

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Parameter kualitas pendidikan dilihat dari segi masukan, proses dan hasil pendidikan selalu berubah dari waktu ke waktu. Oleh sebab itu, pendidikan nasional secara terus-menerus perlu ditingkatkan kualitasnya. Peningkatan kualitas dilakukan melalui sebuah pembaharuan yang dapat dipertanggungjawabkan kepada publik agar sektor pendidikan mampu mempersiapkan generasi penerus yang mempunyai keunggulan kompetitif dalam tatanan kehidupan nasional dan global.

Selama ini sering terdengar keluhan dari masyarakat yang mengatakan bahwa mutu pendidikan di Indonesia masih rendah. Indikator rendahnya mutu pendidikan nasional dapat dilihat pada prestasi siswa. Sebagai contoh, dalam skala internasional menurut laporan Bank Dunia N0. 16369-Indonesia studi I *International Assosiation for the Evaluation of Educational Achievement* di Asia Timur menunjukkan bahwa keterampilan membaca siswa kelas IV SD berada pada tingkat terendah. Rata-rata skor tes membaca untuk siswa tingkat SD: 75,7 (Hongkong), 74,0 (Singapura), 65,1 (Thailand), 52,6 (Filipina), dan 51,7 (Indonesia). Mengacu pada Human Development Indeks (HDI) terdapat tiga faktor penentu sebagai acuan mutu HDI adalah tingkat pendidikan, kesehatan, dan kesejahteraan.

Tingkat kesehatan Anak-anak sekolah sampai saat ini belum terpenuhi untuk mendukung aktivitasnya di sekolah. Hal ini juga dipengaruhi oleh makanan

jajanan yang dikonsumsi oleh anak-anak sekolah pada umumnya tidak memenuhi standar kesehatan. Hal ini dikarenakan pedagang makanan jajanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi dan kurangnya pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang peraturan yang ditetapkan oleh Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, yang didalamnya terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu pedagang makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Dalam mempersiapkan generasi penerus diperlukan makanan yang sehat dan bergizi. Makanan yang kita makan hendaknya bergizi seimbang. Makanan seimbang adalah makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air, dan mineral dalam jumlah yang seimbang, baik kualitas maupun kuantitas. Selain seimbang, makanan yang dikonsumsi harus sehat agar kesehatan tubuh tetap terjaga.

Syarat-syarat makanan sehat adalah bersifat higienis, artinya tidak mengandung bibit penyakit, Makanan mengandung zat bergizi dengan kriteria yaitu cukup memberi kalori, cukup mengandung protein, lemak, dan vitamin, memiliki perbandingan yang seimbang antara kandungan karbohidrat, protein, dan lemak, mudah dicerna serta saat dimakan suhunya tidak terlalu tinggi atau tidak terlalu rendah.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-

makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi.

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan.

Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (WHO, 2006).

Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut (WHO, 2006).

Berdasarkan penelitian Fatmalina Febry pada tahun 2009 di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang menunjukkan bahwa terdapat 47,8% responden hygiene perorangannya tidak baik, 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak

baik dari segi peralatannya, 30,4% responden menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 47,8% responden yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik.

Menurut Tamaroh (2002) dan Zulkifli (2008) bahwa : “beberapa faktor yang menentukan keamanan makanan di antaranya jenis makanan olahan, cara penanganan bahan makanan, cara penyajian, waktu antara makanan matang dikonsumsi dan suhu penyimpanan baik pada bahan makanan mentah maupun makanan matang dan perilaku pedagang makanan itu sendiri”.

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, di antaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkanya serta pengolah makanan yang sakit atau dalam keadaan tidak sehat.

Suatu penelitian yang dilakukan oleh Arisman (2000) di Kota Palembang didapatkan hasil bahwa hanya 6,6% pedagang makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan 11,1% pedagang makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat sedang bekerja. Serta sarana penjaja makanan berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup. Kalaupun ada, penutup itu hanya berupa kain bekas gordien tipis yang jarang sekali dirapatkan terutama

ketika tamu sedang ramai. Oleh karena itu, beberapa alat dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti pada sekolah-sekolah di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012, terdapat beberapa masalah yaitu keadaan pedagang yang kurang memperhatikan penampilan, misalnya seperti rambut yang tergerai saat berjualan atau tidak memakai tutup kepala, pedagang tidak memakai celemek saat melayani pembeli, kebersihan kuku, satu sendok untuk semua gorengan atau bahkan kadang-kadang tak memakai sendok, dan kurangnya wadah untuk mencuci tangan. Serta air untuk mencuci peralatan makan yang tidak sering di ganti airnya atau bahkan hanya menggunakan satu ember saja, bahkan kadang-kadang terdapat pedagang yang keadaannya tubuhnya yang kurang sehat, kantin yang letaknya kurang strategis karena tidak jauh dari toilet bekas pakai dan terdapat pula pedagang yang menjajakan makanannya di atas gerobak dorong di depan sekolah yang sering dilalui oleh kendaraan bermotor.

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 pedagang makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Guna mencapai derajat kesehatan masyarakat pada umumnya dan anak sekolah dasar khususnya, hal ini mendorong peneliti untuk mengangkat judul

“Hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo tahun 2012”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

- 1.2.1 Makanan jajanan sering tidak ditutup, sehingga dapat dengan mudah dihinggapi oleh lalat.
- 1.2.2 Kurangnya kesadaran pedagang akan kebersihan diri, baik dilihat dari tatanan rambut, kebersihan tangan dan kuku.
- 1.2.3 Kurangnya kesadaran cuci tangan sebelum dan sesudah makan.
- 1.2.4 Peralatan makanan yang digunakan hanya dicelupkan pada seember air dan kadang-kadang tidak menggunakan sabun.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah disebutkan sebelumnya, maka peneliti mambatasai masalah pada “ Bagaimanakah Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012”.

## **1.4 Tujuan penelitian**

### 1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah “untuk mengetahui mengenai Hygiene sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo”.

#### 1.4.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kebersihan pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo tahun 2012.
- b. Untuk mengetahui kebersihan peralatan yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012.
- c. Untuk mengetahui bagaimanakah cara pedagang dalam menyajikan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012.
- d. Untuk mengetahui bagaimanakah kondisi sarana yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme kabupaten Gorontalo Tahun 2012.

#### 1.5 Manfaat Penelitian

- 1.5.1 Untuk mengembangkan ilmu pengetahuan yang didapat selama masa perkuliahan serta untuk memperoleh pengalaman penelitian yang dapat menambah wawasan serta pengetahuan tentang masalah yang diteliti.
- 1.5.2 Sebagai bahan informasi bagi seluruh masyarakat khususnya pedagang makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012.
- 1.5.3 Sebagai realisasi dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi serta dapat menambah literatur penelitian di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.