

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini banyak beredar jenis jajanan tradisional di tengah masyarakat dengan harga yang murah. Kebanyakan yang sering dijumpai yaitu pada siswa di sekolah-sekolah dasar. Siswa sekolah dasar belum mengerti terhadap kesehatan jajanan yang diperjualbelikan di sekitar sekolahnya. Salah satu kelompok masyarakat yang sering mengalami masalah akibat keracunan makanan adalah anak-anak sekolah. Jajanan anak sekolah berisiko terhadap pencemaran biologis atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Jajanan menjadi pilihan utama bagi siswa sekolah dasar untuk asupan energi utama terhadap siswa terlebih pada siswa yang belum sarapan pada pagi harinya di rumah sebelum berangkat ke sekolah.

Makanan jajanan merupakan makanan dan minuman hasil olahan penjamah makanan dan minuman yang tersedia di tempat umum dan dijual untuk masyarakat umum dengan berbagai jenis dan variasi makanan jajanan yang dijual. Menurut Irianto (2007) makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang diujakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya khususnya anak-anak sekolah.

Jenis makanan atau minuman yang disukai anak-anak adalah makanan jajanan yang mempunyai rasa manis, enak, warna yang menarik, dan berstruktur lembut. Jenis makanan jajanan seperti coklat, permen, jeli, biscuit, dan makanan ringan (snack) merupakan produk makanan favorit bagi sebagian besar anak-anak sekolah. Untuk kelompok produk minuman yakni minuman yang berwarna-warni (air minum dalam kemasan maupun es sirop tanpa label), minuman jeli, es susu (milk ice), minuman ringan (soft drink) (Nuraini, 2007).

Penjamah makanan jajanan adalah orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan yang digunakan mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, pengemasan, hingga penyajian. Dalam proses pengolahan makanan jajanan peranan penjamah makanan jajanan sangatlah penting dan dapat

menyebabkan adanya kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di luar dan di dalam tubuh manusia nantinya akan ditularkan melalui makanan yang menyebabkan penyakit infeksi seperti demam dan diare. Penyiapan makanan yang aman sangat penting untuk menjamin makanan tidak terkontaminasi, dan kontaminan yang sudah ada dalam bahan pangan dapat dihilangkan atau dikurangi ke tingkat yang aman (Depkes RI, 2006).

Makanan jajanan beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun adanya penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak diizinkan (Mudjajanto, 2006). Makanan jajanan mengandung banyak resiko seperti debu-debu dan lalat yang hinggap pada makanan yang tidak ditutupi sehingga dapat menyebabkan penyakit terutama pada sistem pencernaan kita. Belum lagi bila persediaan air terbatas, maka alat-alat yang digunakan seperti sendok, garpu, gelas dan piring tidak dicuci dengan bersih. Hal ini sering membuat orang yang mengkonsumsinya dapat terserang berbagai penyakit seperti disentri, tifus ataupun penyakit perut lainnya (Irianto K, 2007). Makanan jajanan pada anak sekolah yang kurang terjamin kesehatannya dapat berpotensi menyebabkan keracunan, gangguan pencernaan dan jika berlangsung lama akan menyebabkan status gizi yang buruk bahkan kematian (Suci, 2009).

Beberapa penelitian membuktikan bahwa jajanan yang dijual di lingkungan sekolah banyak terkontaminasi oleh mikroba patogen. Hasil pengawasan pangan jajanan anak sekolah tahun 2005 yang dilakukan oleh 18 BPOM, dengan 861 sampel yang diuji di 19 provinsi tersebar di Indonesia, menunjukkan bahwa 39,96% pangan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat untuk dikonsumsi (Murti dan Budayanti, 2017). Dari sejumlah sampel yang tidak layak untuk dikonsumsi siswa Sekolah Dasar Negeri Kabupaten Cirebon yang meninggal dunia setelah mengonsumsi jajanan di dekat sekolah (romdhon, 2016). Pada tahun 2017, sebanyak 33 siswa Sekolah Dasar Negeri 1 Muara Kabupaten Cirebon mengalami mual dan sakit kepala setelah menyantap jajanan *crepes* di depan sekolah. Bahkan empat anak diantaranya mengalami sesak nafas sehingga harus dirawat di rumah sakit (Handayani, 2017).

Hampir di setiap sekolah terdapat pedagang makanan jajanan. Hal ini dapat mendorong timbulnya kebiasaan pada siswa dalam mengkonsumsi makanan jajanan yang kurang sehat. Makanan jajanan yang terdapat di sekolah saat ini harus lebih diperhatikan, selain banyak dikonsumsi oleh anak-anak sekolah yang merupakan generasi muda juga banyak bahaya yang mengancam dari mengkonsumsi jajanan tersebut karena merupakan hasil olahan rumahan yang belum terjamin kualitas, sanitasi dan higienisnya. Mengkonsumsi makanan jajanan sembarangan belum banyak diperhatikan oleh siswa sekolah dasar dan juga kurangnya pengetahuan pedagang makanan jajanan terhadap keamanan makanan sangatlah penting untuk diperhatikan.

Sanitasi dan hygiene makanan merupakan hal yang sangat penting. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang memfokuskan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan. Hal ini berguna untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan racun yang disebabkan oleh zat aditif. Pelaksanaan sanitasi sangat penting untuk menjaga keamanan makanan. Sedangkan hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang memfokuskan pada usaha kesehatan perseorangan beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Hal ini termasuk pula upaya untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia sedemikian rupa sehingga berbagai faktor lingkungan yang tidak menguntungkan tidak sampai menimbulkan penyakit (Ikhtiar, 2017).

Yayasan Assalafiyah Masalembu Kabupaten Sumenep tepatnya berlokasi di Desa Masalima merupakan daerah yang masyarakatnya masih belum terbuka atau belum adanya penelitian mengenai sanitasi dan hygiene makanan. Menurut pengamatan sebelumnya, masih banyak siswa yang tidak memperhatikan sanitasi dan hygiene dalam membeli makanan jajanan yang dijual di sekitar yayasan. Demikian pula dengan penjual makanan jajanan yang juga tidak memperhatikan sanitasi dan hygiene makanan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian untuk mengetahui “Persepsi Siswa dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Sanitasi dan Hygiene Makanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep”.

1.2. Batasan Masalah

Batasan pada penelitian ini yaitu fokus pada hasil survey kepada siswa dan penjual makanan jajanan di sekitar Yayasan Assalafiyah Masalembu Kabupaten Sumenep yang berlokasi di Desa Masalima untuk mendeskripsikan persepsi siswa dan penjual makanan jajanan tentang sanitasi dan hygiene makanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana persepsi siswa tentang sanitasi dan hygiene makanan jajanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep?
2. Bagaimana persepsi penjual makanan jajanan tentang sanitasi dan hygiene makanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui persepsi siswa tentang sanitasi dan hygiene makanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep.
2. Mengetahui persepsi penjual makanan jajanan tentang sanitasi dan hygiene makanan di Yayasan Assalafiyah Masalembu Sumenep.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Bagi Yayasan Assalafiyah Masalembu dapat dijadikan pertimbangan untuk memperbaiki sanitasi dan hygiene pada penjual dalam menjajakan jualannya.
2. Bagi instansi terkait yaitu Dinas Kesehatan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan atau pemikiran mengenai sanitasi dan hygiene makanan di sekolah-sekolah yang ada di wilayah Sumenep.