BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan selalu menjadi incaran di seluruh dunia dalam beberapa dekade (Ayub *et al*., 2022). Hal tersebut dikarenakan menarik, murah, nyaman, dan mudah diakses bagi masyarakat (Werkneh *et al*., 2023). Makanan jajanan umumnya dijual di gerobak makanan, truk makanan, serta gerai makanan. Makanan jajanan sebagian besar dibuat dan dijual secara tradisional oleh pedagang kaki lima, seperti bakwan, tahu bulat, tahu goreng, tahu isi, mendoan, empek-empek, telur gulung, batagor, cireng, dan lain sebagainya. Makanan jajanan yang dijual di lingkungan masyarakat banyak yang digoreng, serta kebersihan sumber makanan jajanan tersebut biasanya buruk seperti penggunaan minyak goreng yang berulang. Oleh karena itu, higiene dan sanitasi makanan jajanan perlu diperhatikan agar konsumen tidak terkontaminasi bahan berbahaya yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan (Astuti *et al*., 2020)

Kontaminan dalam makanan antara lain virus, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia berbahaya. Makanan yang tidak aman dapat menimbulkan berbagai jenis penyakit, mulai dari diare hingga kanker. Berdasarkan *U.S. Department of Agriculture* (2023) bahwa *Foodborne disease* mengakibatkan hilangnya 33 juta orang yang melakukan hidup sehat, 420.000 kematian dan hampir satu dari sepuluh orang di seluruh dunia jatuh sakit setiap tahunnya.

Penyakit akibat makanan di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan masyarakat. Berdasarkan data BPOM RI pada kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tahun 2015 untuk pangan jajanan terjadi sebanyak 14 kejadian (22,95%) dan pangan olahan sebanyak 9 kejadian (14,75%). Sedangkan, berdasarkan lokasi wabah, kasus terbanyak terjadi pada siswa SD sebanyak 19 kasus dengan total penderita 575 orang (BPOM RI, 2016).

Tahun 2019 tercatat bahwa 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit sebanyak 6.205 data kasus keracunan pangan (Meinarno & Sarwono., 2009). Berdasarkan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (2019) menunjukkan bahwa keracunan makanan sebanyak 7,63%, minuman sebanyak 13,19%, dan bahan kimia

sebesar 7,01%. Adapun penyebab keracunan makanan yang terbanyak yaitu pada olahan pangan di rumah tangga sebesar 265 kasus, dan makanan jajanan sebanyak 140 kasus dengan rata-rata terjadi di kelompok usia 25-29 tahun. Tingginya tingkat persentase tingkat konsumsi makanan jajanan akan berakibat negatif seperti menurunnya nafsu makan, menurunnya konsentrasi belajar, kurang gizi, serta gangguan pencernaan yang diakibatkan oleh mikroorganisme seperti diare, usus buntu, tipes, kerusakan hati dan dapat mengakibatkan stunting (Trigunarso, 2020).

Kontaminasi kuman dari jajanan makanan sebagian besar diakibatkan karena pedagang tidak menerapkan higiene sanitasi yang baik dan benar. Faktor penyebab dari higiene sanitasi yang buruk antara lain, pedagang tidak mencuci tangannya dengan sabun dan air mengalir, pencucian alat makan atau masak dengan air yang digunakan berulang, serta penggunaan minyak goreng yang berulang sehingga berisiko menyebabkan makanan terkontaminasi oleh kuman dan bakteri menjadi buruk (Gultom *et al*., 2022).

Penggunaan minyak goreng secara terus-menerus dan berulang pada suhu tinggi serta kontak dengan udara dan air selama penggorengan menyebabkan reaksi dekomposisi yang kompleks pada minyak sehingga menghasilkan berbagai senyawa reaktif. Pembusukan mengurangi kualitas makanan dan berdampak buruk bagi kesehatan. Kerusakan yang terjadi pada minyak saat menggoreng juga mengurangi nilai gizinya dan mempengaruhi kualitas makanan (Suryani & Rustiawan, 2022). Dampak penggunaan minyak goreng juga dapat terjadi bagi kesehatan seperti menyebabkan kelebihan berat badan, meningkatkan risiko penyakit kardiovaskular, meningkatkan risiko terkena diabetes tipe 2, memperbesar risiko munculnya kanker, menambah asupan lemak trans, dan meningkatkan risiko berbagai penyakit kronis (Sipul & Sodik, 2021).

Perilaku penyediaan makanan yang aman pada penjual makanan yang digoreng dipengaruhi oleh faktor predisposisi (*predisposing factor*) berupa tingkat pengetahuan, sikap, pendidikan terhadap penggunaan minyak goreng. Secara teori, semakin tinggi pengetahuan maka semakin baik pula pemahamannya. Pengetahuan yang baik cenderung diikuti sikap yang baik. Sejalan dengan hal tersebut, sikap yang baik cenderung menimbulkan perilaku yang baik juga (Nasution *et al*., 2018).

