

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Sumber daya hayati meliputi ladang, hutan, perikanan, ternak, dan perairan semua pangan yang dibutuhkan manusia. Bahan tambahan dan bahan pangan serta pangan dan minuman untuk konsumsi manusia dibuat dari sumber-sumber ini, baik yang diolah maupun tidak. Lebih banyak barang yang dibutuhkan untuk memproduksi pangan, minuman, dan proses produksi (Peraturan Pemerintah, 2019).

Setiap orang berhak untuk mengonsumsi pangan yang sehat. Namun, data global WHO menunjukkan bahwa 420.000 orang meninggal setiap tahunnya akibat penyakit bawaan pangan dan sekitar 600 juta orang di seluruh dunia 1-10 orang menderita penyakit. Biaya perawatan medis tahunan bagi ekonomi dunia adalah 110 miliar dolar Amerika dan penyakit yang disebabkan oleh pangan yang terkontaminasi dapat menyebabkan hilangnya produktivitas. Selain itu, ada peningkatan risiko penyakit bawaan pangan, terutama untuk anak-anak di bawah usia lima tahun, yang merupakan 40% dari semua kasus dan menyebabkan 125.000 kematian (BPOM, 2024).

Penyakit yang disebabkan oleh konsumsi pangan yang terkontaminasi mikroba patogen disebut dengan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) (Khairiyati *et al.*, 2018). Banyak kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia yang belum dilaporkan, sehingga data statistik yang ada belum dapat menggambarkan secara akurat kondisi kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia saat ini. Berdasarkan Sistem Pelaporan Informasi Keracunan Masyarakat (SPIMKer) Kasus Keracunan Pangan (KLB KP) Tahun 2023, kasus keracunan pangan tidak lazim terbanyak berasal dari kegiatan memasak di rumah (53%), diikuti oleh

usaha warung pangan keliling (18%) dan usaha katering (18%) (BPOM, 2024).

Di Indonesia, terdapat lima provinsi dengan kasus keracunan terbanyak adalah DKI Jakarta dengan 416 kasus (24,16%), Jawa Timur dengan 297 kasus (17,25%), Jawa Barat dengan 293 kasus (17,02%), Daerah Istimewa Yogyakarta dengan 110 kasus (6,39%), dan Sumatera Utara dengan 71 kasus (4,12%). Provinsi dengan jumlah kasus keracunan tertinggi yang dilaporkan pada tahun 2022 dan 2023 masing-masing adalah Jawa Barat (265 dan 293 kasus), Jawa Timur (196 dan 297 kasus), dan DKI Jakarta (174 dan 416 kasus) (BPOM, 2023). Penyakit bawaan pangan mempunyai dampak bagi sektor ekonomi dan sosial terhadap masyarakat dan sistem kesehatan (Flynn *et al.*, 2018) Oleh karena itu, pengelolaan pangan sangat penting untuk mendukung kesehatan serta kesejahteraan sosial dan ekonomi.

Keamanan pangan adalah kondisi yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kontaminasi bahaya biologis, kimiawi, atau bahan lain yang bisa membahayakan kesehatan manusia, serta menjamin pangan tersebut mematuhi norma agama atau budaya dan aman untuk dikonsumsi sesuai (Undang-Undang Republik Indonesia, 2012). Keamanan pangan adalah proses penanganan, penyiapan, dan penyimpanan pangan sedemikian rupa sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit atau infeksi pada pelanggan dan menjamin pangan tersebut mempunyai jumlah zat gizi yang cukup (Zeeshan *et al.* , 2017).

Proses penyimpanan dan penanganan pangan harus dilakukan dengan benar untuk menjamin keamanan dan bebas dari infeksi atau pembusukan. Menyimpan pangan dengan cara yang tidak tepat dapat membahayakan produsen dan konsumen (Nurfalah *et al.* , 2021). Hafner dkk. (2012) menemukan bahwa bahan pangan segar dan mudah rusak seperti buah-buahan, sayur-sayuran, pangan laut, dan daging hanya bertahan 3-5 hari dalam kondisi tertentu. Oleh karena itu, pengelolaan produk dan pangan yang mudah rusak secara tepat sangat penting untuk mengurangi

kehilangan pangan. Menurut Bartono dan Rufino (2005), penyimpanan yang tepat dapat membuat pangan lebih stabil, sedangkan penyimpanan yang buruk dapat mempercepat kerusakan material.

