

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kantin sekolah adalah salah satu prasarana krusial yang wajib dimiliki instansi pendidikan sesuai Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan. Peran krusial kantin sekolah dikarenakan menyediakan kurang lebih seperempat pangan yang dimakan di rumah karena waktu yang dihabiskan di sekolah cukup panjang, serta kantin sekolah juga menghadirkan makanan untuk pengganti sarapan dan makan siang di rumah, dan kudapan serta minuman yang bergizi dan higienis (Nuraida et al., 2011; Februhartanty et al., 2018). Menurut Joewono (2013) dalam (Avrilianda, 2016), di Indonesia terdapat dua puluh Provinsi dan enam ratus empat puluh kantin sekolah yang belum memenuhi mutu kantin sehat yang mencakup mutu kebersihan, kesehatan serta keamanan.

Kantin sekolah adalah area yang mempunyai peranan krusial dalam memenuhi kebutuhan pangan jajanan warga sekolah. pangan jajanan yang dijual di kantin biasanya sangat bervariasi dan dijual dengan harga yang terjangkau (Ramli, 2018). Makanan adalah semua substansi padat dan cair yang bisa dikonsumsi baik secara langsung maupun melewati pengolahan terlebih dahulu, yang diperlukan tubuh untuk memenuhi kebutuhan dasar seperti tumbuh, berkembang dan bereproduksi (Rejeki, 2015b). Makanan sehat, bersih, dan bergizi adalah makanan yang menyediakan nutrisi yang dibutuhkan seorang anak untuk dapat menjalani hidup yang sehat dan sukses. Nutrisi yang dibutuhkan tubuh dari makanan seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air dan konstituen lainnya (UU RI No 18, 2012; Pakar Gizi Indonesia, 2017). Nutrisi yang baik akan secara optimal mendukung pertumbuhan dan perkembangan, meningkatkan pertumbuhan fisik dan kecerdasan, dan pada akhirnya meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Makanan juga merupakan agen pembawa penyakit, sehingga makanan dan minuman yang dijual di kantin sekolah harus aman dari vektor (Nuraida et al., 2011). Hidayat (2006) dalam Agustina et al. (2017), mengatakan bahwa makanan

sebagai media dalam perkembangbiakan mikroorganisme penyebab penyakit misalnya *Salmonella thypi*, *Shigella dysenteriae*, dan virus Hepatitis yang bisa menyebabkan diare, hepatitis A, tipus dan gangguan lainnya (Agustina, Permatasari and Setiyawati, 2017).

Menurut (WHO, 2019) makanan yang mengandung mikroorganisme berbahaya akan menyebabkan lebih dari 200 penyakit yang berbeda seperti keracunan makanan dan kanker. Dan diperkirakan setiap tahunnya di seluruh dunia terjadi 600 juta dan setelah mengkonsumsi makanan tercemar, hampir 1 dari 10 orang menjadi sakit, mengakibatkan 420.000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat. Laporan (BPOM RI, 2018) pada tahun 2018 di Indonesia kejadian keracunan makanan akibat kontaminasi dari makanan terbanyak di rumah tangga dengan 42,86% kejadian dan makanan siap saji sebesar 33,93%. Pada institusi pendidikan kejadian keracunan makanan sebesar 30,35%.

Kantin sekolah akan menjadi penunjang kegiatan pendidikan dan masuk kedalam upaya kesehatan masyarakat jika dapat berfungsi dengan memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi dan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi, serta

Pertimbangan sanitasi makanan mempengaruhi pemenuhan kebutuhan akan makanan higienis dan tempat serta kebersihan pedagang (penjamah makanan) harus dilakukan. Ini berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan dari perencanaan, pembersihan, pengolahan, distribusi, transportasi sampai penyajian adalah penjual makanan (Depkes RI, 2006; Ramli, 2018). Menurut Prabu (2018) dalam Rohmah at al. (2018) hygiene dan sanitasi makanan adalah pengontrol 4 faktor, yaitu faktor tempat, bahan makanan, peralatan, dan manusia (penjamah makanan / pedagang) (Rohmah, Cholifah and Rezania, 2019). Sanitasi adalah upaya untuk mencegah makanan dari semua jenis bahaya yang dapat mengganggu kesehatan yang dapat menyebabkan penyakit dan keracunan makanan, dengan fokus pada kegiatan dan tindakan yang perlu membebaskan makanan dan minuman dari semua bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, dimulai dengan produksi makanan, selama pemrosesan, penyimpanan, transportasi, hingga dikonsumsi oleh konsumen (Indasah, 2017). Proses pengolahan makanan adalah perubahan bahan makanan yang mentah menjadi makanan yang bisa dimakan, dan orang yang menangani atau terlibat langsung dalam proses persiapan untuk menyajikan

