

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa, karena mereka diharapkan menjadi generasi penerus bangsa. Status gizi anak usia sekolah masih menjadi masalah yang memprihatinkan. Hasil Riset Kesehatan dasar (2013) menunjukkan bahwa secara nasional prevalensi kurus (menurut IMT/U) pada anak umur 5-12 tahun adalah 11,2 persen, terdiri dari 4 persen sangat kurus dan 7,2 persen kurus. Sedangkan prevalensi pendek pada anak umur 5-12 tahun adalah 30,7 persen (12,3% sangat pendek dan 18,4% pendek). Selain itu, prevalensi kejadian anemia pada anak usia 5-12 masih sebesar 29%. Salah satu hal yang mempengaruhi status gizi secara langsung adalah masalah konsumsi pangan.

Penelitian Widodo, dkk (2013) menunjukkan bahwa rata-rata tingkat konsumsi energi anak usia 6-8 tahun dan 9-12 tahun di Indonesia berada dalam kategori defisit tingkat berat yaitu masing-masing sebesar 69,5% dan 61,5%. Sedangkan rata-rata tingkat konsumsi protein anak usia 6-8 tahun berada dalam kategori normal yaitu sebesar 98,4% dan berada dalam kategori defisit tingkat ringan (88,8%) pada anak usia 9-12 tahun. Untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, pemenuhan kebutuhan gizi baik secara kualitas maupun kuantitas merupakan salah satu upaya yang harus dilakukan salah satunya dengan menyediakan penyelenggaraan makanan anak sekolah. Sehingga sekolah bisa menyediakan makanan yang sesuai kecukupan gizi anak sekolah.

Makanan sekolah dimaksudkan untuk meningkatkan status gizi anak-anak yang keluarganya kurang mampu. Namun kebutuhan makanan di sekolah lambat laun menjadi kebutuhan semua golongan masyarakat, hal ini diakibatkan waktu sekolah yang cukup panjang atau anak tidak sempat makan di rumah sebelum ke sekolah. Makanan anak sekolah membantu anak untuk memenuhi kebutuhan gizi anak sehingga terhindar dari masalah gizi dan anak bisa belajar dengan baik. Sekolah harus menyediakan makanan yang berkualitas baik bagi anak. Makanan yang berkualitas baik, selain

penampilan yang menarik, cita rasa yang baik, bernilai gizi tinggi, juga harus bersih, aman serta tidak berbahaya bagi kesehatan.

Kebersihan dan penyehatan merupakan standar utama yang harus dilaksanakan dalam penyediaan makanan bermutu dan aman bagi anak. Sanitasi makanan tidak dapat dipisahkan dari sanitasi lingkungan karena sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap sehat, bersih dan aman. Higiene tenaga penjamah makanan akan mempengaruhi kebersihan makanan, karena penjamah makanan juga bisa menjadi faktor sanitasi yang buruk jika perilaku higiene sanitasinya buruk. Oleh karena itu, penjamah makanan harus mempunyai perilaku higiene yang baik agar makanan yang dihasilkan berkualitas baik. Budiyo, (2009) menjelaskan dari konsep *Green* yang menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh faktor predisposisi yaitu umur, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pengetahuan, dan praktik. Tidak hanya karyawan yang menjaga higiene sanitasi, tetapi sekolah juga harus menyediakan fasilitas higiene sanitasi. Adanya fasilitas higiene sanitasi di sekolah bertujuan untuk menjamin ruang produksi dalam keadaan bersih dan terbebas dari cemaran serta produk pangan yang dihasilkan bebas dari cemaran.

Sesuai dengan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 penyelenggaraan makanan sekolah termasuk golongan A3, dan bisa dikatakan memiliki higiene sanitasi yang baik apabila memperoleh nilai minimal 74 dan maksimal 83, atau 89 – 100%. Jika fasilitas higiene sanitasi tersedia dan penjamah makanan mempunyai pengetahuan tentang higiene sanitasi baik maka di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah akan lebih mudah menerapkan higiene sanitasi sesuai dengan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang terletak di Jl Raya Jambu No.1 Sumbersekar Dau Malang, Jawa Timur. Sekolah ini menyediakan makanan untuk siswi SMP dan SMA yang berjumlah 1177 siswi dan karyawan yang berjumlah 388 karyawan, sehingga penyelenggaraan makanan menyediakan 1565 porsi setiap kali makan. Bentuk penyelenggaraan makanan sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang ini adalah sistem swakeloka yang bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari

perencanaan, pengolahan, dan penyajian. Penyelenggaraan makanan di sekolah ini memiliki 15 karyawan, yang dibagi dalam 3 shift. Perilaku penjamah makanan di sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang masih kurang baik, ada penjamah makanan yang bercakap-cakap saat mengolah makanan, tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap karena tidak tersedia, dan menjamah makanan jadi tanpa menggunakan alat bantu.

Oleh karena itu dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat mengetahui apa faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas didapatkan rumusan masalah sebagai berikut “Apa faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di penyelenggaraan makanan sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

### **2. Tujuan khusus**

- a) Menganalisis karakteristik (usia, masa kerja, tingkat pendidikan) penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
- b) Menganalisis pengetahuan penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
- c) Menganalisis fasilitas higiene sanitasi penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
- d) Menganalisis perilaku higiene sanitasi penjamah makanan berdasarkan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- e) Menganalisis kelaikan higiene sanitasi Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang berdasarkan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Penelitian ini diharap dapat menambah wawasan peneliti tentang perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

### **2. Manfaat praktis**

Penelitian ini diharap dapat menambah pengetahuan untuk lahan dalam hal perilaku higiene sanitasi makanan penjamah makanan dan dapat menerapkan higiene sanitasi yang baik dan benar sesuai Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.