BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan (DepKes, 2004).

Makanan dan Minuman yang diolah oleh pengrajin makanan yang di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikn jasa boga, rumah makan/festoran dan hotel disebut makanan jajanan (KemenKes RI No 942/Menkes/SK/VII/2003).

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang dimana diperlukannya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan. Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi tersebut semestinya menjadi persyaratan utama yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lainnya (Lily Arsanti L, 2011).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat

atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (DepKes, 2000).

Pengawasan sanitasi makanan pada kantin adalah pemantauan secara terus menerus terhadap kantin atas perkembangan tindakan/kegiatan item- item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan/kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran- saran perbaikan. Dalam, Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelasakn bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannnya 8 yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguankesehatanlainnya.(DepKes,2000).

Sekolah Dasar adalah jenjang paling dasar pada pendidikan formal di Indonensia. Sekolah dasar diselenggarakan oleh pemerintah maupun swasta, Anak-Anak merupakan kelompok yang beresiko tinggi tertular penyakit melalui makanan maupun minuman, Anak-anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang disiapkan dirumah sendiri ataupun dikantin sekolah atau yang beli di bedagang kaki lima.

Terdapat banyak jajanan yang belum memenuhi syarat kesehatan sehingga mengancam kesehatan anak, Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang dijajankan oleh pedagang kaki lima, Pengertian makanan sehat sendiri adalah makanan yang mengandung gizi yang seimbang dan mengandung zat yang diperlukan ditubuh kita untuk tumbuh dan berkembang, Makanan sehat ini seharusnya memiliki kandungan gizi yang banyak kandungan tersebut antara lain karbohidrat, mineral, protein, vitamin, dan lemak tak jenuh dalam jumlahyang sedikit saja (Susilowati,2012)

Makanan/minuman dapat pula minimbulkan ganguuan kesehatan, Kurang nya hygine dan sanitasi merupakan faktor yang menunjang terjadinya penyakit yang berasal dari makanan atau minuman, “penyakit yang ditimbulkan oleh makanan/minuman yang tercemar inikarena dengan *food* and *borner disease*”

Keamanan makanan saat ini terjadi isu utama bagi upaya membangun citra rumah makan/restoran. Oleh karena itu harus diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan dan penyakit bawaan makanan. Berdasarkan hal ini, higine sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prinsip higiene sanitasi tersebut adalah pemilahan bahan

makanan adalah suatu proses pemilihan bahan makanan dengan melihat bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik meyesuaikan jenis bahan makanan yang akan dipilih, penyimpanan makanan yang baik menyesuaikan jenis bahan makanan yang rawan busuk, pengolahan makanan adalah cara-cara mempersiapkan dan memasak makanan, penyimpanan makanan yang baik adalah harus mempertimbangkan kesesuaian antara suhu penyimpanan dengan jenis makanan yang akan disimpan, pengangkutan makanan yaitu makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan atau disajikan, penyajian makanan mencangkup ruang lingkup tempat penyaji, alat-alat penyaji, tenaga penyaji.

Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Gambaran Sanitasi Penyajian Makanan Pedagang Jajanan Di Sekolah Dasar Di Kecamatan Banjar Agung, Karena kurang nya kesadaran pedagang yang tidak pada saat hendak menyiapkan makanan sering kali tidak mencuci tangan, makanan dibiarkan dalam keadaan terbuka, tempat sampah yang tidak tertutup, tempat pencucian tidak layak dan tempat makan yang kotor. Maka dari itu peneliti melakukan penelitian Gambaran Sanitasi Penyajian Makanan Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banjar Agung Kabupaten Tulang Bawang Tahun 2022.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Banjar Agung Kabupaten Tulang Bawang belum memenuhi syarat pada saat penyajian makanan, yaitu di temukan dengan penyaji yang belum mencuci tangan hendak melayani pembeli, tempat penggolaan sampah yang belum memenuhi syarat antara sampah organik dan an organik.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui Gambaran sanitasi penyajian makanan pedagang jajanan di sekolah dasar kecamatan banjar agung kabupaten tulang bawang tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

   a. Untuk mengetahui penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.

   b. Untuk mengetahui cara penyimpanan makanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.

   c. Untuk mengatahui alat-alat penyajian makanan jajanan di kantinSekolah Dasar di Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.

   d. Untuk mengetahui pengankutan makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.

   e. Untuk mengetahui tenaga penyajian makanan jajanan di kantinSekolah Dasar di Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi tambahan tentang gambaran sanitasi makanan dan penyajian pada makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.
2. Sebagai evaluasi pelaksanaan sanitasi pengelolaan makanan serta menambah pengetahuan tentang pengelolaan makanan dikantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banjar Agung Tahun 2022.
3. Dapat menambah penetahuan dan pengalaman serta mengaplikasikan ilmu yang di dapat selama di bangku kuliah.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini ingin mengetahui bagaimana keadaan pada penyajiana makanan seperti tempat penyajian (baskom, nampan, piring), alat-alat penyajian makanan, tenaga penyajian, dan, makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Banjat Agung Tahun 2022.