

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan penting bagi keberadaan manusia dan tidak berubah, yang memerlukan pengelolaan yang hati-hati dan akurat agar fungsi tubuh dapat optimal. Proses pengolahan pangan terdiri dari beberapa tahapan, dimulai dari penerimaan bahan mentah, dilanjutkan dengan pencucian, penyiapan, pemasakan, dan terakhir pangan siap saji. Pangan yang diolah dengan baik akan mempunyai cita rasa yang nikmat, bebas kontaminan, dan aman dikonsumsi. Lembaga tersebut akan memiliki reputasi positif karena makanan yang dibuatnya lezat, bergizi, dan aman (Menurut WHO).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap hari karena mengandung gizi yang diperlukan tubuh. Jenis dan cara pengolahan makanan sangat beragam, namun makanan juga dapat menjadi penyebab gangguan kesehatan jika tidak diolah atau dikonsumsi dengan baik. Seiring dengan meningkatnya jumlah populasi, kebutuhan makanan pun bertambah. Oleh karena itu, makanan yang kita konsumsi tidak hanya harus bergizi, tetapi juga harus terjamin keamanannya bagi kesehatan tubuh (Juhaina, 2021).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene 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.

Makanan jajanan sekolah merupakan salah satu sumber asupan energi dan gizi bagi anak-anak sekolah. Namun, keamanan makanan jajanan sering kali menjadi perhatian karena masih banyak pedagang

yang kurang memahami dan menerapkan prinsip higiene serta sanitasi makanan. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang berakibat pada berbagai penyakit seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan (Juhaina, 2021).

Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian. Makanan yang sangat disukai oleh anak usia SD adalah makanan jajanan. Kebersihan makanan jajanan dapat berpengaruh terhadap kejadian diare karena penggunaan zat berbahaya dan dapat berakibat pada keracunan makanan. (Rahmi, 2021).

Pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis adalah salah satu syarat untuk mencapai kesehatan yang optimal. Makanan dapat membuat tubuh sehat, tetapi makanan yang terkontaminasi justru dapat menyebabkan penyakit. Tetapi, kondisi kebersihan dan sanitasi makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar sering tidak terjamin. Kurangnya perhatian pada kebersihan dalam pengolahan dan penyajian jajanan ini dapat memicu masalah kesehatan, seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Masalah-masalah ini tidak hanya memengaruhi kesehatan anak-anak tetapi juga berdampak pada proses belajar mereka. Saat ini, banyak penjual makanan di sekitar sekolah yang keamanannya belum terjamin, sehingga dapat mengancam kesehatan siswa dan mengganggu kegiatan belajar mereka.

Tingginya resiko keracunan makanan jananan pada anak usia sekolah dikarenakan tingkat pengetahuan anak sekolah dan pedagang yang sangat rendah. Agar anak-anak terhindar dari beragam penyakit seperti diare, *schistosomiasis* dan demam *typhoid* perlu pengetahuan

dalam memilih jajanan yang sehat guna meningkatkan derajat kesehatan anak-anak tersebut. Apabila pola konsumsi jajanan sehat anak sekolah dijaga, maka tumbuh kembangnya akan optimal yang berpengaruh terhadap kualitas anak pada masa yang akan datang. Kejadian diare sebagai dampak konsumsi jajanan bisa ditularkan melalui air yang kurang bersih. Kondisi pasokan air yang buruk dapat membuat anak sekolah terkena air minum yang terkontaminasi oleh bakteri penyakit diare.(Rahmi, 2021).

Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit atau *Centers for Disease Control Prevention (CDC)* memperkirakan bahwa setiap tahunnya di Amerika Serikat, terdapat 1 dari 6 orang atau 48 juta orang sakit, yang dirawat di rumah sakit sebanyak 128.000, dan sebanyak 3.000 meninggal dari kasus penyakit bawaan pangan (Sari, 2017).

Menurut WHO 2020 Diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya. Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya penerapan hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini (Sembiring & Perangin-Angin, 2023).