Ada dua jenis makanan: makanan yang mudah rusak dan tidak mudah rusak. Makanan yang mudah rusak harus disimpan dengan benar untuk menghindari pertumbuhan jamur dan memerlukan perlakuan khusus untuk menjaga kesegarannya. Kedua jenis pangan tersebut dapat disimpan dengan pendekatan *First In First Out* (FIFO). Yang artinya barang yang pertama kali datang akan dimanfaatkan atau dijual, dan hanya menyisakan barang terakhir yang datang atau diproduksi, sesuai dengan prinsip FIFO (Agustin, 2022). Karena mengabaikan kerusakan produk dan fluktuasinya berdasarkan usia produk, strategi FIFO dapat digunakan untuk semua jenis barang, baik yang mudah rusak maupun yang tidak mudah rusak (Mendes *et al.*, 2020).

Penerapan enam prinsip dasar higiene pangan termasuk pemilihan dan penyimpanan bahan pangan secara cermat dapat meningkatkan kualitas bahan pangan dan menjaganya agar bebas dari kontaminasi kimia seperti pestisida dan racun lainnya (Fauziah & Suparmi, 2022). Tesfaye dkk. (2018) menggarisbawahi perlunya penyimpanan bahan pangan yang memadai untuk menghindari kerusakan atau pemborosan, sehingga pangan dapat tersedia dengan mudah bagi konsumen.

Penyimpanan bahan pangan sangat dipengaruhi oleh perilaku individu. Hal ini didukung oleh teori perilaku Lawrence Green banyak faktor yang memengaruhi perubahan perilaku manusia melalui tiga kategori utama: faktor predisposisi, yang meliputi pengetahuan, sikap, usia, jenis kelamin, pendidikan, lamanya masa kerja, dan lain-lain. Ketersediaan sumber daya, khususnya fasilitas yang diperlukan untuk memungkinkan perubahan perilaku, merupakan faktor pemungkin. Faktor penguat adalah sikap dan perilaku agen yang bertanggung jawab untuk mengubah perilaku masyarakat sasaran, seperti pengawasan petugas kesehatan (Green, 1980) .

Studi yang dilakukan oleh Afriyie *et al.*, (2022) Ibu rumah tangga, seperti halnya penjual, dapat belajar tentang pengawetan pangan. Penelitian ini juga menemukan bahwa perilaku pengelolaan bahan pangan di tingkat keluarga berdampak positif terhadap praktik pengawetan. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Kurniawan *et al.*, (2019) seorang penjual memegang peranan penting dalam mengendalikan bahan pangan untuk mengurangi kerusakan. Sementara itu, Sani dan Siow (2014) dan Ayaz *et al.* (2018) menemukan bahwa praktik keamanan dan kebersihan pangan yang tidak sesuai dengan standar oleh penjual dapat berkontribusi secara signifikan terhadap keracunan pangan di kalangan konsumen.

Dalam survei awal yang dilakukan pada 27-29 Maret 2024 di Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta, peneliti menemukan 34 penjual sayur. Dari jumlah tersebut, 22 penjual mengelola bahan pangan secara efektif, sedangkan 12 penjual tidak. Hasil pengamatan menunjukkan adanya masalah, yakni tidak adanya pemisahan antara bahan pangan yang mudah rusak dengan barang jadi, yang dapat mengakibatkan kontaminasi silang jika terjadi pembusukan.

Masalah pengelolaan bahan pangan meliputi kurangnya pemeliharaan fasilitas di warung sayur, seperti lemari es dan rak penyimpanan, yang dapat menyebabkan kontaminasi oleh bakteri atau jamur yang merusak bahan pangan. Menempatkan warung sayur di samping jalan yang ramai juga dapat menimbulkan masalah. Meningkatnya minat konsumen dan menurunnya pendapatan penjual dapat disebabkan oleh beberapa bahan pangan yang tidak lagi untuk dijual, seperti sayuran yang layu, rusak, dan busuk.

Hasil pengamatan dan wawancara dengan enam penjual sayur menunjukkan bahwa tiga penjual tahu cara mengawetkan bahan pangan berdasarkan jenis dan kualitas, sedangkan tiga penjual lainnya tidak. Dua penjual tidak menangani bahan pangan dengan benar, kemungkinan besar karena kurangnya keahlian tentang proses pengelolaan dan penyimpanan. Di sisi lain, beberapa penjual telah mengendalikan bahan pangan secara

efektif, namun sikap mereka mungkin telah memengaruhi kinerja mereka meskipun mereka belum sepenuhnya menjalankan keahlian mereka.

