

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kantin merupakan pelayanan khusus yang menyediakan makanan dan minuman untuk para siswa dan staf sekolah lainnya. Dengan adanya kantin sekolah, diharapkan siswa tidak akan jajan keluar sekolah selama jam sekolah. Kantin sekolah merupakan tempat utama yang dikunjungi warga sekolah seperti siswa, guru dan staf sekolah lainnya ketika jam istirahat. Siswa sekolah tidak akan terlepas dari kantin dalam hal penyediaan makanan, selain itu merupakan wadah berinteraksi antar siswa yang lain. Sehingga, penting rasanya untuk memperhatikan kebersihan dan kenyamanan kantin sekolah. Karena kebersihan dan kenyamanan kantin sekolah mempengaruhi kesehatan warga sekolah terutama siswa sebagaimana pengaruh makanan terhadap tubuh kita dan didukung dengan lingkungan yang bersih pula. Kebersihan makanan yang disajikan tidak luput dari pengetahuan penjamah makanan untuk menyajikan makanan yang sehat dan cara penyajian makanan yang baik dan benar. Karena untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga penjamah makanan. Oleh karena itu, hendaknya kantin sekolah yang bersih, nyaman, sehat dan menyediakan makanan yang berkualitas.

Makanan merupakan kebutuhan dasar terpenting dan esensial dalam kehidupan manusia, tetapi juga dapat menjadi sumber pengganggu kesehatan bila makanan yang dikonsumsi tidak aman. Masalah keamanan pangan jajanan yang sering ditemui di lingkungan sekolah, di antaranya disebabkan oleh produk pangan olahan di lingkungan sekolah yang tercemar bahan berbahaya (bahaya mikrobiologi dan kimia) dan pangan siap saji di lingkungan sekolah yang belum memenuhi syarat higienitas. Penyebab masalah tersebut disebabkan oleh berbagai aspek, yaitu bahan baku yang tidak aman, penyalahgunaan penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang melebihi ambang batas yang dipersyaratkan, personal hygiene penjamah makanan yang buruk, penyajian makanan yang belum terhindar dari pencemaran serta tidak dilakukan dengan perilaku yang sehat.

Manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan ke dalam makanan, kurangnya higiene personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang disajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung, dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya ke dalam makanan (Irianto, 2007).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Irianto berpendapat bahwa manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan ke dalam makanan, kurangnya higiene personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang disajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya ke dalam makanan.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan adalah 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. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne diseases*. Begitu pula Handayani menyatakan bahwa penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit (*food borne disease*).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan pada 18 November 2017 di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan, masih ditemukan beberapa jenis makanan matang seperti kue basah yang tidak ditutup, terdapat penjamah makanan yang mengambil makanan seperti sayuran yang direbus menggunakan tangan kosong, keadaan kantin yang kurang bersih dan banyak

alat yang hinggap di makanan yang ada di kantin, masih menjual makanan jajanan yang kurang sehat, tidak tersedianya toilet untuk penjamah makanan.

Berdasarkan data tersebut, peneliti ingin melakukan penelitian tentang penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan, yaitu mengenai keamanan makanan, higiene sanitasi, dan perilaku tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengelola kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.
- b. Mengetahui karakteristik tenaga penjamah makanan (Jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja, pengalaman bekerja) di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.
- c. Menganalisis hygiene sanitasi kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.
- d. Menganalisis keamanan makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.
- e. Menganalisis perilaku tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.