Hasil penelitian oleh Agustina (2009) mengenai perilaku penjaja makanan jajanan yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi

makanan, menunjukkan terdapat 47,8% penjaja makanan memiliki hygiene perorangan yang kurang baik, 65,2% memiliki sanitasi yang kurang baik dari segi peralatan, 30,4% menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 86,9% penjaja makanan tidak mencuci tangan saat hendak menjamah makanan. Hasil penelitian dari Yasmin (2010), menunjukkan 48,1% penjaja makanan memiliki pengetahuan dengan kategori sedang, dan 74,1% penjaja makanan jajanan memiliki sikap keamanan pangan berketegori kurang (Sari, 2017).

Konsumsi makanan olahan atau makanan siap saji, seperti makanan ringan yang dipasok oleh pedagang makanan jajanan, perusahaan katering, rumah makan, kantin, dan restoran, menyumbang lebih dari 70% kasus keracunan makanan secara global. Pada tahun 2022 akan terjadi 72 laporan kejadian keracunan makanan parah di Indonesia. Tahun sebelumnya, terdapat 50 kasus, sehingga berarti terjadi peningkatan sebesar 44%. Sedangkan pada tahun 2022 terdapat 5.505 orang yang terpapar keracunan makanan, dengan rincian 2.788 orang mengalami gejala sakit (*attach rate*) dan 5 orang meninggal dunia (*fatality rate*).

Tingginya konsumsi jajanan di kalangan anak sekolah menuntut perhatian lebih terhadap aspek kebersihan dan keamanan pangan. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kesadaran dan tindakan higienis di kalangan pedagang makanan. Salah satu metode edukasi yang efektif adalah penggunaan *booklet*, yang menyajikan informasi secara menarik, ringkas, dan mudah dipahami. Melalui media ini, pedagang makanan dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan makanan serta menerapkannya dalam kegiatan sehari-hari. Dengan meningkatnya pengetahuan dan tindakan higienis, diharapkan

kualitas jajanan sekolah menjadi lebih aman, sehat, dan layak konsumsi bagi anak-anak.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Ulya Rahmawati,2020) meneliti pengaruh penyuluhan menggunakan booklet terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan.Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa booklet sebagai media edukasi memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan ketiga aspek ini setelah intervensi dilakukan. Hal ini mengindikasikan bahwa booklet merupakan media yang efektif dalam menyampaikan informasi mengenai higiene sanitasi makanan, karena mampu meningkatkan pemahaman dan kesadaran para penjamah makanan secara berkelanjutan. Penemuan ini menjadi dasar penting bagi penelitian yang berfokus pada peningkatan kualitas keamanan pangan, khususnya dalam konteks makanan jajanan sekolah, yang memiliki peran krusial dalam menjaga kesehatan siswa.(Rahmawati et al., 2020)

Anak usia sekolah khususnya Sekolah Dasar dan yang sederajat merupakan generasi penerus bangsa, oleh karena itu harus diupayakan menjadi manusia yang berkualitas. Untuk mewujudkan hal ini, salah satu yang harus menjadi perhatian kita adalah anak-anak harus mengkonsumsi pangan yang bergizi, sehat dan aman.

Di wilayah kerja Puskesmas Kabanjahe terdapat beberapa sekolah yang masih memiliki pedagang makanan jajanan yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan serta penyajian makanan. Hal ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang dapat berdampak pada kesehatan siswa. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul,"Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet

terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Kabanjahe.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka muncul rumusan masalah ialah, Apakah Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Wilayah kota Kabanjahe?

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Tujuan umum peneliti adalah untuk mengetahui Apakah Pengaruh Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Menggunakan Booklet terhadap Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Kota Kabanjahe.

C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan tindakan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan.
3. Mengetahuai analisis pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk memperkaya ilmu pengetahuan dan menambah wawasan tentang hygiene sanitasi makanan.

D.2 Bagi Pedagang

Menambah pengetahuan dan mendorong perubahan perilaku pedagang menuju pengolahan makanan yang lebih higienis dan untuk mengetahui penting kiranya untuk menjaga dan menerapkan hygiene sanitasi makanan jajanan.

D.3 Bagi Institusi

Sebagai referensi tentang pengaruh penyuluhan hygiene sanitasi makanan menggunakan booklet terhadap pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan sekolah di wilayah Kota kabanjahe.