

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH
PEMPEK DI KAMPUNG PEMPEK 26 ILIR
KOTA PALEMBANG**



**JUITA
PO.71.33.1.22.036**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, penyakit bawaan makanan menjadi semakin umum. Penyakit ini disebabkan oleh kontaminasi bakteri dalam makanan dan dapat terjadi pada setiap tahap dalam rantai produksi, distribusi, dan konsumsi pangan. Penyebabnya antara lain bakteri, virus, parasit, dan bahan kimia beracun yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi. Beberapa jenis penyakit bawaan makanan dapat berkisar dari diare hingga kanker (WHO, 2024).

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO, 2024), sekitar 600 juta orang atau hampir 1 dari 10 orang di seluruh dunia mengalami penyakit yang ditularkan melalui makanan setiap tahunnya. Dari jumlah tersebut, sekitar 420.000 kasus berakhir dengan kematian, dengan kelompok rentan seperti anak-anak, ibu hamil, dan lansia sebagai kelompok yang paling terdampak. Lebih dari 30% kematian akibat penyakit yang ditularkan melalui makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun, hal ini menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi masalah serius di banyak negara, terutama di negara-negara berkembang yang sistem pengawasan pangannya kurang optimal. Di Indonesia, angka kesakitan diare pada tahun 2020 masih cukup tinggi, yaitu sebanyak 270/1000 penduduk pada semua umur dan 873/1000 penduduk pada balita (Kemenkes RI, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa masalah *hygiene* dan sanitasi pangan masih menjadi tantangan yang perlu diselesaikan di Indonesia.

Sebagai salah satu pusat kuliner di Indonesia, Kota Palembang memiliki beragam makanan khas yang digemari masyarakat, salah satunya pempek. Pempek terbuat dari hasil olahan daging Ikan serta bahan tambahan seperti sagu, telur, air, minyak, dan penyedap rasa yang berbentuk gel homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis (Romalasari *et.al*, 2020). Namun, seperti makanan berbasis ikan lainnya, pempek memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi jika tidak diproduksi dan disajikan dengan standar *hygiene* dan sanitasi yang baik.

Di Kota Palembang terdapat beberapa kawasan yang dikenal luas sebagai pusat penjualan pempek ternama, seperti Pasar 16 Ilir, Kampung Pempek 26 Ilir, Kampung Kapitan 7 Ulu, Pempek Warung Terapung, serta Pempek Sentosa Plaju. Di antara kawasan-kawasan tersebut, Kampung Pempek 26 Ilir merupakan salah satu sentra kuliner pempek yang paling aktif dan ramai dikunjungi masyarakat, serta termasuk dalam wilayah kerja Puskesmas Merdeka. Meskipun kawasan ini memiliki potensi ekonomi yang besar, hasil observasi awal menunjukkan bahwa masih terdapat pedagang yang belum menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi dengan baik serta belum memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi. Kondisi ini menjadi perhatian karena wilayah tersebut juga tercatat memiliki kasus diare tertinggi dibandingkan wilayah kerja lainnya. Oleh karena itu, peneliti memilih Kampung Pempek 26 Ilir sebagai lokasi penelitian untuk mengevaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi pedagang pempek dalam upaya pencegahan penyakit berbasis lingkungan, khususnya diare. Selain itu, hasil penelitian (Pramono *et al.*, 2020)

menunjukkan bahwa 90% sampel pempek yang diuji tidak memenuhi standar Angka Lempeng Total (ALT), dengan tingkat kontaminasi bakteri yang melebihi batas aman.

Perilaku pedagang dalam menjaga kebersihan dan sanitasi tetap menjadi faktor utama dalam penyebaran kontaminasi makanan. Menurut penelitian (Permatasari *et al.*, 2021) menunjukkan bahwa pedagang kaki lima kerap memiliki standar kebersihan yang rendah, seperti tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menggunakan air dalam ember tanpa menggantinya secara rutin, tidak memakai celemek, serta menggunakan kain lap yang kurang higienis. Penelitian lain juga mengungkapkan bahwa 18 responden (60%) memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik, terutama dalam hal penyimpanan makanan yang benar, seperti memisahkan wadah antara makanan mentah dan matang. Selain itu, mereka juga masih membuang air bekas cucian piring dan peralatan yang mengandung deterjen secara sembarangan (Hikma *et al.*, 2023).

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan terdapat 30.318 kasus diare pada tahun 2021. Angka ini menurun menjadi 25.356 kasus pada tahun 2022, namun kembali meningkat menjadi 30.535 kasus pada tahun 2023. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan (2024) menyebutkan bahwa penyebab utama diare di wilayah ini meliputi infeksi virus dan bakteri, keracunan makanan, serta kebiasaan tangan yang kurang baik.

Menurut data Dinas Kesehatan Kota Palembang, Kampung Pempek 26 Ilir termasuk di wilayah kerja Puskesmas Merdeka. Pada tahun 2021 masing

terdapat 394 kasus diare di Puskesmas Merdeka. Angka ini meningkat menjadi 601 kasus pada tahun 2022, kemudian sedikit menurun menjadi 593 kasus pada tahun 2023. Meskipun terjadi penurunan, kasus diare di Puskesmas Merdeka namun menjadi masalah yang perlu diselesaikan (Kementrian Kesehatan, 2023).

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kondisi *hygiene* dan sanitasi pedagang pempek di Kampung Pempek 26 Ilir, Kota Palembang, pada tahun 2025. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh informasi mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya tingkat *hygiene* dan sanitasi, yang nantinya dapat menjadi dasar dalam upaya meningkatkan keamanan pangan di Kota Palembang.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana Gambaran Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Pempek di Kampung Pempek 26 ilir Kota Palembang Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahuinya Gambaran Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Pempek di Kampung Pempek 26 ilir Kota Palembang Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya distribusi frekuensi karakteristik Penjamah (Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan dan Lama Kerja) pempek di Kampung Pempek 26 Ilir Kota Palembang.
- b. Diketuainya pengetahuan *hygiene* sanitasi Penjamah pempek di Kampung Pempek 26 Iliir Kota Palembang.
- c. Diketuainya sikap *hygiene* sanitasi Penjamah pempek di Kampung Pempek 26 Ilir Kota Palembang.
- d. Diketuainya tindakan *hygiene* sanitasi Penjamah pempek di Kampung Pempek 26 Ilir Kota Palembang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan peneliti mengenai *hygiene* dan sanitasi dalam makanan. Selain itu, penelitian ini menjadi pengalaman berharga dalam pelaksanaan riset serta pengembangan keilmuan. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi yang bermanfaat serta menambah koleksi referensi di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Palembang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat, terutama konsumen, mengenai pentingnya menjaga *hygiene* dan sanitasi dalam mengonsumsi makanan dan minuman. Dengan begitu, risiko terkena penyakit akibat makanan yang terkontaminasi dapat dikurangi.

F. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian di bidang penyehatan makanan dan minuman, penelitian ini dilakukan di Kota Palembang pada 2025. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini termasuk dalam ranah ilmu kesehatan masyarakat, khususnya dalam bidang Kesehatan Lingkungan, dengan kajian yang menitikberatkan pada *hygiene* dan sanitasi Penjamah Pempek di Kampung Pempek 26 Ilir, Kota Palembang.