makanan disebut penjamah makanan (Rejeki, 2015b). Menurut Agustina at al (2017), Kriteria hygiene bagi penjamah makanan agar dapat menjaga kesehatan selama kegiatan, yaitu penjamah makanan harus bebas dari penyakit menular seperti diare, tifus, kolera dan Tuberkulosis. Penjamah makanan yang menderita gangguan pernapasan, pencernaan, dan gangguan kulit tidak dapat melakukan kegiatan pengolahan makanan. Penjamah makanan sebaiknya menjalani pemeriksaan medis rutin setiap enam bulan, termasuk tes darah dan rontgen (Agustina, Permatasari and Setiyawati, 2017). Hygiene sendiri suatu upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan dengan mempertahankan dan meningkatkan kebersihan seseorang melalui penggunaan celemek, tutup kepala, sarung tangan atau penjepit makanan yang dapat mempengaruhi itu, sehingga setiap orang bebas dari penyakit(Rejeki, 2015b).

Penelitian Herningtyas (2017) menunjukkan bahwa pengetahuan yang terbatas memungkinkan penjamah makanan untuk mengambil tindakan yang bertentangan dengan hygiene sanitasi yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan dengan mikroorganisme dan kontaminasi fisik seperti rambut (Herningtyas, 2017). Hal ini sesuai dalam penelitian (Avrilianda, 2016) yang menyebutkan di kantin SMA, tingkat pengetahuan cukup (54,25%), berpengaruh terhadap perilaku higienis penjamah makanan (Avrilianda, 2016). Menurut (Miranti and Adi, 2018) dalam penelitiannya di asrama putri Al Izzah Kota Batu dan Ar Rohmah Malang tahun 2018 juga menyebutkan pengetahuan dengan hygiene perorangan penjamah makanan ada hubungan yang kuat (nilai $r = 0,0404$). Pengetahuan dihasilkan dari tahu dan itu terjadi selama proses pembelajaran untuk menggunakan indera untuk objek tertentu, indera yang digunakan adalah indera pendengaran, penglihatan, penciuman, rasa dan sentuhan (Notoatmodjo, 2012). Kurangnya pengetahuan dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan tentang sumber makanan yang digunakan, atau karena mereka tidak mengerti aturan untuk mengolahnya. Untuk mengubah pola pikir dan perilaku penjamah makanan, informasi tentang hygiene sanitasi makanan perlu diberikan melalui promosi kesehatan (Herningtyas, 2017). Ini juga sejalan dengan penelitian (Sanlier dan Konaklioglu, 2012), yang menyatakan bahwa pengetahuan keamanan makanan dengan perilaku penjamah makanan memiliki hubungan yang cukup kuat (Nilai r

=..0,406). Menurut (Notoatmodjo, 2012) Promosi kesehatan merupakan pendidikan kesehatan melalui keterlibatan masyarakat yang ditargetkan, yang bertujuan untuk meningkatkan status kesehatan masyarakat, menciptakan suasana yang sehat dan meningkatkan kesadaran, sikap dan tindakan. Untuk peningkatan derajat kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit yang berasal dari makanan, promosi kesehatan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dan penyehatan lingkungan kantin.

Provinsi Bangka Belitung adalah kabupaten yang dulunya merupakan bagian dari wilayah Sumatera Selatan sejak tahun 2003. Memiliki 7 Kabupaten, salah satunya adalah Kabupaten Belitung. Kabupaten Belitung berada dipulau terpisah dari provinsi Bangka, Dengan luas daerah 2.293.69 Km² dan dihuni oleh 155.965 jiwa, terdiri dari 5 Kecamatan dengan 49 desa, dengan bermacam-macam mata pencarian seperti pertanian, pertambangan, perdagangan dan kelautan(BPS Kab.Belitung, 2020)..Dalam penelitian.ini, peneliti akan menganalisis pengaruh promosi kesehatan hygiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan penjamah makanan yang ada di kantin sekolah di Kabupaten Belitung tahun 2020. Dari hasil studi pendahuluan yang telah dilaksanakan di bulan Maret tahun 2020 memiliki total 18 kantin yang terdapat di 4 sekolah tingkat SLTA di Kabupaten Belitung, didapatkan bahwa ada beberapa bangunan kantin merupakan bangunan semi permanen yang dibuat menggunakan kayu dan lantai tidak dikeramik, serta penjamah makanan tidak menggunakan tutup kepala, celemek dan tidak menggunakan sarung tangan atau penjepit untuk mengambil makanan, tidak mencuci tangan saat akan melakukan kegiatan, penjamah makanan belum pernah mendapatkan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi makanan. Sanitasi yang masih kurang seperti kebersihan peralatan, kebersihan lingkungan kantin, dan tempat memasak.

