

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SKRIPSI, 18 AGUSTUS 2026**

**ECHI RIANCHI
NOPIA WATI, SKM., MKM**

**ANALISIS HIGIENE SANITASI PANGAN OLAHAN BAKSO DAGING DI
PASAR PANORAMA KOTA BENGKULU
xxi + 110 Hlm, 10 Tabel, 9 Lampiran**

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan salah satu upaya penting dalam melindungi kesehatan masyarakat dari risiko penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Penerapan higiene sanitasi yang baik pada proses pengolahan pangan diperlukan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis higiene sanitasi pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Aspek yang dinilai meliputi pemilihan dan penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan atau pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dan penyajian pangan matang.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Sampel penelitian berjumlah empat tempat pengolahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu yang ditentukan dengan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan melalui observasi langsung menggunakan lembar checklist berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi serta persentase.

Hasil penelitian menunjukkan seluruh tempat pengolahan bakso daging termasuk kategori TMS, dengan persentase pemenuhan higiene sanitasi pada aspek A sebesar 66,66%–77,77%, aspek B 62,5%–75%, aspek C 61,54%–69,23%, aspek D 50%–66,66%, aspek E 33,33%–66,66%, dan aspek F 33,33%–50%.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi; Pangan; Bakso Daging
Daftar Bacaan: 42 (2019-2025)

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
HEALTH SCIENCES FACULTY
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM
THESIS, AGUSTUS 18, 2026**

**ECHI RIANCHI
NOPIA WATI, S.Km., M.Km.**

**ANALYSIS OF FOOD HYGIENE AND SANITATION OF PROCESSED
BEEF MEATBALLS AT PANORAMA MARKET OF BENGKULU CITY
xxi+ 110 Pages, 10 Tables, 9 Appendices**

ABSTRACT

Food safety is a crucial measure in protecting public health from the risks of illnesses caused by contaminated food. Implementing good hygiene and sanitation practices during food processing is essential to ensure the quality and safety of food consumed by the public.

This study aims to analyze the hygiene and sanitation practices at meatball processing sites at Panorama Market of Bengkulu City, based on the Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. The aspects evaluated included the selection and receipt of food ingredients, ingredient storage, food processing or cooking, storage of cooked food, transportation of cooked food, and the serving of cooked food.

This study employed a descriptive research method with a quantitative approach. The sample consisted of four meatball processing sites at Panorama Market of Bengkulu City that selected using a total sampling technique. The data were collected through direct observation using a checklist based on the Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. The data were analyzed descriptively and presented in the form of frequency distributions and percentages.

The results show that all meatball processing facilities were categorized as Not Meeting the Requirements (TMS), with hygiene and sanitation compliance percentages of 66.66%-77.77% for Aspect A, 62.5%-75% for Aspect B, 61.54%-69.23% for Aspect C, 50% 66.66% for Aspect D, 33.33% 66.66% for Aspect E, and 33.33%-50% for Aspect F.

Keywords: Food hygiene; Sanitation; Meatball

References: 42 (2019-2025)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia yang pemenuhannya menjadi bagian dari hak asasi manusia. Oleh karena itu, setiap individu berhak memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi, serta layak dikonsumsi guna menunjang kesehatan. Ketersediaan pangan yang berkualitas memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan, memelihara kesehatan, meningkatkan derajat kesehatan, serta menunjang perkembangan kecerdasan masyarakat. Sejalan dengan hal tersebut, *The World Food Summit* tahun 1996 menegaskan bahwa setiap orang berhak memperoleh akses terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi agar dapat menjalani kehidupan yang sehat dan produktif (Lukman, 2015).