Kurangnya pengawasan dari tenaga kesehatan terhadap pengelolaan bahan pangan di warung sayur juga dapat mengakibatkan praktik pengelolaan yang tidak efisien. Secara umum, penjual warung sayur berusia antara 23 tahun hingga lansia. Namun demikian, menurut penelitian Widayanti (2019) Usia yang sudah cukup tidak menjamin seseorang akan berperilaku benar dalam mengelola bahan pangan. Jenis kelamin pria dan wanita adalah identik. Cara pria dan wanita menangani pengelolaan bahan pangan tidak terlalu berbeda semua tindakan yang dilakukan sama dan hanya perilakunya saja yang berbeda (Trisnawati & Widiansyah, 2022) .

Penjual warung sayur mempunyai tingkat pendidikan yang berbagai macam dari tingkat SD sampai dengan SMA. Penelitian oleh Septiyani *et al* ., (2021) menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang rendah tidak selalu berarti seseorang tidak mampu mengelola pangan secara efektif. Warung sayur mempunyai umur simpan rata-rata sekitar 5 tahun Penelitian oleh Fikrah *et al* ., (2023) menegaskan bahwa pemahaman dan keahlian masyarakat dalam pengelolaan pangan meningkat seiring dengan jumlah pangan yang mereka beli.

Berdasarkan penjelasan latar belakang dan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan, maka judul penelitian ini adalah “ **Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pengelolaan Bahan Pangan yang Dijual pada Warung Sayur di Wilayah Kecamatan Umbulharjo**”.

B. Perumusan Masalah

Hasil studi pendahuluan yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa terdapat permasalahan dalam pengelolaan bahan pangan. Salah satunya adalah penyimpanan bahan pangan yang ditawarkan di warung sayur. Penjual masih mengabaikan penyimpanan bahan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa penanganan bahan pangan untuk disimpan oleh penjual belum dilakukan dengan baik. Akibatnya, keahlian dan sikap

penjual, lamanya usaha, serta pengalaman dalam mengelola bahan pangan dapat berdampak pada permasalahan tersebut. Serta tidak adanya pengawasan atau monitoring dari tenaga kesehatan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin meneliti “apakah terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap, lamanya usaha, dan pengawasan tenaga kesehatan terhadap pengelolaan bahan pangan yang dijual di warung sayur di wilayah Umbulharjo Kapanewon?”

C. Tujuan penelitian

Berikut ini adalah tujuan dari penelitian ini sebagai konsekuensi dari penelitian yang dilakukan dan temuan-temuan dari rumusan masalah di atas:

1. Tujuan umum

Penelitian ini mempunyai tujuan umum yaitu untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan pengelolaan bahan pangan yang dijual di warung sayur di wilayah Kapanewon Umbulharjo.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mencari tahu hubungan antara pengetahuan penjual dengan pengelolaan bahan pangan yang dijual pada warung sayur di Kapanewon Umbulharjo.
- b. Untuk mencari tahu hubungan antara sikap penjual dengan pengelolaan bahan pangan yang dijual pada warung sayur di Kapanewon Umbulharjo.
- c. Untuk mencari tahu hubungan jangka panjang usaha warung sayur dengan pengelolaan bahan pangan yang dijual pada warung sayur di wilayah Kapanewon Umbulharjo.
- d. Untuk mencari tahu hubungan pengawasan tenaga kesehatan dengan pengelolaan bahan pangan yang dijual pada warung sayur di Kapanewon Umbulharjo.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan berbagai manfaat sesuai dengan topik yang diangkat sebagai berikut:

1. Kepada Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan bagi Dinas Kesehatan setempat dalam pengawasan kualitas bahan pangan yang dijual di warung sayur di wilayah Kecamatan Umbulharjo.

2. Kepada Pemilik Warung Sayur di Wilayah Kecamatan Umbulharjo

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap dalam pengelolaan bahan pangan mengenai penyimpanan pangan agar terjamin mutu bahan, keamanan pangan, ketahanan pangan, serta mempunyai sarana dan prasarana yang memadai.

3. Kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat menjadi inspirasi untuk menambah ilmu pengetahuan ilmiah khususnya kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan dan dapat menjadi referensi sebagai penelitian selanjutnya.

