori

Sumber : Notoatmodjo, S. (2014)

Keterangan:



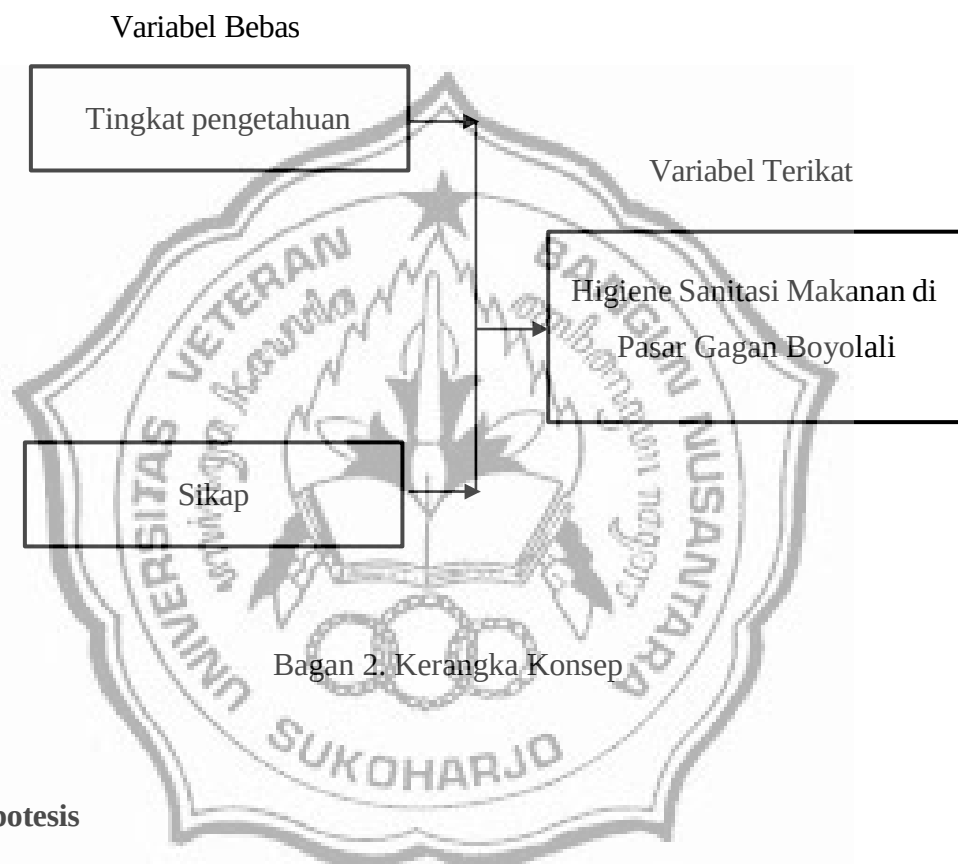
: Diteliti



: Tidak diteliti

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini ingin mengetahui gambaran pengetahuan, sikap pedagang dengan higiene sanitasi makanan di Pasar Gagan Boyolali dengan melihat beberapa aspek dari sisi pengetahuan dan sikap pedagang yang sesuai kaidah higiene sanitasi.



D. Hipotesis

1. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang dengan higiene sanitasi di Pasar Gagan Boyolali.
2. Ada hubungan antara sikap pedagang dengan higiene sanitasi di Pasar Gagan Boyolali.