Undang-undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 juga menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus sampai pada tingkat perseorangan. Pangan harus bermutu, aman, beragam, bergizi, terjangkau dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, agar setiap orang dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Keamanan pangan merupakan persyaratan mendasar yang harus dipenuhi agar pangan yang dikonsumsi masyarakat terbebas dari berbagai jenis cemaran, baik kimia, mikrobiologi, maupun fisik. Pada peringatan Hari Kesehatan Dunia tahun 2015, WHO mengangkat slogan "*How safe is your food? From farm to plate, make food safe*" sebagai bentuk ajakan kepada

masyarakat untuk lebih memperhatikan keamanan pangan yang dikonsumsi. Pesan tersebut menegaskan bahwa prinsip keamanan pangan harus diterapkan secara menyeluruh, mulai dari proses produksi di tingkat pertanian (*on farm*) hingga pangan disajikan kepada konsumen. Seiring meningkatnya kebutuhan pangan, kegiatan produksi dilakukan dalam skala besar oleh industri pangan, sedangkan distribusi dan perdagangan pangan berlangsung lintas wilayah bahkan antarnegara. Kondisi tersebut menyebabkan pangan melewati rantai pasok yang panjang sehingga risiko kontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, serta cemaran kimia maupun fisik menjadi semakin besar. Oleh karena itu, penerapan keamanan pangan di setiap tahapan rantai pasok memerlukan tanggung jawab bersama dari seluruh pihak yang terlibat. Sebagai upaya memberikan perlindungan kepada masyarakat, setiap negara menetapkan berbagai kebijakan dan peraturan yang mengatur pemasukan, peredaran, serta pengawasan pangan yang beredar di wilayahnya (Lukman, 2015).

Menurut World Health Organization (WHO), *food borne diseases* (FBD) atau penyakit bawaan pangan merupakan penyakit yang ditularkan melalui makanan yang telah terkontaminasi oleh agen penyebab penyakit, terutama mikroorganisme. Makanan yang tercemar dapat menjadi media penularan berbagai penyakit maupun menyebabkan keracunan makanan apabila dikonsumsi. Oleh karena itu, penerapan prinsip keamanan pangan sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan melindungi kesehatan masyarakat.

Keamanan dan kelayakan pangan merupakan isu kesehatan masyarakat yang bersifat global. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit bawaan pangan setiap tahun, dengan sekitar 420.000 kematian, dimana anak-anak menjadi kelompok paling rentan. Penyakit tersebut disebabkan oleh konsumsi pangan yang terkontaminasi mikroorganisme patogen, toksin, maupun bahan kimia berbahaya, yang sebagian besar sebenarnya dapat dicegah melalui pemeriksaan kelayakan pangan yang tepat. Indonesia masih menghadapi permasalahan serius terkait keracunan pangan. Data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menunjukkan bahwa ratusan kejadian keracunan pangan dilaporkan setiap tahun, terutama pada pangan siap saji dan pangan yang diproduksi secara massal. Data Kemenkes menunjukkan sejak awal tahun hingga Oktober 2025 tercatat 119 kejadian dengan 11.660 kasus keracunan pangan. Faktor utama penyebabnya meliputi pengolahan yang tidak higienis, penyimpanan yang tidak sesuai suhu, serta kegagalan dalam mengidentifikasi pangan yang sudah tidak layak konsumsi sebelum disajikan. (Kemenkes RI, 2025)

Karena keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak, maka setiap orang apapun kelas sosial ekonominya berhak untuk mengakses pangan yang aman. Akses terhadap pangan yang aman bukan hanya hak masyarakat yang mampu secara ekonomi, tetapi juga menjadi hak masyarakat golongan bawah. Hal ini mengisyaratkan bahwa peraturan pangan yang terkait keamanan pangan yang diberlakukan pemerintah tidak boleh bersifat diskriminatif, yaitu harus berlaku kepada setiap pelaku usaha yang terlibat dalam rantai pasok, baik skala besar, menengah atau kecil, serta yang diproduksi di dalam negeri atau yang

diimpor. Dengan demikian, masyarakat dapat terlindungi dalam mengonsumsi pangan, darimana pun pangan tersebut berasal. Peraturan pangan yang non-diskriminatif dapat sukses diterapkan bila didukung oleh kesadaran masyarakat, kesiapan pemerintah dan dunia usaha.(Lukman, 2015).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berperan penting dalam mempertahankan kelangsungan hidup. Selain sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitas sehari-hari, makanan juga berfungsi sebagai zat pembangun yang membantu pertumbuhan serta perbaikan jaringan tubuh yang rusak. Di samping itu, makanan berperan sebagai zat pengatur yang mendukung berlangsungnya berbagai proses fisiologis dan metabolisme di dalam tubuh. Meskipun memiliki manfaat yang besar, makanan juga dapat menjadi media penularan penyakit maupun penyebab keracunan apabila telah terkontaminasi oleh mikroorganisme atau zat berbahaya (Novita dan Lestari, 2018).

