

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kantin sekolah mempunyai peranan yang sangat penting dalam menyediakan makanan jajanan sekolah bagi siswa, guru, dan karyawan untuk memenuhi kebutuhan makan siang. Perkembangan makanan jajanan di Indonesia yang berbasis *home industry* telah semakin maju, tak terkecuali yang diujakan di kantin sekolah. Hal ini dapat dilihat dengan semakin beragamnya makanan jajanan yang ditawarkan di setiap sekolah. Makanan yang disediakan di kantin sekolah berupa makanan sepinggan, camilan/snack, dan minuman. Hampir di setiap sekolah, pasti dijumpai para pedagang makanan jajanan. Hal ini mendorong timbulnya kebiasaan membeli makanan jajanan pada jeda jam istirahat sekolah khususnya untuk anak usia remaja yang sebagian besar waktunya digunakan untuk belajar. Namun kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan sehat dan aman masih belum banyak dimiliki anak sekolah.

Menurut laporan Badan POM RI (2009) sebesar 69 % responden siswa jajan di kantin dalam Sekolah Dasar, 28 % responden siswa mengkonsumsi jajanan dari penjaja sekitar sekolah, sedangkan 3 % memperoleh jajanan dari lokasi lain. Makanan jajanan setidaknya menyumbang 31.1 % energi dan 27.4 % protein dari konsumsi pangan harian siswa Sekolah Dasar. Angka tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar anak sekolah tidak lepas dari mengkonsumsi jajanan. Menurut Data POM tahun 2010 dalam (Widianti, 2012) menunjukkan adanya jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan ditemukannya dari 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 seperti *benzoat*, *sakarín*, dan *siklamat* namun penggunaannya melebihi batas, serta ada yang tidak memenuhi uji cemaran mikroba karena mengandung *Escherichia coli*. Keamanan makanan di kantin juga harus diperhatikan. Dalam proses produksi pangan, sering kali pengusaha menggunakan bahan tambahan pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk makanan (Saparinto dan Hidayati, 2006). Makanan menjadi tidak

aman untuk dikonsumsi jika mengandung bahan yang tidak aman seperti penggunaan pewarna, pengawet, pemanis, pengemulsi, penyedap serta terjadinya kontaminasi mikroba dan cemaran logam berat. Dalam hal ini peran penjamah makanan diperlukan karena memiliki peran penting dalam penyediaan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya.

Penjamah makanan ialah seseorang tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam menyajikan makanan, sikap dan perilaku seseorang mempengaruhi makanan. Menurut Rika (2009) dalam Hidayati (2011) yang dilakukan di Kota dan Kabupaten Bogor menunjukkan bahwa secara umum penjaja PJAS memiliki pengetahuan keamanan pangan berkategori sedang sebesar 40.4% dan sebagian kecil memiliki pengetahuan keamanan baik sebesar 27.7%. Selanjutnya pengetahuan keamanan pangan berdasarkan wilayah memiliki perolehan skor rata-rata di kota (62.3) lebih rendah daripada di Kabupaten (78.2), sekitar 50% penjaja PJAS di kota memiliki pengetahuan dengan kategori kurang dan di kabupaten dengan kategori sedang.

SMA Negeri 7 Malang merupakan sekolah yang sudah menjalankan program adiwiyata selama 5 tahun dengan jumlah siswa 1070 siswa dan 110 guru serta karyawan. Struktur pengelolaan kantin sekolah di jalankan oleh waka kurikulum. Untuk mendukung kebutuhan energi siswa-siswi diperlukannya makanan yang sesuai dengan kebutuhan anak remaja yang disediakan oleh penjual makanan di kantin sekolah. Berdasarkan hasil survei pendahuluan pada tanggal 22 November 2017 seluruh penjamah yang ada di kantin diberikan kuis tentang higiene sanitasi, keamanan makanan dan jajanan sehat guna untuk perbaikan kantin agar menjadi kantin yang lebih baik dan lebih sehat. Namun, saat observasi masih ditemukannya perilaku penjamah yang memakai perhiasan seperti kalung, tidak ditutupnya makanan (pada jualan siomay dan jajanan pasar) sehingga mudah dihindari, sampah yang tidak dilapisi dengan kantong plastik guna mudah diambil dan tidak berserakan, serta penjual masih menjual minuman kemasan sachet yang mengandung pengawet (Nutrisari).

