

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Untuk menghadirkan makanan yang berkualitas baik dan kandungan gizi yang cukup, makanan juga harus bersih, aman dan tidak berbahaya. Selain mengandung nilai gizi makanan merupakan media untuk berkembang biaknya mikroba atau kuman. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2006).

Makanan yang kita konsumsi tidak hanya harus mempunyai bentuk yang menarik dan memenuhi nilai gizi, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung bibit penyakit dan sehat untuk dikonsumsi. Untuk tersedianya makanan yang sehat maka perlu diterapkan sanitasi makanan dan minuman didalam pengolahan makanan agar makanan yang kita konsumsi terhindar dari bibit penyakit seperti penyakit diare, kolera, disentri, tipus atau penyakit saluran pencernaan yang dapat menyebabkan kematian. Terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman untuk menghasilkan makanan sehat dan aman. Enam prinsip tersebut adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Depkes RI, 2002).

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran yaitu cemaran biologi, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk di konsumsi. Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan cara pembuatan pangan olahan yang baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu pangan harus layak dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikan, dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan cemaran fisik (BPOM, 2015).

Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Pengertian lain menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Yulianto,dkk, 2020:10).

Makanan yang dijual oleh pedagang kantin dapat menimbulkan risiko terjadinya penularan penyakit, sehingga anak sekolah menjadi kelompok yang berisiko tinggi tertular penyakit berbasis *food borne disease*. Penanganan dalam makanan jajanan diantaranya meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian makanan atau minuman. Agar makanan dapat

berfungsi sebagaimana mestinya sehingga kualitas makanan harus diperhatikan.(Aliefiyah dan Merissa,2018).

Berdasarkan data Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset ,dan Teknologi. Sekolah Dasar di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran terdapat 36 (Tiga puluh enam) sekolah dasar yaitu sebagai berikut:

Tabel 1.1

Daftar Sekolah Dasar di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran

No	Nama Sekolah	Status
1.	SDN 1 Tegineneng (Gedung Gumanti)	Negeri
2.	SDN 2 Tegineneng (Negara Ratuwates)	Negeri
3.	SDN 3 Tegineneng (Margomulyo)	Negeri
4.	SDN 4 Tegineneng (Batang Hari Ogan)	Negeri
5.	SDN 5 Tegineneng (Rejoagung)	Negeri
6.	SDN 6 Tegineneng (Margomulyo)	Negeri
7.	SDN 7 Tegineneng (Kresno Widodo)	Negeri
8.	SDN 8 Tegineneng (Gerning)	Negeri
9.	SDN 9 Tegineneng (Bumiagung)	Negeri
10.	SDN 10 Tegineneng (Trimulyo)	Negeri
11.	SDN 11 Tegineneng (Pancabakti)	Negeri
12.	SDN 12 Tegineneng (Batang Hari Ogan)	Negeri
13.	SDN 13 Tegineneng (Gedung Gumanti)	Negeri
14.	SDN 14 Tegineneng (Kresno Widodo)	Negeri
15.	SDN 15 Tegineneng (Margorejo)	Negeri

16.	SDN 16 Tegineneng (Sriwedari)	Negeri
17.	SDN 17 Tegineneng (Sinar Jati)	Negeri
18.	SDN 18 Tegineneng (Margomulyo)	Negeri
19.	SDN 19 Tegineneng (Kejadian)	Negeri
20.	SDN 20 Tegineneng (Rejoagung)	Negeri
21.	SDN 21 Tegineneng (Rejoagung)	Negeri
22.	SDN 22 Tegineneng (Trimulyo)	Negeri
23.	SDN 23 Tegineneng (Gedung Gumanti)	Negeri
24.	SDN 24 Tegineneng (Kresno Widodo)	Negeri
25.	SDN 25 Tegineneng (Kota Agung)	Negeri
26.	SDN 26 Tegineneng (Gunung Sugih Baru)	Negeri
27.	SDN 27 Tegineneng (Gerning)	Negeri
28.	SDN 28 Tegineneng (Bumi Agung)	Negeri
29.	SDN 29 Tegineneng (Gedung Gumanti)	Negeri
30.	SDN 30 Tegineneng (Kresno Widodo)	Negeri
31.	SDN 31 Tegineneng (Kresno Widodo)	Negeri
32.	SDN 32 Tegineneng (Gerning)	Negeri
33.	SDN 33 Tegineneng (Bumi Agung)	Negeri
34.	SDN 34 Tegineneng (Margorejo)	Negeri
35.	SDN 35 Tegineneng (Gerning)	Negeri
36.	SD S Dwi Mulya (Tegineneng)	Swasta

Sumber : Data Referensi Kementerian Pendidikan Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (<https://referensi.data.kemendikbud.go.id/tabs.php>)

Berdasarkan tabel 1.1 terdapat jumlah sekolah dasar di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran yang terdiri dari 36 sekolah dasar, dengan jumlah siswa sekolah dasar sebanyak 5.024. Dan pada masing-masing sekolah mempunyai 1-3 kantin.

Makanan jajanan kantin yang dijual untuk anak sekolah dasar menjadi perhatian karena pada usia anak sekolah tersebut menunjukkan tingkat pengetahuan mengenai keamanan pangan yang dikonsumsi masih kurang. Maka dari itu perlu adanya perhatian lebih terhadap praktik hygiene sanitasi makanan untuk memastikan keamanan makanan yang dikonsumsi tersebut.

Praktek hygiene dan sanitasi penyediaan makanan apabila tidak memenuhi persyaratan akan mempengaruhi kontaminasi mikroba. Hasil survey pendahuluan terhadap 3 kantin sekolah dasar menunjukkan bahwa hygiene sanitasi makanan di kantin tersebut masih kurang baik, dimana para pedagang menjual belikan dagangannya di lokasi yang buruk, berdekatan dengan tempat pembuangan sampah, peralatan yang kurang higienis, penyajian makanan yang tidak terbungkus atau tertutup, dan pedagang kurang memperhatikan personal hygiene. Kurangnya kepedulian pedagang terhadap hal tersebut dapat berpengaruh buruk bagi konsumen yang akan mengkonsumsinya dan bisa menyebabkan penyakit yaitu diare.

Berdasarkan survey penulis terhadap beberapa sekolah dasar pada kelompok umur 5-12 tahun mereka menderita penyakit diare setelah mengonsumsi makanan dari kantin sekolah, mereka mengeluhkan sering buang air besar, pusing dan lemas. Untuk data di Puskesmas Kecamatan

Tegineneng pada tahun 2021 jumlah kasus diare yang terjadi sebanyak 326 kasus dari semua kalangan umur. Dari data Laporan Dinas Kesehatan Provinsi Lampung Tahun 2021, kasus diare di Kabupaten Pesawaran berjumlah 12.346 kasus (Profil Kesehatan Provinsi Lampung, 2021).

Berdasarkan uraian diatas peneliti ingin mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengetahui “Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.
2. Untuk mengetahui pengolahan makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.

3. Untuk mengetahui tempat penyimpanan makanan jadi di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.
4. Untuk mengetahui penyajian makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan.

2. Bagi Institusi

Sebagai bahan informasi kepada institusi dan menambah bahan bacaan bagi mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang hygiene sanitasi makanan di tempat penjualan makanan agar makanan yang dikonsumsi lebih sehat dan aman.

E. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup penelitian ini penulis hanya membatasi ruang lingkup yaitu pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dan penyajian makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran Tahun 2023.