Penerapan higiene dan sanitasi pangan perlu terus ditingkatkan sebagai upaya menjaga kebersihan dan keamanan makanan yang dikonsumsi masyarakat. Pelaksanaan higiene sanitasi bertujuan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan, mengurangi risiko kerusakan maupun pembusukan pangan, serta melindungi masyarakat dari gangguan kesehatan yang disebabkan oleh pangan yang tidak memenuhi persyaratan higiene. Selain itu, penerapan higiene sanitasi juga berperan dalam mencegah beredarnya produk pangan yang dapat membahayakan konsumen (Marsanti, 2018).

Higiene sanitasi merupakan serangkaian upaya untuk mengendalikan faktor risiko lingkungan melalui penerapan kebersihan dan sanitasi guna mencegah terjadinya pencemaran maupun kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan manusia, terutama pada pangan dan lingkungan. Berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, penerapan prinsip higiene sanitasi bertujuan untuk menjamin bahwa pangan dan air yang dikonsumsi masyarakat terlindungi dari bahaya kontaminasi mikrobiologi, fisik, kimia, maupun radioaktif sehingga aman bagi kesehatan.

Penerapan cara pengolahan pangan yang belum sesuai oleh penjamah makanan dapat menurunkan mutu pangan yang dihasilkan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan pada konsumen, seperti diare, kecacingan, maupun keracunan pangan. Oleh karena itu, perilaku penjamah makanan menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan pangan (Marlinae et al., 2021).

Kontaminasi pangan dapat berasal dari berbagai sumber sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan. Salah satu sumber kontaminasi yang paling berperan adalah penjamah makanan karena mikroorganisme dapat berpindah ke makanan melalui tangan, kulit, hidung, pakaian, maupun bahan pangan yang telah tercemar. Selain itu, mikroorganisme juga banyak ditemukan pada lingkungan seperti tanah, air, dan udara. Oleh sebab itu, pangan memiliki risiko terkontaminasi sejak proses panen, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi (Alristina, 2019).

Penjamah makanan merupakan individu yang terlibat secara langsung dalam seluruh tahapan pengelolaan makanan, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan kepada konsumen. Penjamah makanan memiliki tanggung jawab untuk mencegah terjadinya kontaminasi, menjaga keamanan pangan, serta memastikan setiap tahapan pengolahan dilakukan sesuai prinsip higiene sehingga makanan yang disajikan tetap aman untuk dikonsumsi (Nurhayati, Nikmawati, & Setiawati, 2020).

Sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan yang dilakukan untuk melindungi makanan dan minuman dari berbagai sumber bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Upaya tersebut diterapkan pada seluruh tahapan, mulai dari penyediaan bahan pangan, proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian kepada konsumen agar keamanan pangan tetap terjaga (Jatmika et al., 2019).

Sanitasi makanan berperan penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan sehingga dapat mengurangi risiko keracunan maupun penyakit yang ditularkan melalui makanan. Penerapan higiene sanitasi dilakukan dengan mengendalikan berbagai faktor yang berpotensi menyebabkan kontaminasi, meliputi penjamah makanan, tempat pengolahan, peralatan, serta bahan pangan. Dengan demikian, higiene sanitasi bertujuan menjaga mutu dan keamanan makanan melalui pengendalian faktor-faktor penyebab kontaminasi (Salsabila et al., 2023).

Salah satu faktor penyebab keracunan pangan adalah kondisi sanitasi yang buruk di tempat pengolahan pangan. Tempat penggilingan daging merupakan salah satu tempat pengolahan pangan. Tempat penggilingan daging harus menjamin kebersihan pada seluruh tahapan produksi, baik pada proses penggilingan maupun tahapan lainnya seperti pengemasan.