Untuk meningkatkan kebersihan kantin dari segi makanan yang dijual diharapkan penjamah makanan tidak menjual makanan yang mengandung bahan pengawet yang tidak diperbolehkan (5P) yaitu pengawet, pewarna,

penyedap, pemanis, perasa. Selain itu dari perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam hal kebersihan diri yaitu tidak mencuci tangan setelah memegang benda sumber kontaminan dan setelah menyentuh bagian tubuh, serta memakai alas kaki yang terbuka (sandal). Berdasarkan data diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang karakteristik tenaga penjamah, tingkat pengetahuan, perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah, dan keamanan makanan yang ada pada kantin SMA Negeri 7 Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum
Mengetahui Penyelenggaraan Makanan di Kantin SMA Negeri 7 Malang.
2. Tujuan khusus
 - a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan (Jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan lama kerja)
 - b. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di SMA Negeri 7 Malang
 - c. Menganalisis perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah di kantin SMA Negeri 7 Malang
 - d. Menganalisis keamanan makanan yang di kantin SMA Negeri 7 Malang

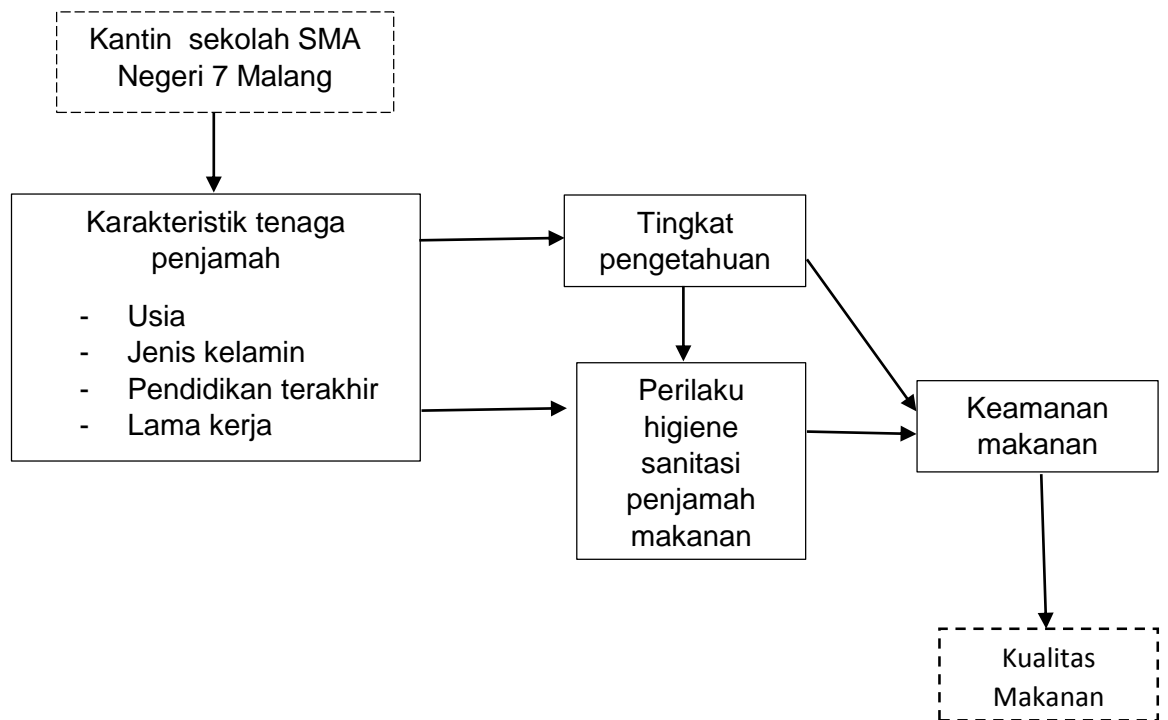
D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi
 - a. Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak penjamah makanan di kantin sekolah dalam jenis menu yang dijual, tingkat pengetahuan penjamah makanan, perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah, dan keamanan makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang.

2. Bagi peneliti

- a. Menambah wawasan bagi peneliti khususnya tentang jenis menu yang dijual, tingkat pengetahuan penjamah makanan, perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah, dan keamanan makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

————— : Variabel yang diteliti

----- : Variabel yang tidak diteliti

Pada penyelenggaraan makanan di kantin terdapat karakteristik tenaga pejamah makanan yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir dan lama kerja. Karakteristik penjamah mempengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Untuk menghasilkan kualitas makanan yang aman dan sehat dari segi keamanan makanan yang dijual, sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.