

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan yang ada di Sekolah Dasar (SD) merupakan suatu kebutuhan yang harus tersedia sehingga dapat dikatakan bahwa makanan jajanan merupakan bagian yang penting dalam sarana SD. Makanan jajanan diharapkan dapat mendukung upaya perbaikan gizi anak SD, mengingat variasi makanan jajanan sangat beragam dan harganya murah. Lebih dari 90% anak usia SD kecuali Taman Kanak-kanak (TK) tidak membawa bekal makanan dari rumah, sebagai gantinya mereka dibekali uang untuk membeli makanan jajanan di sekolah dasar. Pola makanan jajanan anak di masa yang akan datang mungkin merupakan tumpuan yang diharapkan orangtua murid, karena ibu dengan kesibukannya tidak sempat menyediakan makanan anak di rumahnya. Anak usia SD (6–12 tahun) memiliki kebiasaan jajan dan sudah dapat memilih serta menentukan makanan apa yang disukai dan tidak. Untuk hal tersebut makanan jajanan di SD selain faktor gizi, perlu juga diperhatikan faktor sanitasi dan higienisnya (Riyanto & Abdillah, 2012).

Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian. Makanan yang sangat disukai oleh anak usia SD adalah makanan jajanan. Cerminan kebiasaan anak dalam mengkonsumsi makanan jajanan yang kurang baik tersebut dapat mempengaruhi gizi anak. Kebersihan makanan jajanan

dapat berpengaruh terhadap kejadian diare karena penggunaan zat berbahaya dan dapat berakibat pada keracunan makanan. Tingginya resiko keracunan makanan jananan pada anak usia sekolah dikarenakan tingkat pengetahuan anak sekolah dan pedagang yang sangat rendah. Agar anak-anak terhindar dari beragam penyakit seperti diare, *schistosomiasis* dan demam typhoid perlu pengetahuan dalam memilih jajanan yang sehat guna meningkatkan derajat kesehatan anak-anak tersebut (Ismainar et al., 2022).

Mutu mikrobiologis adalah salah satu kriteria penting bagi mutu dan keamanan bahan atau produk pangan. Keamanan pangan termasuk salah satu faktor yang penting selain mutu fisik, gizi dan cita rasa. Karena aspek keamanan ini bila tidak diperhatikan justru akan merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu pengujian mikrobiologis sering dilakukan untuk dapat memenuhi kriteria mikrobiologi yang suatu bahan dan produk pangan (Aida & Mandang, 2022).

Secara global, WHO memperkirakan terdapat 31 agen berbahaya (termasuk virus, bakteri, parasit, toksin dan kimia). Agen tersebut penyebab 600 juta kesakitan dan 420.000 kematian. Agen penyebab diare seperti *norovirus*, *Salmonella enterica*, *Campylobacter* dan *E.coli*. Ada banyak hasil penelitian jajanan di lingkungan sekolah yang ditemukan terkontaminasi oleh bakteri, virus, atau bahan kimia asing yang berbahaya bagi kesehatan. Pada saat dikonsumsi, bagian tubuh pertama yang merespon terhadap bahan-bahan asing ini adalah pencernaan. Respon tubuh paling tersering terhadap keracunan makanan adalah diare. Diare adalah pembalikan status penyerapan air bersih normal dan absorpsi elektrolit menjadi sekresi. Kadar air yang diperbesar dalam tinja (di atas nilai

normal sekitar 10 mL/kg/hari pada bayi dan anak kecil, atau 200 g/hari pada remaja dan dewasa) disebabkan oleh ketidakseimbangan dalam proses fisiologis usus halus dan usus besar yang terlibat dalam penyerapan ion, substrat organik, dan air. Berdasarkan data dari Departemen Kesehatan, prevalensi diare di Indonesia sebesar 8% dari populasi. Banyaknya pasien usia sekolah dengan gejala diare disertai dengan besarnya persentase pasien diare yang terinfeksi mikroorganisme fekal-oral menggambarkan adanya masalah di dalam higienitas makanan yang dikonsumsi, diantaranya jajanan yang sering dikonsumsi di lingkungan sekolah (Susilowati et al, 2022).

Indonesia merupakan negaran berkembang. Berdasarkan penelitian *World Health Organization* (WHO) data statistic di negara berkembang besar insidensi bisa dilihat dari angka kejadian diare pada bayi dan balita, dan sebagai akibat langsungnya lebih dari 3 juta anak meninggal. Menurut perkiraan, sekitar 70% kasus penyakit diare terjadi karena makanan yang terkontaminasi. Bakteri seperti *E. coli* patogenik, *shigella spp.*, *Salmonella spp.*, *Vibrio cholerae* serta *Campylobacter jejuni*: protozoa seperti *Giardia lamblia*, *Entamoeba histolytica*, *Cryptosporidium spp.*: dan juga berbagai virus enterik seperti rotavirus merupakan penyebab penyakit diare di negara berkembang (Fajrina, 2018).