Fasilitas pengolahan yang tidak sehat juga menyebabkan daging rusak dan busuk. Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging membuatnya lebih rentan terhadap kerusakan mikroba dan menurunkan kualitas daging yang dihasilkan. (Halimah, 2018).

Daging juga mengandung enzim yang memecah protein dan lemak, hal ini menyebabkan daging berpotensi menyebabkan *food borne disease* (penyakit yang ditularkan melalui konsumsi makanan maupun minuman yang telah terkontaminasi) (Astri Setyawati et al., 2021).

Bakso adalah produk olahan daging yang sudah dikenal luas di Indonesia dan disukai semua kalangan masyarakat, baik anak-anak, remaja, maupun orang tua. Bakso memiliki banyak protein hewani, mineral, dan vitamin dalam hal gizi (Ariani, 2021).

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI), bakso daging ayam adalah makanan berbentuk bulatan atau lainnya yang dibuat dari campuran daging ternak (dengan kadar daging minimal 50%), pati, sereal, sayuran, umbi-umbian, dan sebagainya, dengan atau tanpa penambahan makanan yang diizinkan (Kuntoro et al., 2020).

Konsumsi bakso yang tinggi di Indonesia membuka peluang besar untuk inovasi dalam meningkatkan nilai gizinya, terutama melalui fortifikasi dengan bahan pangan kaya nutrisi. Air memiliki banyak fungsi dalam pembuatan bakso, termasuk meningkatkan keempukan daging dan sensasi jus daging, melarutkan protein yang mudah larut dalam air sebagai pengganti air yang hilang selama proses pengolahan, membentuk larutan garam yang dibutuhkan untuk melarutkan protein yang larut dalam garam, mempertahankan suhu produk, dan membantu membuat adonan dengan emulsi yang baik. Tujuan penambahan es batu adalah untuk memberikan kejutan suhu yang akan mengendurkan serabut otot daging sehingga bakso menjadi kenyal (Soeparno, 2019). Pengendalian jumlah air menjadi krusial untuk mencapai tekstur bakso yang optimal.

Pasar tradisional merupakan salah satu tempat yang berpotensi tinggi terhadap terjadinya kontaminasi pangan. Kondisi lingkungan yang padat, fasilitas sanitasi yang terbatas, serta tingginya aktivitas jual beli dapat meningkatkan risiko penyebaran penyakit melalui makanan (Ferry et al., 2019). Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi di pasar menjadi hal yang sangat penting untuk menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat.

Pasar merupakan tempat bertemunya pedagang dan pembeli, dimana penjual dapat memajang barangnya dan membayar biaya. Pasar merupakan salah satu tempat umum yang sering dikunjungi oleh masyarakat sehingga memungkinkan terjadinya penularan penyakit baik secara langsung maupun

tidak langsung melalui vektor seperti lalat dan hewan pembawa penyakit lainnya (Ferry et al., 2019).

Sanitasi pasar merupakan aspek penting untuk mencapai pasar yang sehat. Sanitasi pasar adalah upaya pengendalian yang melibatkan pemantauan dan penilaian efek pasar, dan terkait dengan perkembangan penyakit (Larasati Nabila dan Mandagi, 2021).

Pasar harus memiliki fasilitas sanitasi dan memenuhi persyaratan seperti: ketersediaan air bersih dalam jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar, keberadaan kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, saluran pembuangan, IPAL, dan shelter, sesuai Permenkes Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020. Pencucian tangan, pengendalian vektor, pengendalian hewan pembawa penyakit, mutu pangan dan bahan pangan, serta desinfeksi pasar semuanya penting (Menteri Kesehatan, 2020).

Pasar Panorama Kota Bengkulu merupakan salah satu pasar tradisional yang menjadi pusat aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya dalam penyediaan bahan pangan dan makanan olahan siap konsumsi, termasuk bakso daging. Karakteristik pasar tradisional umumnya memiliki kondisi lingkungan yang padat, aktivitas jual beli yang tinggi, serta fasilitas sanitasi yang masih terbatas. Kondisi ini berpotensi mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan, terutama pada pedagang kaki lima atau usaha kecil yang belum sepenuhnya memperhatikan standar kebersihan.

