

BAB I

PENDAHULAN

1.1 Latar Belakang

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 penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, dan penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan para konsumen. Sebagian besar makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang diujakan oleh pedagang makanan jajanan. Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit.

Makanan yang dikonsumsi merupakan kebutuhan dasar untuk bisa bertahan hidup, dimana makanan tersebut harus memenuhi unsur-unsur zat gizi yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan akan diserap oleh tubuh untuk menjalankan fungsinya. Selain makanan yang dikonsumsi harus memenuhi zat-zat gizi, makanan tersebut harus aman dari hazard yang membahayakan tubuh. Faktor yang perlu diperhatikan bukan hanya bahan

yang digunakan tetapi perlu juga diperhatikan hygiene penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan tersebut. Hal ini sering luput dari perhatian padahal hygiene penjamah makanan merupakan hal penting untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi.

Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, salah satunya harus memperhatikan hygiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar. Ada banyak faktor yang berperan dalam sanitasi makanan diantaranya air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan pengolah makanan. Pengolah makanan memegang peranan penting dalam upaya penyehatan makanan karena sangat berpotensi dalam menularkan penyakit. Hygiene penjamah makanan adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri penjamah makanan tertanam konsep tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan. Untuk mendapatkan kualitas makanan yang bagus dan memenuhi syarat kesehatan, maka perlu adanya pengawasan terhadap penjamah makanan karena mengingat bahwa makanan sebagai media yang potensial dalam penyebaran penyakit

Syarat hygiene perorangan pedagang makanan adalah menjaga kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, memakai alat bantu (garpu, sendok, penjepit

makanan, dan sarung tangan yang sesuai), mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan.

Penyakit akibat makanan (food bornediseases) merupakan salah satu penyakit yang diakibatkan oleh E.Coli, sehingga dapat menyebabkan terjadinya diare, infeksi saluran kemih, saluran empedu, infeksi luka apabila E.Coli masuk ke dalam saluran pencernaan, melalui makanan atau minuman. Bakteri ini biasanya mengkontaminasi silang dari penjamah makanan melalui tangan dan mentransfernya ke makanan yang akan disajikan.

Pada setiap sekolah pada umumnya memiliki kantin yang menjadi tempat penyediaan makanan bagi murid-murid sekolah. Kantin wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan terutama sanitasi dasar agar mencegah terjadinya penularan penyakit pada anak sekolah.

Kantin sekolah merupakan suatu tempat yang digunakan untuk memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen. Keberadaan kantin sekolah memberikan peranan penting karena mampu menyediakan konsumsi makan dan minum karena keberadaan peserta didik di sekolah yang cukup lama. Kantin sekolah sehat yang memenuhi standar kesehatan telah ditetapkan sebagian salah satu indikator sekolah sehat .Kantin atau tempat berjualan makanan di sekolah salah satu pencegahan yang meniti beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat

mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyompanan, pengangkutan, sampai pada saatnya dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh siswa. Tempat berjualan makanan bersih, sehat ditata dengan rapih dan indah terhindar dari serangga, lalat dan kuman lainnya.

Menurut Profil Kesehatan Kota Jambi pada tahun 2024 terdapat kasus Hepatitis di Kota Jambi yang dilayani sebanyak 10.065 kasus, dimana penduduk terbanyak di Kota Jambi ada di wilayah kerja puskesmas Simpang IV Sipin, Berdasarkan dari laporan puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi Tahun 2024 bahwa penyakit hepatitis banyak terjadi pada anak di wilayah kerja Pusekesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi tercatat kejadian Hepatitis sebanyak 477 kasus tahun 2024 dengan jumlah penduduk 29.204, Hal tersebut menunjukkan bahwa Hepatitis adalah penyakit yang sering terjadi di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di beberapa sekolah dasar yang berada di wilayah kerja Pusekesmas Simpang IV Sipin sebanyak 19 Sekolah Dasar yang terdiri dari 3 kelurahan. Sekolah Dasar yang tidak memenuhi syarat yaitu pada sekolah dasar. Dan pada kantin tersebut masih ditemukan perorangan pedagang makanan yang tidak mencuci tangan setelah memegang uang, mengambil makanan tanpa menggunakan sarung tangan khusus makanan dan saat pencucian tidak menggunakan dengan air yang mengalir. Pengamatan yang dilakukan pada SD 47 kota jambi dengan jumlah

siswa 976 dan jumlah guru 53 orang dari jam sekolah pukul 7:00-15:00 umumnya siswa maupun guru tidak pulang pada siang hari untuk makan dirumah dengan karena itu siswa maupun guru makan dikantin yang telah disiapkan oleh pihak sekolah.

Berdasarkan kejadian diatas dengan itu saya tertarik dengan penelitian ini karena kurangnya pemeriksaan dan kesadaran pada personal hygiene pedagang jajanan di kantin sekolah. Maka dari itu peneliti tertarik untuk meneliti Gambaran Hygiene Perorangan Pedagang jajanan Di Sekolah Dasar Negeri 47 Di Kota Jambi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan perilaku hygiene perorangan pada pedagang jajanan dalam menjaga kebersihan makanan yang dijual Di Sekolah Dasar Negeri 47 Kota Jambi.”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum:

Untuk mengetahui Gambaran Hygiene Perorangan Pedangang jajanan Di Sekolah Dasar Negeri 47 Kota Jambi.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran kebersihan kuku pada pedagang jajanan di sekolah dasar negeri 47 Kota jambi

- b. Untuk mengetahui gambaran kebersihan pakaian pada pedagang jajanan di sekolah dasar negeri 47 Kota jambi
- c. Untuk mengetahui gambaran kebiasaan merokok pada pedagang jajanan di sekolah negeri 47 Kota jambi
- d. Untuk mengetahui gambaran perilaku cuci tangan pada pedagang jajanan di sekolah dasar negeri 47 Kota jambi

1.4 Manfaat Bagi Peneliti

1.4.1 Bagi Penulis

Sebagai suatu pembelajaran dan pengalaman bagi peneliti dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah diproses selama kuliah di poltekes kemenkes jambi jurusan kesehatan lingkungan.

1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan Poltekes Kemenkes Jambi

Sebagai bahan informasi dan bahan referensi tambahan di perpustakaan jurusan kesehatan lingkungan poltekes kemenkes jambi.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah tentang Gambaran Hygiene Perorangan Pedagang jajanan Di Sekolah Dasar Negeri 47 Kota Jambi. Aspek perorangan hygiene yang diamati yaitu hygiene perorangan pedagang jajanan dengan melihat seperti kebersihan kuku pada pedagang, kebersihan pakaian pada pedagang, kebiasaan merokok pada pedagang, dan mengetahui perilaku cuci tangan pada pedagang.