4. Kepada Peneliti

Penelitian ini dapat memberikan memanfaatkan ide-ide yang diperoleh di perkuliahan, menambah pengetahuan, pemahaman, pengalaman, uraian dan permasalahan yang dihadapi peneliti, sehingga berguna bagi masyarakat.

E. Keaslian Penelitian

Banyak penelitian terdahulu yang menggunakan berbagai variabel, skala data, peralatan, uji statistik, dan individu. Peneliti akan memanfaatkan temuan penelitian terdahulu sebagai sumber pengetahuan untuk melengkapi penelitian ini. Berikut ini adalah persamaan dan perbedaan studi terdahulu yang terkait dengan penelitian ini:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Tautan Jurnal
		Metode, Variabel, Skala Data, Instrumen, Uji Statistik		
(Afriyie dkk., 2022)	Faktor-faktor Penentu Praktik Penyimpanan Pangan di Tingkat Rumah Tangga dan Dampaknya terhadap Keamanan dan Keselamatan Pangan di Accra, Ghana	Membahas metode penyimpanan pangan dan keamanan pangan. Variabel independen yang diteliti adalah pengetahuan tentang praktik penyimpanan pangan.	Variabel yang diteliti adalah tidak ada variabel bebas, lama usaha, dan pengawasan. Variabel terikat adalah keamanan pangan. Metode survei. Dengan kuesioner semi terstruktur. Analisis deskriptif. Sasaran konsumen di tingkat rumah tangga.	https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9601939/pdf/foods-11-03266.pdf
(Aryunaningsih, 2022)	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga pada Masa Pandemi Covid-19 di Dusun Kuncen, Banjarnegara, Banjarnegara.	Pengetahuan dan sikap merupakan variabel independen. Pendekatan kuantitatif menggunakan desain cross-sectional. Instrumen untuk lembar kuesioner. Analisis data, termasuk univariat dan bivariat. Analisis chi-square. Skala data nominal adalah yang digunakan.	Variabel bebas yang diteliti adalah lamanya waktu dan pengawasan tenaga kesehatan. Variabel terikatnya adalah keamanan pangan.	https://opac.uad.ac.id/index.php/koleksi/Penelitian/detail/yMobEAUbLOYXSV9n5n7tyuBYyOM9pO_h2uCAaOMq0ghtm3ueOFc

(Khairiyati dkk., 2018)	Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Paparan Informasi tentang Perilaku Kebersihan dan Sanitasi pada Penjual Sayur	Variabel bebas pengetahuan dan sikap. Metode kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner. Analisis univariat dan bivariat dengan uji chi-square.	Variabel independen yang diteliti tidak mencakup paparan informasi mengenai sanitasi pangan.	https://repo-dosen.ulm.ac.id/bitstream/handle/123456789/23545/476-482%20laily%20Khairiyati%20ANALYSIS%20PENGETAHUAN%20SIKAP%20DAN%20TERPAAN%20INFORMASI.pdf?sequence=1&isAllowed=y
(Afriyie dkk., 2023)	Praktik dan metode penyimpanan pangan konsumen di tingkat rumah tangga: studi komunitas di Ghana	Variabel bebas dari sikap dan praktik penyimpanan pangan. Menggunakan uji validitas dan reliabilitas.	Variabel bebas yang akan diteliti adalah variabel tidak adanya pengetahuan dan lama usaha, serta pengawasan. Variabel terikatnya adalah keamanan pangan. Metode yang digunakan adalah survei, wawancara ahli. Analisis deskriptif. Sasaran konsumen di tingkat rumah tangga.	https://www.researchgate.net/publication/371875975_Consumer_food_storage_practices_and_methods_at_the_household-level_a_community_study_in_Ghana
(Natasya, 2023)	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pangan pada Restoran di Kelurahan Kapanewon Alam Barajo Kota Jambi Tahun 2023	Desain penelitian cross-sectional. Variabel independen meliputi pengetahuan, sikap, dan pengawasan tenaga kesehatan. Instrumen yang digunakan berupa lembar kuesioner. Uji Chi-square digunakan untuk menganalisis data univariat dan bivariat. Skala data adalah ordinal.	Variabel yang diteliti bukanlah variabel durasi bisnis.	https://repository.unja.ac.id/56198/6/FULL%20SKRIPSI.pdf