BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sasaran pengawasan sanitasi pada usaha-usaha yang menghasilkan makanan dan minuman (mengolah) meliputi pengawasan sanitasi tempat pengolahan dan alat-alat yang dipergunakan termasuk lingkungan umum, pengawasan terhadap kebersihan, kesehatan, cara pengolahan serta pelayanan dan pengawasan terhadap kualitas makanan dan minumannya sebagai hasil akhir dari pengolahan yang siap dihidangkan (Suparlan, 2012).

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, makanan memiliki peran yang penting bagi manusia karena digunakan sebagai sumber tenaga, pertumbuhan tubuh, dan melindungi tubuh dari penyakit jika makanan dikonsumsi dengan baik maka akan berefek baik untuk tubuh kita. Kualitas makanan merupakan hal yang penting harus diperhatikan agar dapat dikonsumsi dengan baik dan tidak menyebabkan efek buruk terhadap tubuh manusia. Banyak faktor yang menyebabkan efek buruk terhadap tubuh manusia seperti contoh makanan yang terkontaminasi dengan zat-zat maupun mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan (Romadhon,Z. 2016).

Makanan yang tidak diolah, tidak dikemas dan tidak disimpan dengan baik merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba berupa bakteri, virus, zat mikroorganisme merugikan. Kemungkinan lain dari pencemaran terhadap makanan yang dapat terjadi yaitu masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, keringat, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan. Selain itu pencemaran

makanan dapat terjadi oleh karena vektor seperti tikus, lalat dan lainnya yang membawa mikroorganisme penyakit yang berbahaya bagi tubuh manusia (Pratadina,A. 2017).

Makanan yang tidak sehat dan tidak aman bisa berasal dari bahan pangan yang tercemar, proses pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak higienis, atau proses penyajian dan kemasan yang kurang baik (Sayekti, Istikomayanti, dan Mitasari. 2017). Makanan yang tidak diolah secara baik dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi yang mengkonsumsinya, antara lain : diare, cholera atau muntaber, disentri, hepatitis atau demam kuning, dan keracunan makanan (Yulianto dan Nurcholis, 2015).

Sanitasi makanan salah satunya yaitu kualitas peralatan yang digunakan baik dalam pengolahan bahan makanan maupun digunakan untuk penyajian kepada konsumen. Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakkan diatasnya. Semua peralatan makanan yang mempunyai peluang bersentuhan dengan makanan harus selalu dijaga dalam keadaan bersih dan tidak ada sisa makanan yang tertinggal pada bagian-bagian alat makan tersebut. Apabila hal tersebut dibiarkan, akan memberi kesempatan kuman yang tidak dikehendaki untuk berkembang biak dan membusukkan makanan (Tumelap,H.J. 2014).

Saat ini Pemerintah berupaya meningkatkan kemampuan hidup penduduk untuk mencapai derajat kesehatan dan lingkungan yang baik. Pemerintah mulai meningkatkan kualitas melalui pendidikan pembinaan kesehatan dan pendidikan

pelestarian lingkungan hidup melalui warga sekolah. Sekolah sebagai sebuah institusi pendidikan berperan penting dalam usaha promosi kesehatan. Salah satu komponen penting dalam melaksanakan usaha kesehatan sekolah yaitu melalui layanan kantin sehat (Rahayu, Ulfatin, dan Triwiyanto. 2015). Keberadaan kantin memegang peranan penting dalam pengembangan budaya makan sehat karena kantin sebagai penyedia utama makanan di sekolah selain itu pembiasaan makan makanan yang sehat untuk usia anak sekolah dapat dimulai dari sekolah (Sayekti, Istikomayanti, dan Mitasari. 2017)

Makanan jajanan merupakan produk pengolahan makanan yang banyak dijumpai di sekitar sekolah dan dikonsumsi secara rutin oleh anak usia sekolah. Selain bermanfaat, makanan jajanan juga berisiko menimbulkan masalah kesehatan (Yulia, 2014). Anak-anak usia sekolah dasar umumnya setiap hari menghabiskan seperempat waktunya di sekolah. Kebiasaan anak sekolah untuk mengkonsumsi jajanan di sekolah yang belum diketahui kandungan gizi dan kebersihannya dapat berpengaruh terhadap kesehatan dan dapat menimbulkan suatu masalah kesehatan. Makanan dan jajanan sekolah merupakan masalah yang perlu mendapatkan perhatian khusus dari masyarakat, khususnya orangtua, pendidik, dan pengelola sekolah, karena makanan dan jajanan sekolah sangat berisiko terhadap pencemaran biologis dan kimiawi yang dapat mengganggu kesehatan, baik dalam jangka pendek maupun panjang pada anak sekolah (Amourisva, 2015).

Berdasarkan data dari UPT Kesmas Gianyar I kasus keracunan massal pernah terjadi pada salah satu kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPT Kesmas Gianyar I. Data kasus penyakit diare yang terjadi di UPT Kesmas Gianyar I

Kecamatan Gianyar pada tahun 2018 adalah sebanyak 555 kasus, dari data tersebut kasus diare tertinggi terjadi pada anak usia Sekolah Dasar (6-12 tahun), yang terjadi pada dua Desa yaitu Desa Serongga dan Desa Abianbase.

Desa Serongga memiliki tiga SD Negeri yang terletak di tiga Banjar, diantaranya SD Negeri 1 Serongga yang terletak di Banjar Serongga Kaja, SD Negeri 2 Serongga yang terletak di Banjar Serongga Kelod, dan SD Negeri 3 Serongga yang terletak di Banjar Cebaang. Desa Abianbase memiliki empat SD Negeri, diantaranya SD Negeri 1 dan 3 Abianbase yang terletak di Jalan Gambir, SD Negeri 2 Abianbase yang terletak di Jalan Mulawarman, dan SD Negeri 4 Abianbase yang terletak di Jalan Sakura.

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan, kantin SD tersebut masih perlu dilakukan penataan baik dari segi bangunan dan fasilitas sanitasi kantin, sanitasi makanan dan minuman yang disajikan, dan higiene penjamah makanan. Pada saat observasi dibeberapa kantin, makanan yang disajikan tidak dalam keadaan tertutup, serta tidak tersedianya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan, dengan melihat hal tersebut pihak sekolah tentunya harus memperhatikan kualitas dan mutu makanan dan minuman yang dijual di kantin.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Sanitasi Kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan yang diangkat adalah "Bagaimana Gambaran Sanitasi Kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019?"

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui Gambaran Sanitasi Kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019.

2. Tujuan khusus

Secara khusus penulisan penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

a. Untuk mengetahui kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi di kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019.
b. Untuk mengetahui higiene penyajian makanan di kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019.
c. Untuk mengetahui penyimpanan peralatan dan makanan di kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019.
d. Untuk mengetahui keadaan sanitasi kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar Tahun 2019.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

a. Sebagai sumbangan pemikiran bagi pengelola Kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar dalam rangka perbaikan sanitasi kantin sekolah.

b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan ilmu pengetahuan bagi pengelola Kantin Sekolah Dasar di Desa Serongga dan Desa Abianbase Kabupaten Gianyar.

2. Manfaat teoritis

a. Dapat memberi wawasan dan ilmu pengetahuan tentang sanitasi kantin sekolah.

b. Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi atau informasi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan sanitasi kantin sekolah.