D. Manfaat Penelitian

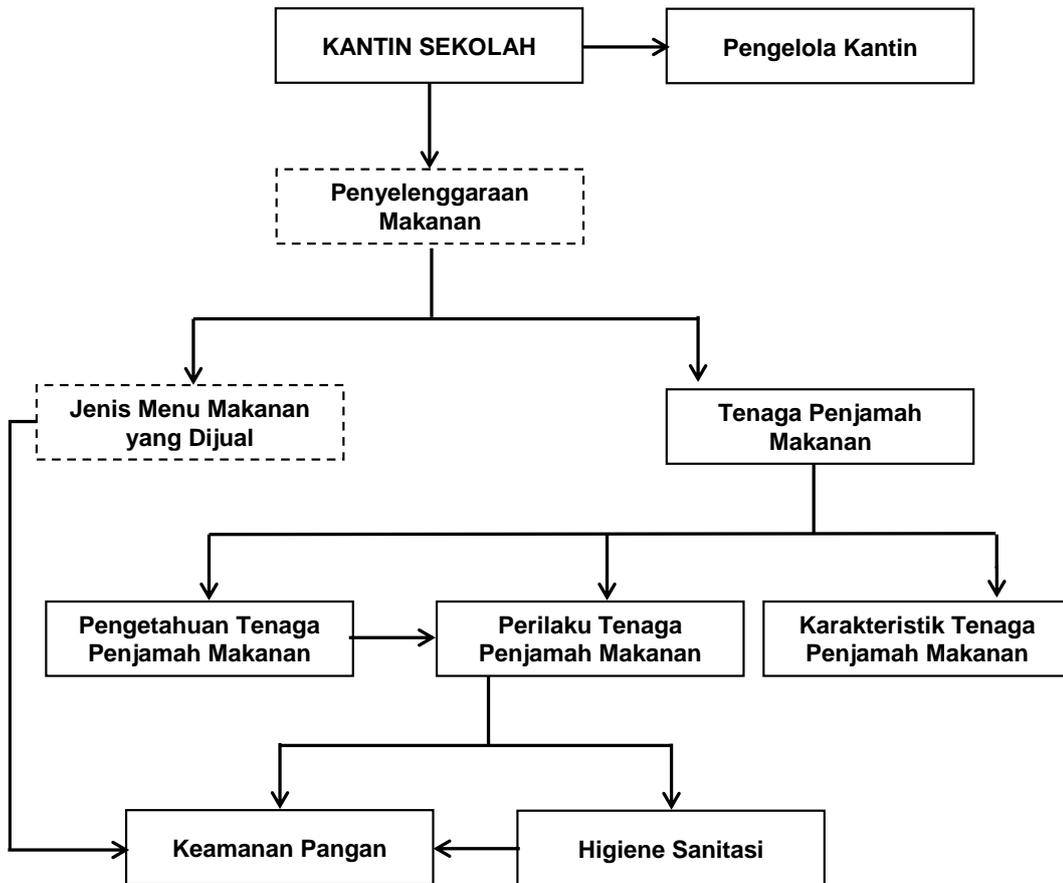
1. Bagi Institusi

- a. Dapat digunakan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di kantin sekolah SMA Negeri 3 Pasuruan.
- b. Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak sekolah dalam penyelenggaraan makanan di kantin sekolah SMANegeri 3 Pasuruan.

2. Bagi Peneliti

- a. Menambah wawasan peneliti khususnya tentang struktur pengelola kantin, jenis menu makanan yang dijual, karakteristik tenaga penjamah makanan, hygiene sanitasi, keamanan makanan, tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan, dan perilaku tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.

E. Kerangka Konsep



Keterangan

Diteliti _____

Tidak diteliti - - - - -

Keterangan

Kantin sekolah di dalamnya terdapat penyelenggaraan makanan dan pengelola kantin. Penyelenggaraan makanan terdapat jenis menu makanan yang dijual dan tenaga penjamah makanan. Jenis menu makanan yang dijual akan mempengaruhi keamanan pangan. Tingkat pengetahuan akan mempengaruhi perilaku tenaga penjamah makanan. Perilaku tenaga penjamah makanan akan mempengaruhi keamanan pangan yang dijual di kantin dan higiene sanitasi dalam menangani makanan. Tenaga penjamah makanan meliputi perilaku dan karakteristik tenaga penjamah makanan.