Tabel 1.1 Data Tempat Penggilingan Bakso

No	Nama Usaha
1	Penggilingan Bakso Rz
2	Rumah Bakso Sr
3	Penggilingan Yd
4	Penggilingan As

Sumber Data: Dinas Pasar Panorama Kota Bengkulu Tahun 2026

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, diketahui bahwa penerapan higiene sanitasi pada pengolahan bakso masih belum optimal. Penelitian oleh Aini et al. (2024) menunjukkan adanya hubungan antara penerapan higiene sanitasi dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada bakso. Sementara itu, penelitian Putri et al. (2024) menemukan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara higiene sanitasi dengan kontaminasi *E. coli*, yang menunjukkan adanya ketidakkonsistenan hasil penelitian. Penelitian lain oleh Dayanti et al. (2025) mengungkapkan masih adanya cemaran mikroba pada bakso di lingkungan fasilitas pelayanan kesehatan. Selain itu, penelitian Wiji dan Gunawan (2016) menunjukkan adanya kontaminasi *Salmonella* pada bakso, serta penelitian Nitami et al. (2022) menemukan bahwa kondisi higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di pasar masih belum memenuhi standar.

Meskipun telah banyak penelitian terkait higiene sanitasi pangan olahan bakso, masih terdapat beberapa kesenjangan penelitian yang perlu dikaji lebih lanjut. Pertama, sebagian besar penelitian dilakukan di daerah lain seperti Lamongan, Purwokerto, dan Tangerang sehingga belum menggambarkan kondisi higiene sanitasi pangan olahan di Kota Bengkulu, khususnya di Pasar Panorama. Kedua, penelitian sebelumnya umumnya hanya berfokus pada aspek tertentu, seperti kontaminasi mikrobiologi atau sanitasi lingkungan, dan belum mengkaji secara menyeluruh seluruh komponen higiene sanitasi meliputi kondisi bangunan, peralatan, penjamah pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan, penyajian, serta sanitasi lingkungan tempat pengolahan pangan. Ketiga, masih terdapat ketidakkonsistenan hasil penelitian terkait hubungan higiene sanitasi dengan kontaminasi bakteri pada pangan olahan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lanjutan untuk memperoleh gambaran yang lebih menyeluruh, jelas, dan komprehensif mengenai kondisi yang diteliti. Selain itu, penelitian yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan sebagai standar penilaian higiene sanitasi pangan olahan siap saji masih relatif terbatas. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kebutuhan untuk melakukan penelitian yang menggunakan regulasi terbaru sebagai dasar penilaian sehingga dapat menghasilkan Data yang digunakan merupakan data terkini, memiliki tingkat akurasi yang baik, serta telah disesuaikan dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku.

Berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji merupakan kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur persyaratan sanitasi, yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan mencakup persyaratan higiene. Persyaratan kesehatan tersebut meliputi aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, serta persyaratan spesifik sesuai jenis Tempat Pengolahan Pangan (TPP).

Berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan di Pasar Panorama Kota Bengkulu pada beberapa tempat pengolahan bakso daging, ditemukan bahwa sebagian besar belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Permasalahan yang ditemukan antara lain bahan baku yang tidak disimpan dengan baik, tidak adanya pemisahan antara bahan mentah dan pangan matang, penjamah pangan yang tidak menggunakan alat pelindung diri, peralatan yang kurang bersih, serta kondisi lingkungan pengolahan yang belum memenuhi persyaratan sanitasi, seperti lantai yang kotor, ventilasi yang kurang memadai, tidak tersedianya fasilitas cuci tangan, dan tempat sampah yang tidak tertutup.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara standar higiene sanitasi pangan olahan siap saji yang telah ditetapkan dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dengan kondisi di lapangan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) apabila tidak dilakukan upaya perbaikan.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian dengan judul "Analisis Higiene Sanitasi Pangan Olahan Bakso Daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu" telah dilaksanakan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi pada tempat pengolahan bakso daging berdasarkan standar Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Hasil penelitian menunjukkan gambaran kondisi higiene sanitasi pada setiap aspek yang diteliti serta hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pemilik usaha, Dinas Kesehatan, dan pihak terkait dalam meningkatkan penerapan higiene sanitasi pangan demi melindungi kesehatan masyarakat.

