

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kantin atau warung sekolah adalah salah satu tempat jajan dan makan anak sekolah yang ada di lingkungan sekolah. Menurut Susilowati dan Kuspriyanto (2016), kantin sekolah mempunyai peranan yang penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan menentukan perilaku makan dari anak sekolah melalui penyediaan makanan berat dan jajanan yang dijual di kantin sekolah. Kantin sekolah menjual makanan berat dan jajanan yang digunakan untuk mengganti makan pagi atau siang yang sehat, aman, dan bergizi. Sehingga makanan yang dijual di kantin semestinya terbebas dari cemaran berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan yang mengonsumsinya.

Menurut Saparinto dan Hidayati (2006), pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat khususnya untuk remaja. Makanan yang sehat harus dijaga untuk tetap sehat, dengan cara penyimpanan yang benar, penyajian yang tepat dan pengangkutan yang paling cocok serta dibungkus dengan bahan yang sesuai dengan sifat-sifat bahan makanan serta memperhatikan kebersihan. Keamanan makanan harus diperhatikan dari berbagai cemaran dan jenis bahan tambahan pangan yang ditambahkan agar tidak terjadi berbagai gangguan kesehatan yang disebabkan oleh kurangnya kontrol tentang keamanan pangan. Tidak hanya itu saja, para penjamah makanan (penjual makanan) yang ada di kantin sekolah diharuskan memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik agar tujuan penyelenggaraan makanan di kantin sekolah yang aman bisa tercapai.

Penjamah makanan menurut Direktorat Bina Gizi (2011) adalah seseorang yang terlibat langsung dalam segala proses pengolahan makanan mulai bahan makanan datang hingga makanan didistribusikan. Penjamah makanan berpeluang mencemari bahan pangan yang akan diolah maupun

yang sudah diolah. Oleh karena itu, kebersihan individu atau pelaku merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uji sampel yang dilakukan BPPOM Aceh (2013) dari 18 sampel makanan, ada 9 makanan yang mengandung formalin dan boraks, diantaranya ada mie kuning, bakso, bakso goreng, tahu goreng, batagor, lontong, bolu, dan misoa. Menurut data BPOM tahun 2010 menunjukkan adanya jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan ditemukannya 2.984 sampel yang diuji, 45% diantaranya tidak memenuhi syarat karena mengandung BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang dilarang seperti boraks, formalin, rhodamin B, methanil yellow atau BTP yang diperbolehkan tetapi penggunaannya melebihi syarat seperti benzoat, sakarin dll. Sedangkan penelitian tentang penjamah makanan dilakukan oleh Maulidtiya (2017) di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang menghasilkan bahwa perilaku higiene sanitasi penjamah makanan adalah 53% karena masih ada penjamah makanan yang bercakap-cakap saat mengolah makanan, menjamah makanan jadi tanpa menggunakan alat bantu, dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap.

Survey pendahuluan yang dilakukan pada bulan Desember 2017 dan Januari 2018 di kantin SMA Negeri 5 Malang adalah dengan pengisian kuesioner kepada 20 responden siswa, 15 responden guru dan staf, serta 6 tenaga penjamah untuk mengetahui permasalahan di kantin sekolah sehingga bisa dilakukan perbaikan untuk kantin agar ke depannya lebih baik lagi. Pada saat observasi kantin masih menjual minuman yang menggunakan bahan tambahan pewarna yang mencolok, terdapat makanan sayuran yang dihindangi lalat, serta terdapat makanan yang di dalamnya terkontaminasi oleh rambut antara lain sayur kacang panjang dan sayur sawi. Untuk perilaku higiene sanitasi yang diterapkan adalah penjual masih menggunakan perhiasan cincin, hal itu diperbolehkan selama cincin yang digunakan rajin dibersihkan serta tidak berubah warna, masih ada penjamah makanan yang tidak mencuci tangan setelah kontak dengan sumber cemaran (uang) maupun setelah menggaruk bagian tubuh tertentu. Hampir semua tenaga penjamah menggunakan alat pelindung diri celemek (apron)

serta memakai penutup rambut. Untuk tempat sampah belum dilapisi dengan kantong plastik sampah, hal tersebut berguna agar terhindar dari sampah yang tercecer dan memudahkan dalam pengambilan sampah. Serta masih belum rutusnya kegiatan penyuluhan untuk tenaga penjamah makanan yang ada.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis ingin meneliti lebih lanjut tentang penyelenggaraan makanan di kantin Sekolah Menengah Atas Negeri 5 Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan yang ada di kantin SMA Negeri 5 Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penyelenggaraan makanan yang ada di kantin SMA Negeri 5 Malang

