

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kantin sekolah berperan signifikan dalam menyediakan makanan dan minuman bagi siswa selama aktivitas belajar mengajar. Namun, kualitas *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan yang di jual sering kali belum memenuhi standar yang di terapkan. Masalah ini dapat menimbulkan risiko kesehatan, terutama bagi siswa usia sekolah yang rentan terhadap penyakit akibat makanan seperti diare, tifus dan keracunan makanan.

Hygiene dan sanitasi makanan pada jajanan di kantin sekolah memberikan kontribusi signifikan terhadap terciptanya lingkungan yang sehat. Hal ini berkontribusi pada pertumbuhan anak-anak dan mencegah penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan. Mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023, setiap pengelolaan makanan atau pangan diwajibkan untuk menerapkan standar higiene dan sanitasi yang ketat. Ketentuan ini bertujuan untuk menjaga kesehatan peserta didik, yang tergolong sebagai kelompok rentan terhadap penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Makanan yang aman harus di proses dengan memperhatikan kebersihan, keamanan, dan gizi yang seimbang. Namun, penelitian menunjukan bahwa banyak kantin sekolah di Indonesia belum menerapkan standar ini secara optimal. Sebuah studi kasus keracunan masalah terkait makanan merupakan salah satu isu kesehatan masyarakat yang paling serius di Indonesia. Berdasarkan laporan tahunan (BPOM RI, 2023), keracunan di Indonesia sebagian besar disebabkan oleh keracunan makanan, yang menyumbang 73,4% dari total kasus keracunan yang tercatat. Di sisi lain, keracunan yang disebabkan obat-obatan dan bahan kimia lain mencapai 21,1%, sedangkan kasus keracunan lainnya seperti keracunan gas, radiasi, dan sejenisnya mencakup 5,5%. Ini menunjukkan bahwa konsumsi makanan tidak aman masih menjadi ancaman signifikan bagi kesehatan masyarakat Indonesia.

Beberapa faktor seperti kesadaran masyarakat tentang keamanan pangan, kurangnya pengawasan dalam produksi dan distribusi makanan, serta akses yang

terbatas terhadap informasi mengenai keamanan pangan dapat menjadi penyebab utama tingginya angka keracunan di Indonesia. Sebagai respons terhadap kondisi tersebut, membangun kesadaran masyarakat merupakan prioritas utama. Tentang keamanan pangan dan memperkuat pengawasan terhadap produksi serta distribusi makanan guna menurunkan risiko keracunan makanan di Indonesia.

Di Kota Bandar Lampung, situasi serupa juga ditemukan. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung (2022), banyak kantin sekolah masih kekurangan fasilitas pendukung kebersihan, seperti Tempat cuci tangan berair mengalir, fasilitas pengelolaan sampah tertutup, dan pengolahan makanan yang higienis. Hal ini diperparah dengan minimnya pengawasan terhadap pedagang jajanan yang beroperasi di lingkungan sekolah. Akibatnya, peserta didik lebih berisiko terpapar penyakit akibat konsumsi makanan yang tidak memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi.

Situasi serupa juga ditemukan, sekitar 40 siswi dari Sekolah Menengah Kejuruan di Kotabumi, Lampung Utara, mengalami keracunan makanan yang diduga disebabkan oleh nasi uduk yang dijual di kantin sekolah. Empat di antara mereka terpaksa dirawat di Rumah Sakit Ryacudu, Kotabumi, karena kondisi kesehatan mereka semakin memburuk, sementara siswi lainnya sudah diperbolehkan pulang setelah mendapatkan perawatan. Insiden ini bermula saat para pelajar menikmati waktu istirahat siang setelah menyelesaikan kegiatan sekolah. Seperti biasanya, mereka langsung menuju kantin untuk membeli makanan. Namun, tidak lama setelah itu, banyak di antara mereka yang mulai merasakan mual, pusing, dan muntah-muntah (Dwi, 2021).

WHO (2021) menyatakan bahwa kebersihan dan keamanan makanan di sekolah adalah komponen penting untuk menciptakan lingkungan belajar yang sehat. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik pada jajanan kantin sekolah tidak hanya melindungi siswa dari penyakit tetapi juga mendukung perkembangan fisik dan mental mereka. Oleh karena itu, penting untuk mengevaluasi dan meningkatkan standar *hygiene* dan sanitasi di kantin sekolah, khususnya di Bandar Lampung, untuk mencegah risiko kesehatan bagi siswa.