Berdasarkan tingginya risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (foodborne disease), masih ditemukannya ketidaksesuaian penerapan higiene sanitasi pada tempat pengolahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu, serta masih terbatasnya penelitian yang menggunakan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 sebagai acuan penilaian, maka penelitian ini memiliki urgensi yang tinggi untuk dilaksanakan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran kondisi higiene sanitasi pangan olahan bakso daging secara komprehensif, mengidentifikasi aspek-aspek yang belum memenuhi persyaratan, serta menjadi dasar bagi pelaku usaha dan instansi terkait dalam menyusun upaya pembinaan, pengawasan, dan peningkatan keamanan pangan guna melindungi kesehatan masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan higiene dan sanitasi pada pengolahan bakso daging dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan, seperti perilaku penjamah makanan, kebersihan peralatan, kondisi lingkungan, serta proses pengolahan. Personal hygiene yang kurang baik, dan lingkungan pengolahan yang kurang bersih dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan.

1.3 Pembatasan Masalah

Permasalahan higiene dan sanitasi dalam pengolahan bakso daging memiliki banyak faktor yang saling berkaitan, sehingga tidak memungkinkan untuk dianalisis secara menyeluruh. Oleh karena itu, penelitian ini dibatasi pada aspek higiene dan sanitasi yang meliputi personal hygiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, kondisi lingkungan tempat pengolahan, serta proses pengolahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang peneliti paparkan maka peneliti merumuskan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah Bagaimana kondisi higiene dan sanitasi pada pengolahan pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu?

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Diketahui kondisi higiene dan sanitasi pada pengolahan pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu

1.5.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian yang berjudul Analisis Higiene Sanitasi Pangan Olahan Bakso Daging Di Pasar Panorama Kota Bengkulu adalah sebagai berikut:

1. Diketahui pemilihan dan penerimaan bahan pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.
2. Diketahui penyimpanan bahan pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.
3. Diketahui proses pengolahan atau pemasakan pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.
4. Diketahui penyimpanan pangan matang olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.
5. Diketahui pengangkutan pangan matang olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu.
6. Diketahui penyajian pangan matang olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat berkontribusi pada pengembangan pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat khususnya kesehatan lingkungan terkait

kondisi higiene dan sanitasi produk olahan bakso. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian relevan di masa mendatang.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi pada peminatan kesehatan lingkungan terutama dalam menganalisis higiene sanitasi pangan olahan bakso daging.

2. Bagi Tempat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna dan sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan terutama bakso daging.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai pentingnya memilih makanan yang aman dan higienis.

4. Bagi Instansi Terkait

Sebagai bahan pertimbangan dalam upaya pembinaan dan pengawasan higiene sanitasi pangan di pasar tradisional.

1.7 Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini berdasarkan pada beberapa penelitian terdahulu yang mempunyai karakteristik yang relatif sama.

Tabel 1.2 Keaslian Penelitian

No	Nama, Tahun dan Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Istiqomah Nur Aini , Denaya Andrya Prasidya, Muhammad Hanif, Rizky Rahadian Wicaksono (2024) Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Bakso Di Pasar Tingkat Lamongan Terhadap Kontaminasi Bakteri Eschrechi A Coli	Metode Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan <i>cross sectional</i>	Hasil penelitian Sebagian pedagang belum menerapkan higiene sanitasi dengan baik, Masih terdapat kontaminasi bakteri <i>E. coli</i> pada bakso	Persamaan dari penelitian ini Sama-sama meneliti bakso daging, Sama-sama dilakukan di lingkungan pasar, Variabel nya sama Higiene sanitasi pangan, Sama-sama menggunakan lembar <i>checklist</i> higiene sanitasi, Menilai kelayakan higiene sanitasi makanan	Perbedaan dari penelitian ini Lokasi, Waktu, jenis penelitian dan uji laboratorium

