

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu cara untuk tetap sehat adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman dengan memastikan bersih dan bebas dari penyakit. Kebersihan dan hygiene makanan jarang memperhatikan nilai gizi bahan makanan dan masalah komposisi tubuh. Hygiene dan sanitasi sangat erat kaitannya dan tidak dapat dipisahkan (Utami, 2022).

Pengolahan pangan yang baik, bersih dan benar menghasilkan pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi, dan syarat untuk mengonsumsi pangan yang bermutu baik adalah pada tingkat kematangan dan bebas dari zat pencemar pada tahap pembuatan dan penyajian. Makanan yang paling disukai siswa sd adalah jajanan. Mencerminkan kebiasaan anak saat mengonsumsi jajanan tidak sehat dapat memengaruhi pola makan anak. Kebersihan jajanan dapat mempengaruhi kejadian diare akibat penggunaan bahan berbahaya yang dapat mengakibatkan keracunan makanan (Hetty, 2022).

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. Standar sanitasi dan hygiene juga harus dipenuhi dengan fasilitas yang baik (Widia, Susilawati, 2023).

Perilaku hygiene pangan dipengaruhi oleh tindakan para pengolah pangan yang sering mengabaikan hygiene mulai dari perencanaan kegiatan produksi, penyajian produksi, sampai pasca produksi sehingga banyak menimbulkan kejadian penyakit akibat makanan bahkan menyebabkan kematian. Meningkatkan perilaku hygiene sanitasi dengan melakukan pengawasan, pendampingan, sosialisasi atau penyuluhan, serta pelatihan keamanan pangan. (Permatasari *et al.*,2021).

Makanan yang tercemar disebabkan oleh berbagai faktor antara lain kurangnya pengetahuan penjamah makanan, antara lain perilaku sehat, kebersihan penjamah makanan, kebersihan peralatan makan, dan kebersihan makanan. Perilaku penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan pangan yang memenuhi syarat kesehatan. Suatu Makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh bakteri ataupun virus dapat menimbulkan infeksi jika dikonsumsi dan masuk ke dalam tubuh manusia. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit (Juherah & Irmawati, 2019).

Penelitian yang dilakukan oleh Arifin (2019) menemukan bahwa kurangnya pengetahuan responden tentang praktik hygiene yang baik bagi penjamah makanan,

tidak tersedianya fasilitas pendukung, dan kurangnya pengawasan atau peraturan khusus dari sekolah mengenai praktik hygiene menyebabkan rendahnya penerapan personal hygiene pada penjamah makanan.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti hygiene sanitasi makanan jajanan dan kondisi kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tersebut masih kurang baik. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian yang lebih terhadap praktik hygiene sanitasi makanan jajanan dikarenakan sangat penting dilakukan.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai gambaran hygiene dan sanitasi makanan jajanan yang meliputi personal hygiene penjamah, sanitasi peralatan, hygiene pemilihan bahan makanan, hygiene tempat penyimpanan bahan makanan, hygiene tempat pengolahan makanan, hygiene tempat penyimpanan makanan matang, hygiene tempat pengangkutan makanan, hygiene tempat penyajian makanan, dan sanitasi fasilitas kantin di Sekolah Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur Tahun 2024.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran hygiene dan sanitasi makanan jajanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk diketahui gambaran hygiene dan sanitasi makanan jajanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Diketahui gambaran personal hygiene penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- b. Diketahui gambaran sanitasi peralatan makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- c. Diketahui gambaran hygiene pemilihan bahan makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- d. Diketahui gambaran hygiene tempat penyimpanan bahan makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- e. Diketahui gambaran hygiene pengolahan makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- f. Diketahui gambaran hygiene tempat penyimpanan makanan matang pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- g. Diketahui gambaran hygiene tempat pengangkutan makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.

- h. Diketahui gambaran hygiene tempat penyajian makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.
- i. Diketahui gambaran sanitasi fasilitas kantin pada Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten Lampung Timur tahun 2024.

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. Penelitian ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung terhadap teori yang diteliti dengan menggunakan realitas yang diperoleh dalam penelitian. Selain itu, penelitian ini juga dapat memperluas pengetahuan kita mengenai gambaran hygiene dan sanitasi jajanan di kantin Sekolah Dasar.

2. Bagi Sekolah

Penelitian ini memberikan data yang menggambarkan kondisi hygiene dan sanitasi di kantin sekolah. Data ini dapat digunakan untuk menetapkan kebijakan sekolah mengenai fasilitas kantin sekolah. Pihak sekolah dapat melakukan kegiatan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi makanan di kantin yang ada di sekolah.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilaksanakan untuk diketahui gambaran hygiene dan sanitasi makanan jajanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Kabupaten

Lampung Timur tahun 2024. Variabel yang diteliti adalah hygiene dan sanitasi (meliputi aspek personal hygiene penjamah, sanitasi peralatan, hygiene pemilihan bahan makanan, hygiene tempat penyimpanan bahan makanan, hygiene pengolahan makanan, hygiene tempat penyimpanan makanan matang, hygiene tempat pengangkutan makanan, hygiene tempat penyajian makanan, dan sanitasi fasilitas kantin). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2024.