Penjamah makanan dan lingkungan tempat pengolahan makanan, termasuk keberadaan sarana pengolahan makanan merupakan dua faktor utama

yang mempengaruhi tingkat *hygiene* dan sanitasi. Faktor penjamah makanan dianggap penting dari faktor lainnya, sebab sebagai individu yang hidup, memiliki kemampuan untuk mengubah baik lingkungannya maupun dirinya sendiri menjadi lebih baik. Upaya untuk mencegah kontaminasi makanan dengan mempertahankan standar tertinggi kebersihan diri. Memastikan bersihnya peralatan yang akan digunakan dalam mengolah makanan. Standar penyajian makanan harus mencakup menjaga kebersihan, menggunakan peralatan yang bersih, dan bertindak dengan cara yang sehat dan higienis saat menyajikan. Membiasakan cuci tangan pakai sabun akan membantu menghentikan penularan bakteri dan kuman penyebab infeksi cacing, gangguan diare, keracunan dan kondisi lainnya (Kartika & Susilawati, 2023).

Kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi ini melayani sebanyak 1.162 siswa yang terdiri dari 530 siswa laki-laki dan 632 siswa perempuan, serta 73 guru yang juga memanfaatkan fasilitas kantin untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum selama jam sekolah. Dengan jumlah yang cukup besar ini, kantin memiliki peran penting dalam menyediakan makanan yang bergizi dan sesuai dengan kebutuhan setiap individu di sekolah. Kantin yang tersedia di sekolah ini tidak hanya melayani siswa, tetapi juga para tenaga pendidik dan staf yang bekerja, sehingga membutuhkan fasilitas yang memadai dan berbagai pilihan menu. Terdapat sejumlah kantin yang tersebar di berbagai titik di lingkungan sekolah, yang dirancang untuk memberikan kenyamanan dan kemudahan akses bagi semua pihak yang membutuhkan, guna mendukung aktivitas pembelajaran.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi mempengaruhi kesehatan para konsumen, khususnya bagi siswa dan staff sekolah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk diketahui gambaran *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui gambaran personal *hygiene* penjamah pangan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- b. Diketahui gambaran sanitasi peralatan pangan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- c. Diketahui gambaran pemilihan bahan pangan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- d. Diketahui gambaran *hygiene* penyimpanan bahan pangan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- e. Diketahui gambaran *hygiene* pengolahan/pemasakan pangan pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- f. Diketahui gambaran penyimpanan pangan matang pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- g. Diketahui gambar *hygiene* pengangkutan pangan matang pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- h. Diketahui gambaran *hygiene* penyajian pangan matang pada kantin di SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.
- i. Diketahui gambaran sanitasi fasilitas kantin pada SMA Negeri 3 Kotabumi tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan masyarakat terhadap ilmu kesehatan dan meningkatkan keterampilan dalam melakukan penelitian. Selain itu, penelitian ini juga berpotensi untuk menambah pengetahuan dan pengalaman praktis terkait teori yang diteliti, dengan memanfaatkan data nyata yang diperoleh selama penelitian. Di samping itu, penelitian ini berkontribusi pada pengetahuan kita mengenai kondisi *hygiene* dan sanitasi jajanan yang ada di kantin.

2. Bagi sekolah

Penelitian ini menyajikan informasi yang mencerminkan kondisi kebersihan dan sanitasi di kantin sekolah. Informasi tersebut dapat dimanfaatkan untuk merumuskan kebijakan sekolah terkait fasilitas kantin. Sekolah juga dapat melaksanakan pengawasan terhadap kebersihan dan sanitasi makanan yang disajikan di kantin.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan gambaran mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan jajanan di kantin SMA Negeri 3 Kotabumi pada tahun 2025. Variabel yang diteliti mencakup *hygiene* dan sanitasi, yang meliputi Kriteria personal *hygiene* dari penjamah, sanitasi peralatan, *hygiene* dalam pemilihan bahan pangan, *hygiene* penyimpanan bahan pangan, *hygiene* dalam pengolahan pangan, *hygiene* penyimpanan pangan matang, *hygiene* pengangkutan pangan matang, *hygiene* penyajian pangan matang, serta sanitasi fasilitas kantin.