

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan jajanan anak sekolah merupakan masalah yang perlu diperhatikan oleh masyarakat, khususnya orangtua dan guru. Karena jajanan anak sekolah sangat berisiko terhadap cemaran fisik, biologi dan/atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang. Di negara-negara berkembang, seperti Timor Leste, Myanmar, Kamboja, Indonesia dan Filipina terdapat sekitar 70% kasus penyakit diare yang berhubungan dengan konsumsi makanan yang terkontaminasi zat-zat berbahaya (Gizaw, 2014).

Faktor yang mempengaruhi keamanan pangan adalah praktik yang salah dan rendahnya pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan (Webb dan Morancie, 2015). Di Indonesia, masalah tentang keamanan pangan sudah diatur dalam perundang-undangan yaitu Undang-Undang Nomor 18 tentang Pangan Tahun 2012 pasal 67 - 69. Penjamah makanan merupakan salah satu pihak yang berperan dalam keamanan pangan, karena penjamah makanan dapat mengontaminasi secara langsung makanan yang diolah melalui anggota tubuh, seperti menggunakan perhiasan dan berbicara ketika mengolah makanan (Setiyani, 2013).

Penelitian Faridah dkk. (2015), menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan keamanan pangan (hygiene dan sanitasi) dengan praktek kebersihan diri pada penjual makanan, semakin tinggi tingkat pengetahuan penjamah makanan maka semakin tinggi pula praktek kebersihan diri penjual makanan. Menurut Purwaningtyas (2013), praktek hygiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember sebagian besar masuk kategori buruk. Hal ini juga didukung oleh penelitian Sari (2017), yang menyatakan bahwa pengetahuan penjamah makanan yang kurang, terutama pengetahuan terhadap penyakit yang akan ditimbulkan akibat makanan yang tercemar. Sikap dari penjamah makanan turut menjadi pengaruh dalam

kontaminasi makanan dengan bakteri. Menurut Azwar (2010), faktor yang memengaruhi sikap, yaitu pengalaman pribadi, pengalaman orang lain yang dianggap penting, pengaruh kebudayaan, media massa, lembaga pendidikan dan lembaga agama serta faktor emosional. Hal ini dibuktikan dengan penelitian Miranti dkk, (2016) yang menyatakan bahwa sebagian besar sikap penjamah makanan masuk dalam kategori baik (65%) yang disebabkan karena faktor pengalaman

Penelitian Arifin dkk. (2019), menyatakan bahwa gambaran higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin SD dan MI di wilayah kerja Puskesmas Sekaran di Semarang menunjukkan bahwa tidak ada kantin yang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan jajanan dan syarat sanitasi penyajian. Sebanyak 14 kantin (77,8%) tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan, lalu sebanyak 17 kantin (94,4%) tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja. Keberadaan mikroba yang mengkontaminasi makanan turut menjadi faktor terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Penelitian Kurniadi (2013), mengatakan bahwa faktor yang mempengaruhi kontaminasi makanan oleh *E.coli* di kantin SD Denpasar diantaranya adalah penyajian makanan yang tidak baik, yaitu dengan menyajikan makanan ditempat terbuka. Fasilitas sanitasi yang kurang, seperti tidak ada tempat cuci tangan dan tersediaanya air bersih. Tenaga penjamah yang tidak memperhatikan kebersihan peralatan dalam mengolah dan menyajikan makanan. Penyimpanan makanan yang dilakukan tanpa memisahkan makanan mentah dengan makanan matang dan proses memasak yang salah berhubungan dengan keberadaan *E.coli* pada makanan jajanan yang dijual di SD Denpasar. Penelitian Afriyanto (2019), menyatakan bahwa terdapat hubungan antara higiene penjamah yang kurang seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan tidak memperhatikan kebersihan alat saji dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada minuman yang dijual di kantin sekolah dasar di Kota Semarang. Sedangkan aturan dari SNI menyatakan bahwa cemaran *E.coli* pada minuman harus pada angka 0 atau tidak ada sama sekali.

Edukasi terhadap penjamah makanan dapat menjadi solusi untuk mengatasi masalah keamanan pangan. Edukasi yang diberikan bisa dilakukan dengan beberapa metode, namun metode yang digunakan dalam beberapa penelitian mengenai edukasi gizi terkait keamanan pangan jajanan anak sekolah dan hygiene sanitasi yang telah dilakukan adalah ceramah. Metode ceramah merupakan metode yang paling praktis dan ekonomis, sehingga dapat digunakan dalam setiap kondisi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap perilaku (pengetahuan, dan sikap) penjamah makanan dan kontaminasi bakteri *E.coli* pada pangan jajanan anak sekolah

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap perilaku (pengetahuan dan sikap) penjamah makanan dan kontaminasi bakteri *E.coli* pada pangan jajanan anak sekolah

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis perbedaan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah mendapatkan intervensi.
- b. Menganalisis perbedaan sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah mendapatkan intervensi
- c. Menganalisis faktor yang mempengaruhi kontaminasi bakteri *E.coli* pada Pangan Jajanan Anak Sekolah.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil studi literasi ini bisa menjadi landasan dalam penelitian selanjutnya terkait keamanan pangan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan dilingkungan sekolah.

2. Manfaat Praktis

Dapat membantu penjamah makanan mengerti bagaimana mengolah, menyimpan, dan menyajikan jajanan yang aman. Bagi peneliti untuk

menambah wawasan bagaimana keamanan pangan pada jajanan sehat di kantin sekolah.