

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Undang–Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan, pangan merupakan hak asasi manusia sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya yang berkualitas. Menurut Rotua (2015) Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi bagi konsumen. Pola makan yang baik sesuai pedoman gizi seimbang akan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Pedoman Gizi Seimbang terdiri dari 4 pilar yaitu mengonsumsi makanan beragam; membiasakan perilaku hidup bersih; melakukan aktivitas fisik; serta mempertahankan dan memantau berat badan ideal. (gizi.depkes.go.id)

Investasi pendidikan gizi dan kesehatan sejak dini dilakukan di sekolah sejak PAUD (Pendidikan Anak Usia Dini) dan UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) memegang peranan penting dalam pembentukan kebiasaan hidup bersih sehat dan bergizi bagi anak. Anak kurang gizi berkontribusi pada rendah daya saing sumberdaya manusia serta menambah beban negara. (Ali dalam Siswono. 2017. gizi.depkes.go.id)

Pada saat memasuki usia sekolah, anak mulai mengenal jajanan di luar rumah. Sebagian besar anak usia sekolah menghabiskan 4–8 jam sehari berada di lingkungan sekolah bahkan sekolah yang menerapkan *full day school* yang mana menghabiskan waktu lebih banyak di sekolah. Salah satu faktor yang mempengaruhi anak membeli jajanan yaitu kebiasaan sarapan pagi sebelum berangkat sekolah. Sarapan pagi menyumbang zat gizi yang cukup bagi otak untuk konsentrasi menerima pelajaran di kelas dan membuat penampilan menjadi tidak lemas. Siswa yang melakukan sarapan sehat 75% memiliki konsentrasi yang sangat baik, dibandingkan dengan sekedar sarapan mengonsumsi susu atau teh hanya 43,8% memiliki konsentrasi yang baik. Bahkan siswa yang tidak terbiasa sarapan hanya 21,4% memiliki konsentrasi yang baik (Verdiana,dkk (2017))

Berdasarkan hasil penelitian Sukiniarti (2015) sebesar 5,17% anak usia kelas 2 SD tidak sempat melakukan sarapan dan hanya diberikan uang jajan sebesar Rp 2.000 untuk membeli nasi uduk. Hal ini disebabkan karena anak sudah kebiasaan tidak melakukan sarapan pagi dan sebagai gantinya diberikan uang jajan (31,03%), 25,86% hanya sempat mengonsumsi kue setiap pagi, dan 43,11% kebiasaan anak bangun kesiangan sehingga tidak memiliki waktu untuk melakukan sarapan.

Sedangkan hasil penelitian Sartika (2012), anak jarang melakukan sarapan disebabkan karena pengetahuan yang rendah dan sikap ibu dalam merancang menu sarapan. Selain itu, kondisi ibu yang bekerja dengan keterbatasan waktu sehingga lebih memilih mengolah menu yang cepat dan praktis dalam perhidangannya tanpa memikirkan pola menu yang dapat membuat anak menjadi bosan.

Berdasarkan data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) pada Bulan Juli–September 2017 insiden keracunan di Indonesia yang diakibatkan makanan olahan jasaboga sebanyak 9 insiden dengan jumlah korban 422 korban, makanan olahan rumah tangga sebanyak 8 insiden dengan 249 korban dan 1 orang diantaranya meninggal dunia, makanan olahan jajanan (PKL) sebanyak 6 insiden dengan 88 orang korban, makanan olahan dalam kemasan sebanyak 2 insiden yang menyebabkan 37 orang korban, makanan segar sebanyak 1 insiden dengan 7 korban dan 1 orang di antaranya meninggal dunia, minuman keras/alkohol sebanyak 2 insiden dengan 22 orang korban dan 3 orang di antaranya meninggal dunia, minuman lain sebanyak 1 insiden dengan 16 korban, serta penyebab keracunan oleh makanan yang tidak diketahui sebanyak 1 insiden dengan 7 orang korban dan 1 orang di antaranya meninggal dunia.

Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh–sungguh (Titin Agustina dalam Setyorini, 2013).

Lebih lanjut Ningsih (2014) menyatakan ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih.

Sekolah sebagai institusi pendidikan memegang peranan penting dalam upaya promosi kesehatan. Adanya kantin sehat diharapkan siswa tidak akan membeli jajan di luar sekolah selama jam sekolah serta mendapatkan asupan makanan yang sehat. Sebagai satuan pendidikan, sekolah bertanggungjawab dalam melaksanakan proses pembelajaran termasuk menjaga dan melaksanakan kesehatan jasmani dan rohani peserta didik melalui layanan kantin sehat di sekolah sehingga tidak hanya bertugas dalam mengembangkan ilmu pengetahuan, keterampilan dari siswa saja. (Mulyasa 2011 dalam Fatmawatiningsih 2018).

SDN Bareng 03 Kota Malang pada tahun 2017 telah mengikuti sekolah Adiwiyata sehingga peraturan untuk makanan yang dijual di kantin lebih diperhatikan terutama mutu dan kualitas termasuk tenaga penjamah makanan harus sehat dan menjaga kebersihan. Penelitian dilakukan dengan tujuan mengetahui bagaimana penerapan hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin SDN Bareng 03.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan perilaku hygiene dan sanitasi kantin SDN Bareng 03 Kota Malang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan perilaku hygiene dan sanitasi kantin SDN Bareng 03 Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik (umur, tingkat pendidikan, lama bekerja, jenis kelamin) tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.
- b. Mengetahui perilaku hygiene tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03 Kota Malang.

- c. Mengetahui fasilitas higiene sanitasi kantin SDN Bareng 03 Kota Malang.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menjadi landasan untuk meningkatkan higiene tenaga penjamah makanan dan memperbaiki fasilitas higiene sanitasi kantin di sekolah.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti diharapkan mampu menambah pengetahuan bagaimana higiene penjamah makanan dan sanitasi di kantin SDN Bareng 03.
- b. Bagi institusi diharapkan mampu memperbaiki keadaan sanitasi di kantin SDN Bareng 03.

E. Kerangka pikiran penelitian

1. Kerangka konsep

