

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan banyak ditemui di sekitar sekolah, baik yang disediakan oleh kantin sekolah maupun pedagang kaki lima, dan biasa dikonsumsi oleh sebagian anak usia sekolah. Hal ini perlu mendapat perhatian masyarakat khususnya orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah.

Makanan jajanan memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi biologi atau kimia, yang dapat mempengaruhi kesehatan dalam jangka pendek dan panjang (Februhartanty 2004).

Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang pangan pasal 1 tentang pengertian Keamanan Pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Kontaminan pada makanan berupa virus, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia berbahaya. Makanan tak aman menimbulkan berbagai jenis penyakit, mulai dari diare hingga kanker.

Hygiene sanitasi makanan jajanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel.

Kondisi hygiene sanitasi yang kurang baik akan berdampak pada kualitas makanan yang disajikan bisa menyebabkan pada tingkat kesehatan pembeli yang mengkonsumsi makanan tersebut. Apabila hygiene sanitasi makanan

tidak baik maka akan menimbulkan berbagai masalah kesehatan seperti food borne disease atau yang bisa disebut keracunan makanan (Hartono 2014)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan yang terkandung dari aspek dalam penanganan makanan jajanan yaitu peralatan makanan, penjamah makanan, bahan makanan, air, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Dari aspek tersebut bisa mengakibatkan dampak pada kualitas makanan. Makanan jajanan yang memiliki kekurangan dari segi keamanannya dan bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia dan fisik. Makanan jajanan yang disediakan untuk dijual pedagang kaki lima memiliki faktor resiko terjadi pencemaran baik secara biologis biologis, fisik maupun kimia yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Adapun bahaya dan cemaran tersebut sering ditemukan karena penerapan hygiene sanitasi yang masih tergolong kurang baik (Sari. 2018)

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan pada 2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 50 kasus. Adapun, jumlah orang terpapar keracunan makanan sebesar 5.505 sepanjang tahun 2022.

Berdasarkan penelitian terdahulu dengan judul Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau yang di teliti oleh Hetty Ismainar tahun 2021 dengan variabel tempat pengolahan, peralatan, personal hygiene. Penelitian ini menyebutkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dengan sarana higiene dan sanitasi makanan dan pengetahuan yang rendah tersebut berisiko 6,2 kali untuk tidak menjaga higiene dan sanitasi makanan

SDN Maospati 01 Merupakan Sekolah Dasar Negeri yang beralamatkan di jl barat Maospati no 262 kelurahan Maospati Kecamatan Maospati Kabupaten Magetan yang memiliki jumlah siswa sebanyak 97 siswa secara keseluruhan.

Dari Hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan melalui observasi di lokasi SDN Maospati 01 terdapat 5 pedagang kaki 1 diantaranya pedagang

menetap yang menjual 2 macam makanan jajanan di SDN Maospati 01 ditemukan pedagang makanan yang kurang memperhatikan kebersihan makanan, menjamah makananya seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, merokok sampai menggaruk anggota tubuh. Di samping itu juga terdapat yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi seperti kebersihan kuku dan tangan, air pencucian dan kain lap yang digunakan berulang kali, tempat menyimpan makanan yang tidak ditutup. Selain itu pedagang berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor.

Dari uraian kondisi tersebut maka sangat memungkinkan makanan terkontaminasi bakteri patogen dan memungkinkan adanya angka kuman, sehingga makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit bagi yang mengkonsumsinya Dengan ini Penulis mengambil 6 sampel makanan jajanan dari 5 pedagang yang menjual makanan. Makanan tersebut adalah Siomay, Batagor, Jamur crispy, Cilok, Sate usus, Kornet

Dari hasil pemeriksaan sampel di Laboratorium Mikrobiologi Prodi DIII Sanitasi Kampus Magetan untuk mengetahui jumlah angka kuman pada sampel makanan sate usus (usus basah) angka kuman dengan jumlah 60.000/koloni yang artinya tidak memenuhi syarat. Dan kripik usus angka kuman berjumlah 1.800/koloni. Sedangkan untuk hasil pemeriksaan rhodamin-B pada kornet burger didapatkan hasil Negatif yang artinya tidak mengandung pewarna makanan rhodamin-B.