2.	Alfina Dayanti, Dwi Novri Supritianingrum, Eka Srirahayu A,(2025) Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Cemaran Bakteri Mikroba Pada Bakso Daging Sapi Di Kantin Rumah Sakit Petrokimia Gresik	Metode penelitian ini menggunakan penelitian Deskriptif Observasional dengan metode <i>Total Plate Count</i>	Hasil Penelitian Higiene sanitasi cukup baik namun belum optimal Hasil uji laboratorium Sebagai sampel masih mengandung cemaran mikroba Namun masih dalam batas tertentu (ada yang masih layak konsumsi)	Persamaan dari penelitian ini Sama-sama meneliti bakso daging Variabel utama sama Higiene sanitasi pangan Metode observasi sama Menggunakan <i>checklist</i> higiene sanitasi Tujuan penelitian Menilai kualitas/kelayakan higiene sanitasi	Perbedaan dari penelitian ini Lokasi, Waktu, Jenis penelitian Uji laboratorium Menggunakan TPC (Total Plate Count)
3.	Ayuni Putri, Arif Mulyanto, Ikhsan Mujahid, Ragil Setiyabudi (2024), Hubungan Hygeine Sanitasi Lingkungan dan Tempat Penyimpanan Terhadap Kontaminasi Escherichia colipada Bakso di Pasar Purwokerto	Metode penelitian ini penelitian observasional deskriptif dengan rancangan penelitian <i>cross sectional</i> .	Hasil Penelitian Ditemukan bahwa Masih terdapat bakso yang terkontaminasi <i>E. coli</i> Hasil analisis menunjukkan Ada hubungan signifikan antara Sanitasi lingkungan Tempat penyimpanan dengan	Persamaan dari penelitian ini Sama-sama meneliti bakso daging Sama-sama dilakukan di pasar tradisional Variabel utama Higiene sanitasi pangan Metode observasi Menggunakan <i>checklist</i> higiene sanitasi Fokus pada keamanan pangan Sama-sama membahas	Perbedaan dari penelitian ini Lokasi, Waktu, Jenis penelitian, variabel penelitian, dan uji laboratorium

			kontaminasi bakteri	risiko kontaminasi makanan	
4.	Bening Ratri Wiji, Asep Tata Gunawan (2016), Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kandungan Salmonella Sp Pada Bakso Yang Dijual Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016	Metode penelitian ini Deskriptif analitik	Hasil penelitian Ditemukan bahwa Proses pengolahan belum sepenuhnya higienis Beberapa sampel mengandung bakteri <i>Salmonella</i> Faktor penyebab utama Kebersihan alat kurang Penjamah makanan tidak higienis Proses produksi tidak sesuai standar	Persamaan dari penelitian ini Sama-sama meneliti bakso daging Variabel utama Hygiene sanitasi pangan Metode observasi Menggunakan <i>checklist</i> hygiene sanitasi Fokus pada keamanan pangan Sama-sama membahas potensi kontaminasi Menilai penjamah dan proses Sama-sama memperhatikan perilaku penjamah makanan	Perbedaan dari penelitian ini Lokasi, Waktu, Fokus penelitian, Uji laboratorium, dan jenis penelitian
5.	Mayumi Nitami, Decy Situngkir, Erna Veronika (2022) Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di	Metode Penelitian Deskriptif dengan pendekatan <i>cross sectional</i>	Hasil Penelitian Ditemukan bahwa Hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan belum memenuhi syarat secara	Persamaan dari penelitian Jenis penelitian sama Sama-sama deskriptif Metode sama Menggunakan observasi langsung dan <i>checklist</i> Variabel utama	Perbedaan Dari Penelitian Lokasi, Waktu Fokus penelitian dan objek penelitian

Wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang	optimal Permasalah an yang sering ditemukan Penjamah makanan tidak menjaga kebersihan Peralatan kurang bersih Lingkunga n kurang higienis	Higiene sanitasi pangan Lokasi penelitian serupa Sama-sama dilakukan di pasar tradisional Tanpa uji laboratorium Sama-sama hanya menilai kondisi higiene sanitasi
--	--	--

