

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar atau primer bagi manusia. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar. Tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekadar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh. Dewasa ini, masyarakat semakin selektif dalam menentukan kebutuhan akan makanan dengan pertimbangan adalah faktor keamanan makanan.

Lima unsur yang berperan dalam pengelolaan makanan adalah : tempat, orang, peralatan, makanan dan metode proses pengolahan makanan. Para pedagang makanan kadang tidak memperdulikan akan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan akibatnya sering terjadi keracunan makanan. Cara pengelolaan makanan yang sehat akan mengurangi kejadian keracunan makanan (Depkes, 2005).

Kejadian keracunan makanan seringkali menimbulkan kerugian baik sosial maupun ekonomi masyarakat. Dampaknya tidak saja dirasakan oleh konsumen langsung, tetapi juga pengelola makanan yang menyediakan makanan dan minuman. Perasaan trauma akibat dari peristiwa keracunan makanan dapat menjadikan seseorang anti terhadap jenis makanan tertentu atau penjual makanan tertentu yang terbukti telah menyebabkan kecelakaan dimana sejumlah orang menjadi sakit bahkan harus dirawat di rumah sakit.

Faktor utama dalam penyajian makanan yaitu orang yang melaksanakan proses pembuatan atau pengolahan makanan dari mulai bahan baku sampai menjadi barang jadi. Oleh karena itu orang merupakan faktor yang penting dalam penyediaan makanan dan minuman karena pembuat dan pengolah makanan yang tidak bersih akan menularkan kuman penyebab penyakit. Kuman ini dapat bersarang pada bagian tubuh manusia seperti tangan, kuku, lubang hidung, dan mulut. Selain itu pakaian yang tidak bersih juga berpotensi menjadi tempat bersarangnya kuman.

Upaya higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Purnomo, 2009 dalam Afriyenti, 2002).

Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi.

Pekerja khususnya pengolah makanan memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan. Terdapat 4 (empat) faktor yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit melalui makanan yakni perilaku yang tidak higienis, adanya sumber penyakit menular, adanya media (makanan, minuman) dan resipien-resipien. (Musadad, 1995 dalam Fauziah, 2010).

Higiene personal yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Karena pada dasarnya higiene adalah mengembangkan kebiasaan yang baik untuk menjaga kesehatan, maka sebenarnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai tenaga pengolah makanan melalui wawancara. Hasil penelitian tahun 1995 di Rumah Sakit Umum Fatmawati, diketahui bahwa sebanyak 22 orang (64.7%) tenaga yang terlibat dalam pengolahan makanan di dapur mempunyai pengetahuan dan perilaku kurang tentang higiene dan sanitasi makanan.

Menurut Depkes (2000) dalam Yosvita (2011), keracunan makanan di Indonesia pada tahun 1997 mencapai 3919 penderita dengan *Crude Fatality Rate* (CFR) sebesar 0.15%, tahun 1998 jumlah kasus sebanyak 1078 penderita dengan CFR sebesar 0.65%. meski jumlahnya menurun namun CFRnya meningkat karena kasus kematiannya tinggi, dan pada tahun 1999 jumlah kasus sebanyak 1181 penderita tanpa kematian.

Kebersihan (*hygiene*) pembuat dan pengolah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. *Hygiene* penyentuh makanan yang tidak baik dapat menyebabkan kejadian penularan penyakit bawaan makanan lebih besar terjadi. Selain *hygiene* pembuat dan pengolah makanan, sanitasi tempat pengelolaan makanan juga merupakan hal penting. Kondisi sanitasi peralatan juga harus diperhatikan karena peralatan yang kotor kemungkinan mengandung kuman atau bakteri yang akan mengkontaminasi makanan. Kondisi sanitasi air yang digunakan akan sangat mempengaruhi produk yang dihasilkan, air yang kotor akan mengkontaminasi makanan yang diproduksi.

Anak- anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan yang disiapkan di kantin sekolah atau dibeli di penjaja kaki lima di sekitar sekolah (WHO, 2006). Frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan pada anak di sekolah bahkan meningkat pada tahun 2012. KLB tertinggi tertinggi pada anak sekolah Dasar (SD) yaitu 11 kejadian dengan jumlah korban sakit sebanyak 68 orang (Puskesmas Kecamatan Banyuates, 2013).

Berdasarkan kondisi demikian, yaitu permasalahan kurang higienenya makanan jajanan sekolah, individu murid, dan penjual makanan jajanan maka hal ini menarik untuk digunakan sebagai obyek penelitian. Sehingga perlu dilakukan penelitian dengan judul “Sikap Murid dan Penjual Makanan Jajanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Asem Jaran Kecamatan Banyuates.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan pokok dalam skripsi ini adalah : “Bagaimana sikap murid dan penjual makanan jajanan tentang higiene dan sanitasi makanan di Sekolah Dasar Asem Jaran kecamatan Banyuates”.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sikap murid dan penjual makanan jajanan tentang higiene dan sanitasi makanan di Sekolah Dasar Asem Jaran kecamatan Banyuates.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan saran atau masukan bagi pimpinan Sekolah Dasar di desa Banyuates guna mengambil langkah yang tepat dalam rangka pengelolaan penjual makanan jajanan.

2. Teoritis

Memberi kesempatan pada penulis untuk mengaplikasikan ilmu dan teori yang dipelajari selama ini. Selain itu diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan khususnya dalam bidang manajemen.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada masyarakat mengenai sikap murid dan penjual makanan jajanan tentang higiene dan sanitasi makanan di Sekolah Dasar Desa Asem Jaran kecamatan Banyuates.