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan di Kantin SMA Negeri 5 Malang
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Kantin SMA Negeri 5 Malang
- c. Menganalisis perilaku tenaga penjamah makanan di Kantin SMA Negeri 5 Malang
- d. Menganalisis keamanan makanan yang dijual kantin SMA Negeri 5 Malang

D. Manfaat

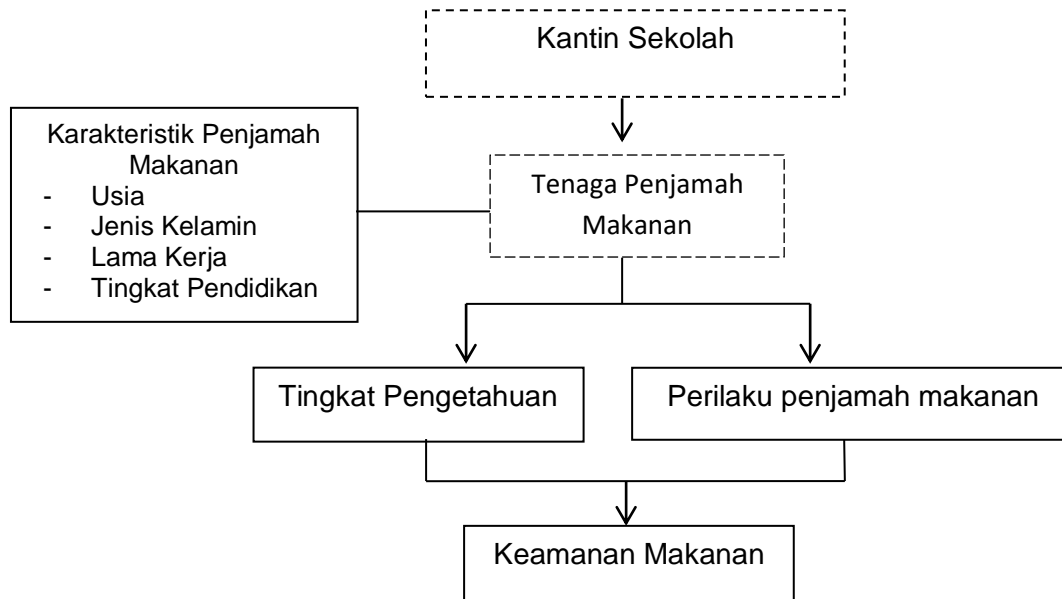
1. Bagi Institusi

Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak sekolah dalam penyelenggaraan makanan di kantin sekolah SMA Negeri 5 Malang

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti khususnya tentang perilaku tenaga penjamah makanan, keamanan pangan, serta makanan dan jajanan yang dijual di kantin SMA Negeri 5 Malang

E. Kerangka Konsep



KETERANGAN

————— : Diteliti

----- : Tidak Diteliti

Penjelasan :

Kantin sekolah berhubungan dengan pengelola kantin yang ada di sekolah seperti kepala sekolah dan guru yang bertanggung jawab. Di dalam kantin sekolah terdapat 2 hal yaitu tenaga penjamah makanan dan jenis menu makanan yang dijual. Yang diteliti dari tenaga penjamah makanan adalah karakteristik tenaga penjamah makanan yang terdiri dari usia, jenis kelamin, lama kerja, dan tingkat pendidikan. Karena dari karakteristik tenaga penjamah makanan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Dari kedua hal tersebut dapat mempengaruhi keamanan makanan yang diterapkan oleh tenaga penjamah makanan. Tidak hanya itu saja, jenis menu makanan yang dijual pun menggambarkan perilaku keamanan makanan dari penjamah makanan.