Kasus diare di Indonesia pada tahun 2019 untuk semua umur didapatkan sebanyak 4.485.513 dengan presentase 61,7% (Dinkes Indonesia, 2019:165). Kasus diare di Indonesia pada tahun 2020 untuk semua umur sebanyak 3.252.277 dengan persentase 44,4% (Dinkes Indonesia, 2020:161). Kasus diare di Indonesia pada tahun 2021 untuk semua umur didapat sebanyak 2.473.081 dengan presentase 22,6% (Dinkes Indonesia, 2021).

Kasus diare di Provinsi Lampung tahun 2021 untuk semua umur sebanyak 60.398 (Dinkes Lampung 2021). Kasus diare di Kota Bandar Lampung pada tahun 2021 semua umur sebanyak 29.401 jiwa, jumlah penderitadiare yang ditemukan dan dilayani sesuai standar kesehatan sebesar 42,1 %. 12.371 penderita diare telah diberikan penanganan dan pemberian oralit. (Dinkes Bandar Lampung, 2021:57). Kasus Diare di Puskesmas Rajabasa Indah pada tahun 2020 sebanyak 537 kasus, tahun 2021 sebanyak 427 kasus dan 2022 sebanyak 532 kasus (Puskesmas Rajabasa Indah, 2022).

Kontaminan pada makanan berupa virus, bakteri, jamur, parasit dan bahan kimia berbahaya. Makanan yang tidak aman dapat menimbulkan berbagai jenis penyakit, dimulai dari diare hingga kanker. Sebagai gambaran, berdasarkan *Foodborne Diseases Burden Epidemiology Reference Group (FERG)*. Berdasarkan laporan UPT Badan POM tahun 2021 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 50 KLB KP dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%). Terdapat korban meninggal sebanyak 10 orang (*case fatality rate* sebesar 0,56%). Angka *attack rate* ini perlu menjadi perhatian karena mengalami peningkatan signifikan dibandingkan tahun sebelumnya, yaitu 45,29% pada tahun 2019 dan 46,62% pada tahun 2020. Berdasarkan laporan KLB KP yang diterima, pangan yang menjadi penyebab KLB KP antara lain berupa masakan rumah tangga, pangan yang diproduksi jasa boga, jajanan dan pangan yang diproduksi restoran. Masakan rumah tangga dalam kurun waktu 3 tahun terakhir terus menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB KP, yaitu sebesar 52,00 % (2021), 49% (2020) dan 40,3% (2019)

Berdasarkan tempat kejadiannya, KLB KP tahun 2021 antara lain terjadi di sekolah (SMP/MTs,SMA/SMU/SMK/MAN), asrama, hotel/ penginapan, kantor/pabrik, masjid, pesantren, tempat terbuka, tempat tinggal, restoran, tempat pengungsian dan unit pelayanan kesehatan. Di antara tempat kejadian tersebut, tiga besar tempat di mana KLB KP paling sering terjadi yaitu di tempat tinggal sebanyak 22 kejadian (44,00%), pesantren sebanyak 7 kejadian (14,00%), dan tempat terbuka sebanyak 7 kejadian (14,00%) Jenis kegiatan yang menjadi sumber paparan pangan penyebab KLB keracunan pangan didominasi oleh makan rutin sebanyak 17 kejadian (34,00 %) dan jajan sebanyak 9 kejadian (18,00%). Korban KLB keracunan pangan lainnya terpapar pada saat pesta keluarga, kegiatan sosial, kegiatan keagamaan, pertemuan (rapat/pelatihan), dan perayaan umum (BPOM, 2022).

Di Provinsi Lampung pada tahun 2021 Kegiatan Pemetaan Kasus Keracunan secara umum bertujuan untuk mendapatkan gambaran secara epidemiologis kasus keracunan dan KLB keracunan pangan yang terjadi di Indonesia. Pada kegiatan Pemetaan Kasus Keracunan ditemukan 50 kasus keracunan acunan. Secara rutin bila ada data yang diperoleh dilakukan evaluasi dan diinput dan dilaporkan ke Badan POM melalui aplikasi SPIMKER (BPOM, 2022).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Hernita (2022), yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara personal hygiene penjamah makanan dengan angka kuman makanan di rumah makan wilayah kerja UPTD Puskesmas Natar dengan nilai $p < 0,05$

Hal ini juga didukung berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Sari (2018) diketahui bahwa persolah hygiene pedagang makanan jajanan di sekolah dasar Kecamatan Gading Cempaka sebagian besar tidak memenuhi syarat. Hal ini disebabkan karena pedagang/penjamah makanan sebanyak 69,2% tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan, 76,9% pada saat menjamah makanan tidak memakai alat/perengkapan atau dengan alas tangan, 69,2% tidak menggunakan celemek, dan 76,9% tidak memiliki kuku pendek dan bersih.