Dilihat secara organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan keadaan makanan jajanan tersebut khususnya siomay, batagor, cilok, jamur crispy, sate usus, kornet memperoleh hasil antara lain:

1. Sate usus berwarna merah cabe, beraroma amis pada sate usus, tekstur kenyal dan lengket, rasanya gurih dan pedas
2. Untuk kornet burger berwarna merah, beraroma khas kornet, tekstur kenyal memiliki rasa gurih asin

3. Cilok berwarna putih seperti bakso pada umumnya memiliki cita rasa yang gurih bertekstur kenyal
4. Batagor berwarna coklat dengan campuran sambal kacangnya bertekstur kenyal
5. Siomay berwarna putih memiliki cita rasa gurih
6. Jamur crispy berwarna kuning memiliki citarasa gurih

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan

Dari data diatas maka dapat disimpulkan bisa berakibat resiko terhadap kesehatan akibat penanganan yang kurang higienis bisa menyebabkan makanan jajanan tersebut mengandung mikroba sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan berakibat pada gangguan kesehatan konsumen

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka penulis mengambil penelitian ini dengan judul “HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN JAJANAN DI SDN MAOSPATI 01 KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2024” alasan penulis mengambil lokasi di SDN Maospati 01 di karenakan adanya permasalahan pada kualitas makanan jajanan dan kebersihan makanannya, menjamah makanannya seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, merokok sampai menggaruk anggota tubuh. Di samping itu juga terdapat yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi seperti kebersihan kuku dan tangan, air pencucian dan kain lap yang digunakan berulang kali, tempat menyimpan makanan yang tidak ditutup.

B. Identifikasi Masalah

1. Kurangnya perhatian masyarakat khususnya orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah pada makanan jajanan di SDN Maospati 01
2. Makanan jajanan memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi biologi dan kimia
3. Makanan yang tidak di tutup dan dibiarkan terbuka bisa menyebabkan terjadinya penyakit diare yang di akibatkan adanya faktor tingginya cemaran mikroba (Angka kuman) pada makanan jajanan karena kurangnya kebersihan peralatan makanan di SDN Maospati 01

4. Kurangnya penerapan hygiene sanitasi penjamah pada pedagang di SDN Maospati 01
5. Kurangnya sarana dan fasilitas sanitasi (air bersih, tempat sampah) di pedagang SDN Maospati 01

C. Batasan Masalah

Penelitian ini terdiri dari

1. Proses Pengolahan makanan jajanan (peralatan, penjamah, tempat pengolahan)
2. Pemeriksaan kualitas makanan
 - a. Aspek mikrobiologi (angka kuman)
 - b. Aspek kimia (rhodamin-B)

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang penulis tulis maka rumusan masalah tersebut adalah “Bagaimana penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan di SDN Maospati 01?”

E. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum
Untuk menilai hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan pada makanan jajanan yang dijual di SDN Maospati 01
2. Tujuan Khusus
 - a. Menilai peralatan pengolahan makanan di SDN Maospati 01
 - b. Menilai tempat pengolahan makanan di SDN Maospati 01
 - c. Menilai penjamah makanan di SDN Maospati 01
 - d. Menilai proses pengolahan makanan jajanan di SDN Maospati 01
 - e. Mengukur kualitas mikrobiologi (angka kuman) pada makanan jajanan di SDN Maospati 01
 - f. Mengukur kualitas kimia (rhodamin-B) pada makanan jajanan di SDN Maospati 01
 - g. Menilai sarana sanitasi (air bersih, tempat sampah) di pedagang SDN Maospati 01
 - h. Menganalisis hygiene sanitasi dan pengolahan makanan jajanan di SDN Maospati 01

F. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat seperti

1. Bagi peneliti

Manfaat bagi peneliti lain adalah meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah di Kampus Sanitasi Magetan terutama di bidang penyehatan makanan dan minuman khususnya hygiene sanitasi makanan

2. Bagi Masyarakat/Konsumen

Dapat mengetahui dan menambah informasi mengenai hygiene sanitasi makanan dan bisa menerapkannya sehingga meminimalisir terjadinya pencemaran makanan

3. Bagi Pedagang

Dapat meningkatkan kualitas hygiene sanitasi dan menutup makanan agar makanan tersebut tidak terjadi kontaminasi yang dapat menimbulkan penyakit, sehingga dapat mengurangi terjadinya pencemaran makanan

4. Bagi peneliti lain dapat dijadikan bahan pertimbangan dari Penelitian. Selanjutnya