

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Sedangkan sanitasi diartikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Faktor-faktor yang mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan jajanan, yaitu: pengetahuan, penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjajah. (Erin Rahmi Ramadani, Agnes Mersatika, 2016).

Makanan jajanan Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang dikutip oleh Puspitasari (2013) makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan Jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa, jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan.

Menurut laporan tahunan BPOM 2015 memperkirakan ada sekitar 2 juta korban terutama anak-anak meninggal dunia setiap tahunnya akibat mengkonsumsi makanan jajanan. Makanan tersebut ialah makanan yang mengandung bakteri, virus, parasite dan bahan kimia berbahaya lainnya (BPOM, 2015)

Setiap orang sebenarnya selalu membawa kuman, baik di mulut, hidung, saluran pernapasan, saluran pencernaan, maupun pada kulitnya. Kuman ini dengan mudah dipindahkan ke makanan. Bakteri patogen atau bakteri penyebab Penyakit memang sering ditularkan dari para karyawan yang menangani bahan makanan, biasanya melalui tangan yang kurang bersih sewaktu persiapan maupun penyajian makanan (Anies, 2016).

Upaya pengawasan jajanan makanan merupakan salah satu bentuk usaha menangani permasalahan makanan yang dikonsumsi oleh siswa-siswa di sekolah seluruh Indonesia, karena dominan kasus anak yang keracunan di sekolah disebabkan makanan yang dijual oleh pedagang jajanan tidak higienis memenuhi standar kebersihan dan kesehatan. Lemahnya Pengawasan jajanan ini berdampak buruk bagi kesehatan siswa, yang berdampak tidak baik bagi kesehatan tubuhnya dimasa mendatang (Setyawan, T, 2014)

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2017 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan anak dan berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang, kejadian keracunan makanan dari tahun 2011 sebanyak 284 jiwa dan pada tahun 2012 yakni sebanyak 294 jiwa, pada tahun 2015 kejadian keracunan makanan mengalami peningkatan yang cukup tajam sebanyak 210 penderita, penduduk terancam sebanyak 1.068 jiwa dan jumlah orang meninggal sebanyak 1 orang (Suarjana, IM, 2011). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2017 tentang pedoman persyaratan higiene makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. sanitasi makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja.

Berbagai penelitian memperlihatkan sikap tidak mendukung dan perilaku anak dengan jajanan yang di konsumsi masih kurang, jika terus menerus dikonsumsi dapat mengakibatkan terjadinya dampak dari status kesehatan akibat tidak higienis proses penyimpanan dan penyajian sampai resiko munculnya berbagai penyakit akibat pencemaran mikroba, dan penggunaan bahan berbahaya (Ernia, N., Tahlil, T. (2017).

Pada tahun 2019 BPOM melaporkan ada 77 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) pada 21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar 7.244 orang, 3281 mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Kejadian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan masih belum memahami dan belum menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik, salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu higiene sanitasi bagi para penjamah makanan. (Rahmawati et al., 2020).

Gerakan konsumsi pangan sehat melalui kantin sekolah juga kurang berjalan efektif banyak faktor yang menghambat berjalan program yang melibatkan kantin sekolah ini salah satunya dilihat dari harga makanan. Dari hasil penelitian yang pernah dilakukan 70 dari 124 sekolah yang diundang berpartisipasi. Ada Perbedaan yang signifikan dengan harga rata-rata hijau (makanan sehat), dan makanan merah (makanan yang tidak sehat) di semua kategori, dengan item hijau lainnya lebih mahal dari pada item kategori merah dalam kategori makanan utama hal ini menyebabkan minat siswa untuk membeli makanan di kantin sekolah menjadi menurun (Rebecca, Wyse, 2016).

Jumlah kasus diare di Indonesia mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya. Pada tahun 2016 jumlah perkiraan kasus diare di Indonesia mencapai angka 6.897.463 (Kemenkes RI, 2016). Jumlah tersebut mengalami kenaikan pada tahun 2017 menjadi 7.077.299 kasus (Kemenkes RI, 2017).

Pada Tahun 2011 sebanyak 2 orang mengalami keracunan dikantin SD AL-Kuatsar Bandar Lampung dikarenakan makanan jajanan mengandung bahan kimia yang seharusnya tidak dipergunakan dalam bahan makanan (Irana, 2011).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana Gambaran Tingkat Pengetahuan, Perilaku Higiene Penjamah makanan dan Sanitasi Lingkungan Kantin SD Al-Kautsar Bandar Lampung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, perilaku higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan kantin SD Al Kausar Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengetahui karakteristik pendidikan penjamah kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung
- b. Mengetahui pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung
- c. Mengetahui perilaku penjamah kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung
- d. Mengetahui fasilitas sarana kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil enelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan serta informasi kepada penjamah makanan dan mampu menerapkan higiene dan sanitasi makanan.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan masukan dan evaluasi tentang gambaran tingkat pengetahuan, perilaku higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung .

E. Ruang Lingkup

Jenis penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian deskriptif, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui “Gambaran tingkat pengetahuan, perilaku higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung”. Penelitian ini dilakukan di kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung, yang dilaksanakan pada tanggal 15-17 Mei 2023. Pemilihan sampel dan populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang kantin SD Al-Kausar Bandar Lampung. Variabel yang diambil untuk penelitian ini adalah pendidikan, pengetahuan, perilaku, dan fasilitas sarana kantin. Instrumen yang digunakan yaitu kuisisioner dan form checklist.