

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A.LATAR BELAKANG**

Perkerjaan dalam sektor informal yang telah menjadi fenomena di perkotaan adalah pedagang kaki lima ( PKL) yang sering di jumpai di tempat keramaian atau fasilitas publik seperti di pinggir jalan,taman-taman kota,stasiun,terminal,emperan toko,jalur transportasi dan lain sebagainya ( Khotimah,2018).Pedagang kaki lima adalah pedagang atau orang yang melakukan usaha atau kegiatan kecil tanpa didasari oleh izin dan menempati jalan (trotoar) untuk menggelar dagangannya.

Pedagang kaki lima adalah pedagang informal yang menempati kaki lima (trotoar/pendestrian) yang keberadaanya tidak boleh mengganggu fungsi publik,baik yang ditinjau dari aspek sosial,fisik,visual,lingkungan,dan pariwisata (Sidharta,2016).Dalam melakukan aktivitasnya,PKL memilih tempat yang mudah dicapai seperti trotoar dan ruang publik.Ruang terbuka public seharusnya digunakan sebagai tempat sosialisasi bagi masyarakat yang kini sudah berubah menjadi tempat kawasan komersial (Sidharta,2016).

Keberadaan PKL disini sangat menarik untuk di bahas satu-persatu,misalnya dampak dari keberadaan PKL.Sekilas PKL hanyalah orang biasa yang menggelar dagangannya di pinngir jalan,akan tetapi keberadaanya sangat mengganggu bagi pengguna jalan (trotoar) dan juga mengganggu kertetiban kota (Permadi,2015).Sebagai contoh PKL yang bergerak di dalam bidang usaha makanan yang pada umumnya para pedagang kaki lima membuang sisa-sisa bungkus makanan atau minuman di tempat-tempat umum.Dari sisi dan dekat,keberadaan PKL yang kurang tertera dapat mengganggu kenyamanan bagi pengguna fasilitas umum dan kertetiban kota ( Permadi,2015).

Pada umumnya pedagang kaku lima belum menerapkan hygiene sanitasi yang baik,seperti penggunaan celemek,kuku di cat,tidak menggunakan penutup kepala,menggunakan masker.Sehingga dalam praktek pengelolaan makanan yang tidak higienis tersebut dapat dikhawatirkan dapat menimbulkan berbagai macam penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman ( Wilis & Handayani,2016).Faktor yang menentukan baik tidaknya hygiene dan sanitasi makanan dan minuman adalah faktor dari penjamah makanan sehingga hygiene dan sanitasi diterapkan semenjak pada proses pemilihan bahan

mentah sampai makanan dan minuman tersebut dapat dikonsumsi ke dalam tubuh manusia, sehingga makanan dan minuman tersebut layak untuk dikonsumsi oleh manusia.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/MenKes/SKV/2003, hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat, perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pada penelitian Djaja (2003) di 3 jenis tempat pengolahan makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima beresiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi terhadap makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran, dan rumah makan. Kontaminasi pada pedagang kaki lima (PKL) dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan daerah penyajian makanan yang belum memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku.

Ada beberapa faktor yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan yaitu seperti perilaku yang tidak baik seperti menggaruk tubuh, memelihara kuku yang panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan pada saat sedang berkerja yang dapat beresiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan yang salah satunya adalah bakteri *E.coli* (N.M.Astini Handayani, K.Tresna & Dyah Prandyaparamitha Duarsa).

Pasar sebagai tempat umum, dimana aktivitas manusia yang sangat ramai juga dapat menyebabkan sebagian besar orang-orang menghabiskan waktunya disana. Dengan begitu, mereka juga menggunakan fasilitas-fasilitas sanitasi, seperti tempat pembuangan sampah, toilet, dan fasilitas-fasilitas yang lain sebagainya. Kebutuhan fasilitas sanitasi pasar ini semakin besar/banyak seiring dengan bertambahnya jumlah orang di pasar tersebut (Istiqomah, 2015). Sumber penyebaran penyakit tersebut diakibatkan oleh perilaku sanitasi yang buruk, perilaku hidup yang bersih dan sehat pada orang, dan juga kurangnya pengetahuan masyarakat tentang hygiene sanitasi yang dapat menyebabkan percepatan penyebaran penyakit yang ada di lingkungan di area sekitar pasar. Lingkungan pasar yang kurang terawat dapat mengakibatkan pasar menjadi kotor, pengap, dan dapat berpotensi menjadi sarang atau tempat berkembangbiaknya berbagai macam vektor penyebab penyakit antara lain tikus, lalat, kecoa dan lain-lain. Maka dari itu, perlu diadakanya upaya pengawasan dan pengendalian kebersihan pasar (Istiqomah, 2015).