Faktor lain juga dapat memengaruhinya yaitu faktor pendukung (*enabling factor*) berupa paparan informasi. Secara teori, faktor pengetahuan, sikap, dan pendidikan tidak dapat menjamin sepenuhnya terjadinya perilaku yang baik. Hal tersebut diperlukan adanya penjamin sarana dan prasarana yang dapat menunjang terlaksananya perilaku baik yang diharapkan (Nasution *et al*., 2018).

Hasil penelitian Riantama *et al*. (2020) menyatakan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan penggunaan minyak goreng (0,123), terdapat hubungan antara sikap dengan penggunaan minyak goreng (0,104). Penelitian lainnya dari Nasution *et al*. (2018) menyatakan terdapat hubungan antara pengetahuan dan penggunaan minyak goreng pada pedagang (0,011) dan terdapat hubungan antara sikap dan penggunaan minyak goreng pada pedagang (0,024). Berdasarkan penelitian Aurum & Porusia (2023) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pendidikan pedagang makanan dengan tindakan *personal hygiene* pedagang makanan (0,008). Penelitian Maftukah (2023) menyatakan bahwa pengaruh paparan poster dan leaflet sangat efektif dalam meningkatkan perilaku karyawan *Home Industry* dalam menggunakan minyak goreng.

Kelurahan Wirokerten merupakan desa yang berada di Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul dengan luas wilayah 386.17 Ha. Batas wilayah pada Kelurahan Wirokerten ini yaitu sebelah utara dibatasi Desa Singosaren dan Desa Baturetno, sebelah timur dibatasi Desa Potorono dan Desa Jambidan, sebelah selatan dibatasi Desa Pleret dan Desa Wonokromo, sebelah barat dibatasi Desa Tamanan (bantulkab.go.id, 2013). Kelurahan tersebut wilayah yang cukup banyak terdapat penjual makanan yang digoreng. Hasil observasi awal dijumpai terdapat 30 penjual makanan yang digoreng di seluruh wilayah Kelurahan Wirokerten. Dari jumlah tersebut pada pagi hari dari jam 06.00 – 11.30 terdapat 10 penjual seperti mendoan, tahu isi, bakwan, tempe goreng. Siang hari dari jam 13.00 – 17.30 terdapat 8 penjual seperti bakwan, tahu bulat, tahu isi, batagor, pempek, mendoan, sotong goreng, donat, cakwe, telur gulung. Malam hari dari jam 18.30 – 22.00 terdapat 12 penjual seperti bakwan, cakwe, mendoan, tempe goreng, telur gulung, sempol, pempek. Banyaknya jumlah penjual makanan yang digoreng dikarenakan

terdapat pabrik dan dekat dengan kampus sehingga banyak penduduknya mahasiswa dan pekerja yang dari luar daerah Yogyakarta, khususnya wilayah Kelurahan Wirokerten.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti dengan mengobservasi dan mewawancarai penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul pada hari senin tanggal 28 November 2022 pada 10 penjual makanan yang digoreng. Hasil yang didapatkan yakni dari 10 penjual makanan yang digoreng tersebut masih minim pengetahuan tentang penggunaan minyak goreng secara berulang. Segi sikap 2 dari 10 penjual makanan yang digoreng menyikapi penggantian minyak goreng baru perlu dilakukan, akan tetapi karena harga minyak goreng yang semakin tinggi membuat penjual cenderung menggunakan kembali minyak goreng yang telah digunakan sebelumnya. Segi pendidikan dari 10 pedagang makanan yang digoreng terdapat 7 penjual yang berpendidikan Sekolah dasar (SD), 2 penjual yang berpendidikan SMP, dan 1 penjual yang berpendidikan SMA. Adapun kesepuluh penjual makanan yang digoreng tersebut diketahui masih gagap terhadap teknologi (gaptek) sehingga hanya mengandalkan saran dari seseorang atau penjual gorengan lainnya.

Kondisi tersebut menggambarkan masih minimnya pendidikan, pengetahuan, sikap dan paparan informasi terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul. Penyediaan makanan yang aman dipengaruhi oleh pendidikan, pengetahuan, sikap serta penggunaan minyak goreng karena penyediaan makanan yang aman akan terbentuk jika pedagang makanan yang digoreng mengetahui penggunaan minyak goreng. Hal tersebut akan menjadikan makanan tersebut yang aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti tentang "Hubungan Pendidikan, Pengetahuan, Sikap dan Paparan Informasi Dengan Penggunaan Minyak Goreng Pada Penjual Makanan Yang Digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul".