Hasil pengamatan terhadap penjual jajanan makanan yang ada di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa, didapatkan bahwa penyajian makanan tidak terbungkus atau tertutup dengan baik, sehingga mudah terkontaminasi oleh polusi dan debu yang berasal dari lingkungan sekolah. Lalat atau binatang pengganggu lainnya yang hinggap dimakanan yang memungkinkan akan membawa bibit penyakit yang ditularkan melalui makanan.

B. Rumusan Masalah

Kasus diare di Provinsi Lampung tahun 2021 untuk semua umur sebanyak 60.398. Kasus diare di Kota Bandar Lampung pada tahun 2021 semua umur sebanyak 29.401 jiwa, jumlah penderita diare yang ditemukan dan dilayani sesuai standar kesehatan sebesar 42,1 %. 12.371. Kasus Diare di Puskesmas Rajabasa Indah pada tahun 2020 sebanyak 537 kasus, tahun 2021 sebanyak 427 kasus dan 2022 sebanyak 532 kasus. Dari hasil pengamatan terhadap beberapa pedagang jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa, di dapatkan bahwa penyajian makanan tidak terbungkus dan tertutup dengan baik sehingga makanan

mudah terkontaminasi oleh debu serta lalat atau binatang pengganggu lainnya. Lalat dan binatang yang hinggap dimakanan memungkinkan membawa bibit penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kualitas makanan secara mikrobiologi pada makanan jajanan di sekolah dasar berdasarkan prinsip hygiene yang ada di Kecamatan Rajabasa Tahun 2023.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui prinsip hygiene makanan secara mikrobiologi pada makanan jajanan di Sekolah Dasar yang ada di Kecamatan Rajabasa Tahun 2023

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui kualitas makanan jajanan secara mikrobiologi di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa

b. Mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan dengan kualitas makanan jajanan secara mikrobiologi di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa

c. Mengetahui hubungan penyimpanan makanan jadi dengan kualitas makanan jajanan secara mikrobiologi jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa

d. Mengetahui hubungan pengangkutan makanan jadi dengan kualitas makanan jajanan secara mikrobiologi di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa

e. Mengetahui hubungan penyajian makanan jadi dengan kualitas makanan jajanan secara mikrobiologi di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa

D. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi

1. Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan pengetahuan khususnya pada bidang kesehatan lingkungan mengenai analisis kualitas makanan secara mikrobiologi pada makanan jajanan.

2. Sekolah dan pedagang

Diharapkan dapat menjadi informasi dan dapat meningkatkan kesadaran untuk berperilaku hidup bersih dan sehat

3. Institusi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Tanjung Karang
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber informasi mengenai Analisis Kualitas Makanan Secara Mikrobiologi Pada Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilaksanakan pada lingkungan Sekolah Dasar di Wilayah Kecamatan Rajabasa. Penelitian ini dibatasi pada pedagang, penjamah makanan dan mikrobiologi pada makanan jajanan yang berada lingkungan SD Negeri 1 Rajabasa, SD Negeri 1 Rajabasa Raya, SD Negeri 2 Rajabasa Jaya, SD Negeri 3 Rajabasa dan SD Negeri 2 Kecamatan Rajabasa. Sampel pada penelitian ini adalah makanan yang dijual berupa pempek bakar, cilor, cilung papeda, tempe goreng, sosis bakar telur gulung nasi uduk, pempek, bahwan, arem-arem, sempol

paha, bakso kuah, makaroni, otak-otak, tahu isi, somay, cilok, martabak mini, bakpao, martabak telur, dan pisang goreng.

Dalam pengumpulan data primer mengenai penjamah makanan, dan sanitasi makanan peneliti menggunakan lembar checklist dan kuisisioner. Prinsip hygiene yang akan diamati adalah pada tahapan penyimpanan makanan dikantin sekolah dasar, pengangkutan makanan dari dapur ke kantin dan penyajian makanan.

Untuk variabel mikrobiologi pada makanan jajanan akan dilakukan pemeriksaan bakteriologis dengan menggunakan Metode ALT (Angka Lempeng Total) atau TPC (*Total Plane Count*). Berdasarkan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan, jenis mikroba/parameter uji mikroba ALT (Angka Lempeng Total) bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan yang baik harus 10^4 koloni/g dan batas maksimal mikroba harus 10^6 koloni/g.