Hasil observasi peneliti, tempat penyimpanan makanan jadi tidak didalam etalase kaca dan tidak tertutup, tidak terdapat penerangan yang cukup di tempat memasak dan untuk pembuangan sampah, ada beberapa kantin yang langsung membuang di samping kantin dengan cara dibakar. Terdapat sampah yang berserakan di daerah dalam kantin dan di dekat tempat pencucian piring, tempat pencucian piring kurang layak, Beberapa masih ada yang belum.menggunakan air

yang mengalir. Peralatan makan setelah dicuci tidak diletakkan rak dan lap yang digunakan untuk membersihkan peralatan makan dan peralatan masak dijadikan satu dan digunakan berulang. Dari hasil studi pendahuluan ini peneliti menyimpulkan bahwa masih kurangnya pengetahuan dan implementasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah di Kabupaten Belitung.

Dari uraian diatas, maka peneliti memutuskan penting dilakukan pembinaan dengan pemberian promosi kesehatan tentang hygiene dan sanitasi makanan dan minuman untuk peningkatan pengetahuan penjamah makanan, agar penjamah makanan bisa mempraktikkan perilaku hidup bersih pada diri sendiri maupun lingkungan secara mandiri.

I.2 Rumusan Masalah

Atas dasar latar belakang, dapat diidentifikasi masalah penelitian pada penjamah makanan di kantin dan lingkungan sekolah yaitu masih kurangnya pengetahuan dan kesadaran dari pihak kantin terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan, masyarakat kurang peduli terhadap praktik kesehatan terkhusus pada penjamah makanan yang ada di katin sekolah yang ada di Kabupaten Belitung. Hal ini sejalan dengan penelitian (Miranti and Adi, 2018) menunjukkan dari total sampel sebanyak 20 orang yang berpengetahuan baik hanya 5 orang, yang berpengetahuan cukup 4 orang dan yang kurang 11 orang.

Maka hal yang menjadi pertanyaan peneliti mengenai pengetahuan penjamah makanan di kantin sekolah yaitu, adakah pengaruh penyuluhan hygiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan dari penjamah makanan di kantin sekolah tingkat SLTA Kabupaten Belitung tahun 2020.

I.3 Tujuan

I.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh promosi kesehatan hygiene dan sanitasi makanan dengan peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan di kantin sekolah Kabupaten Belitung tahun 2020.

I.4.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan di kantin sekolah Kabupaten Belitung, sebelum dan sesudah dilakukan promosi kesehatan
- b. Mengetahui gambaran pengetahuan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin sekolah Kabupaten Belitung, sebelum dan sesudah dilakukan promosi kesehatan
- c. Untuk mengetahui pengaruh promosi kesehatan tentang hygiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan penjamah makanan di kantin sekolah Kabupaten Belitung

I.4. Manfaat

I.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini bisa menambah wawasan dan informasi mengenai seberapa jauh pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah.

I.4.2 Manfaat Praktis

a. Penjamah Makanan

Penelitian yang dilakukan bisa menambah wawasan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang ada di kantin sekolah, mengubah perilaku penjamah makanan sekolah agar terbiasa menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi.

b. Sekolah di Kabupaten Belitung

Penelitian ini dapat menambah informasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah, menumbuhkan rasa kepedulian warga sekolah terhadap mutu jajanan yang dijual di kantin sekolah serta untuk meningkatkan kualitas dan produktifitas siswa.

c. Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan perhitungan dan masukkan dalam ilmu dibidang kesehatan, mengembangkan pengetahuan bidang kesehatan,

dan sebagai tambahan referensi penelitian yang berguna bagi masyarakat dibidang kesehatan masyarakat serta dapat bermanfaat untuk penelitian-penelitian sejenis lainnya.

d. Peneliti

Dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah dipelajari selama perkuliahan dan dapat menambah wawasan peneliti mengenai hubungan promosi kesehatan tentang hygiene dan sanitasi makanan terhadap peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan di kantin sekolah.

I.3 Ruang Lingkup

Tujuan penelitian ini yaitu untuk melihat pengaruh pada penjamah makanan di kantin sekolah di Kabupaten Belitung sebelum dan sesudah promosi kesehatan hygiene dan sanitasi makanan. Pengumpulan data dilakukan pada bulan April tahun 2020 dan sebelumnya sudah dilakukan studi pendahuluan pada bulan Februari tahun 2020. Jenis penelitian ini adalah pre-eksperimen pretest dan posttest dengan..metode ceramah dan diskusi, pengambilan sampel menggunakan teknik total sampling sebanyak 36 orang penjamah makanan yang ada di kantin sekolah tingkat SLTA di Kabupaten Belitung dengan menetapkan kriteria sesuai tujuan peneliti