B. Rumusan Masalah

Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku penyediaan makanan yang aman pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten yakni masih kurangnya pengetahuan dan sikap penjual terhadap penggunaan minyak goreng. Terkadang minyak yang digunakan telah berubah warna hitam tetapi masih digunakan oleh penjual. Pendidikan serta paparan informasi yang diterima masih rendah menyebabkan pengetahuan pedagang terkait penggunaan minyak goreng masih kurang. Hal tersebut tentunya dapat menyebabkan berbagai masalah yang akan timbul. Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah "Apakah Terdapat Hubungan Antara Pendidikan, Pengetahuan, Sikap dan Paparan Informasi Terhadap Penggunaan Minyak Goreng Pada Penjual Makanan Yang Digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul?".

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara pendidikan, pengetahuan, sikap dan paparan informasi terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui hubungan antara pendidikan terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.
b. Mengetahui hubungan antara pengetahuan terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.
c. Mengetahui hubungan antara sikap terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

d. Mengetahui hubungan antara paparan informasi terhadap penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Manfaat Aplikatif

a. Bagi Dinas Kesehatan Bantul

Memberikan masukan dalam membuat kebijakan kesehatan mengenai pengawasan keamanan pangan di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

b. Bagi Puskesmas Banguntapan II

Diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi terhadap para tenaga kesehatan agar dapat meningkatkan tingkat kepatuhan pada penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng sehingga dapat menurunkan tingkat kontaminasi kuman dari makanan yang digoreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

c. Bagi Penjual makanan yang digoreng

Diharapkan dapat menjadi masukkan bagi penjual makanan yang digoreng dalam meningkatkan kesadaran dalam penggunaan minyak goreng di Kelurahan Wirokerten, Banguntapan, Bantul.

2. Manfaat Teoritis

a. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Menambah informasi dan memperkaya hasil penelitian dibidang ilmu kesehatan, khususnya mengenai penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng.

b. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan di bidang ilmu kesehatan, khususnya mengenai penggunaan minyak goreng pada penjual makanan yang digoreng.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Link Jurnal
Hossen *et al*. (2021)	*Knowledge and Practice of Local Fried Food Vendors in D/Line, Port Harcourt, Rivers State Regarding the Quality of Oils used for Frying.*	Metode yang dipakai menggunakan Studi *Cross-Sectional*.	Penelitian sebelumnya variabel yang diteliti yaitu praktik makanan, sedangkan penelitian sekarang yaitu paparan informasi.	*https://www.researchgate.net/publication/343106190_Knowledge_and_Practice_of_Local_Fried_Food_Vendors_in_DLine_Port_Harcourt_Rivers_State_Regarding_the_Quality_of_Oils_used_for_Frying/link/5f16f83b45851515ef3bf8d8/download*
Ayub *et al*. (2022)	*Qualitative Assessment of Cooking Oils Used by Street Food Vendors of Lahore, Pakistan*.	Variabel yang diuji yaitu variabel pengetahuan.	Penelitian sebelumnya variabel yang diteliti yaitu praktik penjual gorengan lokal mengenai kualitas minyak yang digunakan untuk menggoreng.	*https://doaj.org/article/cfda2fc7cc8d44f9be89c85c8f126c16*
Riantama *et al*. (2020)	Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan.	Topik penelitian yaitu penggunaan minyak goreng, dan variabel yang diteliti yaitu pengetahuan, sikap, dan penggunaan minyak goreng.	Perbedaannya di penelitian ini tidak menggunakan variabel lingkungan.	*https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6357*
Nasution *et al*. (2018)	Pengetahuan, Sikap, dan Penggunaan Minyak Goreng Pada Pedagang di Sekitar Universitas Esa Unggul	Variabel yang diteliti yaitu pengetahuan, sikap, dan penggunaan minyak goreng, serta	Perbedaannya penambahan variabel pendidikan di penelitian ini.	*https://www.academia.edu/78707744/Knowledge_Attitude_and_Use_of_Cooking_Oil_on_Traders_Aro*

		pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan wawancara dan observasi kuesioner.		*und_Esa_Unggul_University*
Aurum & Porusia (2023)	Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Tindakan *Personal Hygiene* pada Pedagang Makanan di Pasar Kecamatan Sukoharjo	Variabel yang diteliti yaitu pendidikan, umur/usia dan pengetahuan pedagang makanan.	Penelitian sebelumnya menggunakan variabel independen jenis kelamin, serta variabel dependen nya yaitu tindakan *personal hygiene*.	*https://eprints.ums.ac.id/112301/*
Maftukah (2023)	Pengaruh Paparan Poster Dan Leaflet Terhadap Peningkatan Perilaku Pegawai *Home Industry* Dalam Penggunaan Minyak Goreng	Topik yang diteliti yaitu paparan poster (paparan informasi) dalam penggunaan minyak goreng.	Sampel yang diteliti di penelitian sebelumnya pegawai *home industry*.	*http://jmm.ikestmp.ac.id/index.php/maskermedika/article/view/546*