BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelabuhan merupakan area yang mencakup daratan dan lainnya sebagai tempat yang digunakan untuk mendukung aktivitas kapal seperti tempat bersandar, naik turunnya penumpang, serta tempat untuk proses bongkar muat barang serta dilengkapi dengan fasilitas keselamatan dan keamanan sebagai kegiatan penunjang di Pelabuhan (Ari & Caesar, 2016). Karena adanya aktivitas bongkar muat barang dan aktivitas manusia sehingga salah satunya fungsinya adalah sebagai sarana transportasi perairan seperti melayani kapal yang datang dan pergi di area Pelabuhan. Terdapat 3 fungsi pokok pelabuhan yaitu menyediakan fasilitas berupa pelayanan jasa untuk memindahkan barang-barang dari kapal ke angkutan darat/memindahkan barang-barang dari angkutan laut yang satu ke kapal yang lain, sebagai salah satu mata rantai dalam proses transportasi mulai dari tempat asal barang maupun ketempat tujuan, dan sebagai pintu gerbang suatu negara atau daerah (Ray & Sumiyati, 2020, h.90).

Selain menggunakan sarana transportasi darat, masyarakat juga memanfaatkan transportasi air untuk bepergian sehingga memerlukan tempat untuk singgah seperti Terminal atau Pelabuhan. Pelabuhan merupakan tempat berkumpulnya banyak orang sehingga aspek sanitasi dan kebersihannya perlu diperhatikan karena merupakan pintu gerbang transformasi penyebaran penyakit

yang dapat menjadi ancaman bagi kesehatan masyarakat karena memiliki potensi dalam penyebaran penyakit.

Gerai pangan jajanan merupakan salah satu tempat pengelolaan pangan yang hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi bagi umum dan dikelola dengan menggunakan peralatan yang bersifat permanen maupun semi permanen (Permenkes RI, No.14/2021). Higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya yang dilakukan untuk mengendalikan setiap faktor seperti makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang berpotensi menimbulkan penyakit serta gangguan kesehatan. Upaya sanitasi dalam pengawasan makanan bertujuan untuk mencegah masuknya zat-zat berbahaya atau bahan kimia lain yang dapat membahayakan kesehatan makanan, serta untuk mencegah berkembangnya mikroorganisme atau pembentukan racun oleh kuman yang dapat mengontaminasi makanan. Secara umum, masyarakat Indonesia sering memilih gerai pangan jajanan sebagai penyedia makanan olahan siap saji, karena lokasinya mudah dijangkau karena berada di pinggir jalan sehingga dapat berisiko terpaparnya debu atau bahan kontaminasi lain dalam makanan sehingga hal ini dapat mengganggu kesehatan konsumen bahkan menyebabkan keracunan makanan.

Data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2024 terjadi kasus keracunan makanan sebanyak 11.213 kasus dengan total KLB 304 kasus, serta 15 kasus kematian. Sebanyak 52,4% KLB keracunan pangan bersumber dari rumah tangga dan 15,7% bersumber dari jasa boga. Data Badan Pengawas Obat dan Makanan di Kota Kupang tahun 2022 dilaporkan terima 41 kasus keracunan

pangan dan pada tahun 2023 terima 68 kasus keracunan pangan dengan jumlah KLB sebanyak 5 kasus yang berasal dari produksi jasa boga dan jajanan (BPOM Kupang, 2024). Terjadinya kasus keracunan pangan sebagian besar berasal dari tempat pengelolaan pangan yang menyediakan makanan untuk umum sehingga secara umum Tempat Pengelolaan Pangan ini kurang memperhatikan higiene dan sanitasi tempat pengelolaannya dikarenakan produksi makanan dalam jumlah yang banyak serta penyimpanan makanan dalam jangka waktu yang lama. Kondisi ini sejalan dengan penelitian Ari dan Caesar (2016) di Pelabuhan Tanjung Emas Semarang, hasil penelitian dari 18 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang dilakukan pemeriksaan didapati sebanyak 18 TPP (100%) yang tidak memenuhi syarat pada area lokasi, proses pengolahan dan penyimpanan makanan 15 TPP (83,3%), kondisi peralatan yang digunakan 7 TPP (38,9%), dan penjamah pangan tidak menerapkan higiene dan sanitasi 13 TPP (72,2%).

Pelabuhan Laut Tenau Kupang adalah pelabuhan kelas III yang merupakan pelabuhan utama terbesar di bagian selatan Indonesia yang terletak di ujung pulau Timor, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Pelabuhan Tenau Kupang berada di pintu Alur Laut yang merupakan jalur pelayaran niaga sehingga jenis kapal yang dilayani yaitu Kapal Petikemas, Kapal General Cargo, Kapal Tanker BBM, Kapal Penumpang, serta Kapal Pelabuhan Rakyat dan Perikanan. Dengan banyaknya aktivitas di Pelabuhan Tenau, kemudian mendorong dibukanya tempat pengelolaan pangan untuk melayani kebutuhan konsumen yang beraktivitas di sekitar Pelabuhan. Berdasarkan survei, didapati sebanyak 3 rumah makan dan 29

Gerai Pangan Jajanan yang berada dibawah pengawasan kantor Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK) wilayah kerja Pelabuhan Tenau. Namun berdasarkan hasil survei awal, diketahui bahwa sampai dengan saat ini Tempat Pengelolaan Pangan yang dilakukan pengawasan oleh kantor BKK adalah 3 rumah makan, sedangkan 29 gerai pangan (3 gerai pangan diluar Pelabuhan) belum dilakukan pengawasan. Kondisi gerai pangan yang tidak dilakukan pengawasan dikhawatirkan menjadi salah satu sumber penyebab terjadinya kasus keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan.

Berdasarkan latar belakang, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Studi Higiene Sanitasi Makanan Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025**”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah kondisi higiene sanitasi makanan gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang tahun 2025?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui kondisi higiene sanitasi makanan gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kondisi sanitasi area lokasi gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025.

- b. Menilai kondisi personal hygiene pedagang pangan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025.
- c. Menilai kondisi sanitasi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025.
- d. Menilai kondisi kesehatan lingkungan secara umum pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025.

D. Manfaat

1. Bagi Gerai Pangan Jajanan

Sebagai bahan masukan bagi gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang agar dapat meningkatkan hygiene sanitasi pada saat mengelola makanan.

2. Bagi Kantor Balai Kekarantinaan Kesehatan

Sebagai bahan masukan bagi Kantor Balai Kekarantinaan Kesehatan wilayah kerja Pelabuhan Tenau agar dapat melakukan pengawasan dan pemantauan pada gerai pangan jajanan yang berada di area Pelabuhan Laut Tenau Kupang.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya serta untuk menambah kepustakaan terkait Higiene Sanitasi Makanan Pada Gerai Pangan Jajanan.

4. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan memberikan pengalaman langsung bagi peneliti dalam melaksanakan penelitian pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang terkait Higiene Sanitasi Makanan.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini memuat tentang Higiene Sanitasi Makanan Gerai Pangan Jajanan

2. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang.

3. Lingkup Lokasi

Lokasi dalam penelitian ini yaitu di Pelabuhan Laut Tenau Kupang

4. Lingkup Waktu

Waktu dalam penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret – April Tahun 2025.