

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi keadaan gizi masyarakat yang baik menjadi salah satu cara untuk mendukung suksesnya pembangunan kecerdasan dan kesehatan sumber daya manusia. Nutrisi gizi yang berimbang dan sempurna menjadikan pertumbuhan yang sehat dan daya tahan tubuh kuat. Pemenuhan dan peningkatan zat gizi masyarakat Indonesia dapat terpenuhi dengan mengkonsumsi pangan yang sehat dan aman.

Salah satu prioritas pangan yang menjadi perhatian khusus Badan POM RI adalah Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). Anak-anak merupakan generasi penerus bangsa juga sebagai konsumen yang potensial dalam hal makanan atau minuman jajanan. Menurut Yasmin dan Madaniyah (2010), pangan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di masyarakat, terutama anak usia sekolah. Anak sekolah biasanya membeli makanan di sekitar sekolah atau di kantin sekolah. Dalam hal ini penjaja atau kantin sekolah memiliki peran penting dalam penyediaan pangan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya. Makanan Jajanan Anak Sekolah menjadi perhatian karena usia anak sekolah dasar berkisar 5 sampai dengan 9 tahun, usia ini menunjukkan tingkat pengetahuan mengenai keamanan pangan yang dikonsumsi masih kurang.

Menurut Sujaya (2009), pengetahuan penjual makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat atau konsumen

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan, jika seluruh aspek hygiene sanitasi makanan jajanan terpenuhi maka dapat dikatakan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Ketersediaan sarana lingkungan yang memadai akan berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Sumber penyakit pada pangan disebabkan oleh bakteri yang berasal dari sarana lingkungan dagang. Hanya sedikit Sekolah Dasar yang mempersiapkan sarana lingkungan dagang secara memadai (Sillankorva et. al, 2012). Lingkungan yang sehat dan bersih dengan fasilitas yang memadai akan mempengaruhi keamanan pangan yang dikonsumsi. Murid-murid SD rentan terkena penyakit karena tingkat kesadaran dan pengetahuan yang masih rendah terhadap makanan sehat dan aman, oleh karena itu kantin sekolah dasar sebagai tempat dalam menyediakan makanan harus diperhatikan aspek penjaja, lingkungan, dan fasilitasnya seperti alat yang digunakan selama proses penyiapan, pengolahan, dan penyajian makanan.

Menurut Fardiaz & Fardiaz (1994), perilaku penjaja PJAS menjadi masalah yang perlu diperhatikan, dimana masalah sering timbul mulai dari proses persiapan, pengolahan dan saat penyajian makanan di lokasi jualan. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Judarwanto (2006), bahwa banyak PJAS yang tidak dapat dipertanggungjawabkan baik mutu maupun keamanannya. Salah satu penyebab kurang amannya PJAS adalah kurangnya pengetahuan produsen tentang persyaratan keamanan pangan dan dampaknya bagi kesehatan. Dalam hal ini kantin sekolah sebagai wadah atau tempat jajan anak sekolah mempunyai peranan penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku dan pola makan anak sekolah sehari-hari melalui penyediaan pangan jajanan di sekolah. Menurut Nuraida dkk (2009), kantin sekolah sehat yang memenuhi standar kesehatan dan keamanan telah ditetapkan sebagai salah satu indikator sekolah sehat.

Di daerah Bandar Lampung, kantin sekolah dasar berpotensi sebagai tempat bagi anak sekolah dalam memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lain karena aktivitas yang dilakukan cukup tinggi serta gaya hidup orangtuanya yang berubah.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Masra dkk (2010), menunjukkan bahwa pada kantin sekolah dasar di Bandar Lampung terdapat 9,2% menyajikan makanan yang tidak memenuhi syarat secara mikrobiologis, kemudian 42,8% pada pelaksanaan pengolahan makanan, dan 44,7% tahapan penyajian makanannya yang tidak memenuhi syarat. Selanjutnya, hasil penelitian yang dilakukan oleh Nurmala dkk (2012) tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan dan perilaku penjamah makanan di kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) di

Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Sumatera Utara menunjukkan bahwa kondisi fisik lokasi dan bangunan kantin memenuhi syarat, fasilitas kantin tidak memenuhi syarat, penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat, dan perilaku penjaah makanan memiliki pengetahuan sedang, bersikap baik, serta tindakan yang baik. Ditunjukkan pula pada hasil penelitian Hermiati (2003) tentang higiene dan sanitasi makanan pada kantin sekolah dasar sebelum dan setelah dilakukan pembinaan di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung bahwa angka kuman dalam makanan yang memenuhi syarat pada kantin dengan sanitasi baik meningkat 20% jika dibandingkan dengan standar Permenkes 362/Menkes/Per/IV/1998, akan tetapi peningkatan skor higiene dan sanitasi ternyata masih dibawah standar minimal yang disyaratkan.

Hasil monitoring dan verifikasi profil pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI di seluruh Indonesia tahun 2009 diketahui bahwa sebesar 93,2% sekolah memiliki fasilitas air, sebesar 59% sekolah tidak memberikan fasilitas khusus kepada penjaja, hanya 64% penjaja mendapatkan penyuluhan tentang pjas aman, sebesar 73% sekolah memiliki lingkungan bersih, dan 60,1% sekolah memiliki fasilitas kantin. Data menunjukkan terdapat kekurangan fasilitas di setiap sekolah untuk pemenuhan PJAS salah satunya yaitu kantin. Oleh karena itu, berbagai persyaratan keamanan harus terpenuhi di setiap kantin sekolah dasar, salah satunya persyaratan sanitasi.

Menurut DITJEN Bina dan Gizi (2011), persyaratan sanitasi merupakan standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya memamatkan atau

mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia. Pengertian hygiene dan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes, 2000). Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Pendidikan Kota Bandar Lampung, (2013) bahwa total Sekolah Dasar yang berada di Kota Bandar Lampung yaitu 253 Sekolah Dasar, yang terdiri dari 201 Sekolah Dasar Negeri dan 52 Sekolah Dasar Swasta. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan survey mengenai kondisi kantin makanan jajanan anak sekolah dasar yang ditinjau dari aspek kesehatan dan hygiene penjaja kantin, lingkungan kantin, fasilitas atau peralatan kantin, suplai air, bangunan kantin, serta penyimpanan makanan di beberapa kantin Sekolah Dasar Kota Bandar Lampung sesuai dengan standar dan pedoman yang telah ditetapkan yang selama ini belum pernah dilakukan.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk

1. Mengetahui kondisi atau keadaan kantin makanan jajanan anak Sekolah Dasar yang berada di kota Bandar Lampung dilihat dari aspek sanitasi dan hygiene penjaja, lingkungan, fasilitas, suplai air, bangunan, dan penyimpanan makanan.

2. Mengetahui hubungan pengetahuan responden dan sikap responden terhadap kondisi sanitasi dan hygiene kantin Sekolah Dasar.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi pihak sekolah, dapat memberikan informasi atau pengetahuan bagi pengelola kantin tentang kondisi atau keadaan kantin yang baik, kemudian dapat digunakan dalam menciptakan kantin sekolah dasar yang lebih baik.
2. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan studi kepustakaan untuk penelitian selanjutnya dalam hal menuju kantin sehat dan sekolah sehat.
3. Memberikan informasi dan meningkatkan wawasan pengetahuan tentang kantin Sekolah Dasar dalam hubungan dengan keamanan makanan jajanan di kantin yang mana dapat disesuaikan skala kebijakan pemerintah.