Permasalahan hygiene sanitasi seperti kebersihan lingkungan pasar seperti ketersediaan air bersih, kebersihan dari pedagang penjual makanan, kualitas makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima (cara pengolahan makanan dan pemilihan kualitas bahan). Penelitian terdahulu diketahui terdapat 2 responden yang menggunakan perhiasan, 2 responden yang tidak memotong kuku pendek. Sanitasi peralatan yang dimana 10% dari 10 responden tidak mencuci peralatan di air yang mengalir, 20% dari 10 responden tidak menyimpan alat peralatan masak di tempat yang bersih dan tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan yang terbebas dari vektor/serangga (kecoa, tikus, nyamuk, lalat), sehingga dapat mencemari makanan dan minuman. Sanitasi dan tempat pengolahan makanan sebagian besar pedagang memiliki kategori yang baik 90% dan kurang baik 10% tempat pengolahan makanan terdapat serangga di sekitar tempat pengolahan, 80% dari 10 tempat tidak tersedia tempat sampah yang tertutup (Darmapala, 2019).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan atau minuman tersebut menjadi media (tempat) berkembangbiaknya suatu penyakit. Penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*Food borne diseases*). (Susana dan Hartono, 2017).

Berdasarkan hasil observasi peneliti awal pada penjamah makanan pedagang kaki lima (PKL) di pasar gorang-gareng Magetan, pedagang kaki lima yang mendagagangkan makanan basah (pentol, siomay, bakso, dan lain sebagainya), belum memenuhi syarat-syarat hygiene sanitasi makanan. Hal tersebut diketahui dari cara penjamah makanan pada pedagang kaki lima seperti tidak memakai celemek, tidak adanya tempat untuk menyimpan peralatan pengolahan, tidak adanya tempat untuk membuang sisa-sisa (limbah) sesudah makanan basah dibuat, pedagang kaki lima tidak memakai alat pelindung kepala, tidak menggunakan sarung tangan pada saat mengolah makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “**KONDISI HYGINE SANITASI MAKANAN PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR GORANG-GARENG MAGETAN**”.

## **B. IDENTIFIKASI MASALAH**

## 1. Identifikasi Masalah

Kondisi hygiene sanitasi makanan pedagang kaki lima di Pasar Gorang-gareng Magetan adalah sebagai berikut :

- a) Kondisi hygiene personal sanitasi pedagang kaki lima
- b) Kondisi peralatan pengolahan pedagang kaki lima
- c) Kondisi tempat pengolahan makanan pedagang kaki lima
- d) Kondisi makanan yang disajikan

## 2. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang, peneliti membatasi batasan masalah yang akan di bahas hygiene sanitasi adalah kondisi hygiene sanitasi dari pedagang kaki lima di pasar gorang-gareng magetan Kecamatan gorang-gareng, Kabupaten Magetan. Pada pedagang kaki lima yang menjual makanan basah seperti Bakso, pentol, siomay dan lain sebagainya, dan penjual pedagang kaki lima yang menggunakan air dari sumur (PDAM), pada aspek fisik seperti penerapan hygiene personal sanitasi pedagang kaki lima, kondisi peralatan pengolahan pedagang kaki lima, tempat pengolahan makanan pedagang kaki lima, kondisi makanan yang akan disajikan, dan tempat penyimpanan bahan makanan pedagang kaki lima.

### **C. RUMUSAN MASALAH**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana kondisi hygiene sanitasi makanan di pasar gorang goreng magetan?

### **D. TUJUAN PENELITIAN**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kondisi hygiene sanitasi makanan di pasar gorang goreng Magetan.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Personal hygiene sanitasi pedagang kaki lima di pasar gorang-goreng Magetan.
- b. Menilai peralatan pengolahan pedagang kaki lima di pasar gorang-goreng Magetan.
- c. Menilai tempat pengolahan makanan pada penjamah makanan di pasar gorang-goreng magetan..
- d. Menilai kondisi makanan dari penjamah makanan yang ada di pasar gorang-goreng magetan.
- e. Menilai Nilai Kategorisasi Seluruh Variabel Pedagang Kaki Lima di pasar gorang –goreng magetan.

## **F.MANFAAT PENELITIAN**

1. Bagi peneliti  
Untuk meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan yang luas tentang kondisi sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Gorang-gareng Magetan.
2. Bagi Insatansi/Dinas  
Sebagai bahan atau sumber informasi sebagai masukan untuk melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap kondisi sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Gorang-gareng Magetan.
3. Untuk Konsumen  
Untuk lebih hati-hati dan waspada dalam mengosumsi makanan yang dijual di pinggir jalan.
4. Bagi peneliti lain  
Bahan pertimbangan dan data pembanding untuk penelitian selajutnya.

