

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makhluk hidup memerlukan makanan untuk bertahan hidup, berkembang dan tumbuh. Makanan adalah kebutuhan pokok yang selalu dan harus terpenuhi untuk menunjang segala aktifitas karena sebagai sumber energi yang dibutuhkan tubuh. Aktifitas yang padat dalam keseharian terutama yang menyangkut aktifitas fisik maupun berfikir dapat membuat energi terkuras dan biasanya tubuh memerlukan asupan makanan yang bergizi dan sehat. Asupan makan yang salah dapat menyebabkan terganggunya sistem kerja tubuh yang dapat menghambat aktifitas fisik seseorang ( Widyastuti,2015).

Penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok untuk mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat (UU No 18,2012)

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya siswa maupun karyawan yang berada di lingkungan sekolah(Permenkes,2011).

Selain sebagai tempat pengolahan makanan, memasak dan membuat makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, kantin juga dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Permenkes,2011).

Selama tahun 2017 tercatat sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (case) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui nilai *Attack Rate (AR)* sebesar 38,56% dan *Case Fatality Rate (CFR)* sebesar 0,15%. *Attack Rate* merupakan jumlah kasus pada periode KLB dibagi dengan jumlah yang mengkonsumsi dikalikan 100. *Case Fatality Rate* merupakan jumlah korban meninggal dibagi jumlah kasus selama periode KLB dikali dengan 100. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian (37,74%) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%) kejadian. Berdasarkan tempat/ lokasi/*locus* KLB Keracunan Pangan, tempat tinggal menduduki urutan pertama, yaitu sebanyak 25 kejadian (47,17%), disusul lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian. KLB keracunan

pangan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI 9 kejadian dan SPM/MTs 6 kejadian (BPOM RI,2017).

Kasus kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan dilaporkan sebanyak 5 SD di Provinsi Bali. 1 di Kabupaten Klungkung, 1 di Kabupaten Bangli, 1 di Kabupaten badung, dan 2 di Kabupaten Jembrana. Made Ery Bahari menyebutkan bahwa Petugas Loka Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Singaraja, menemukan beberapa kantin di Jembrana masih tidak layak. Alasan belum layak kantin itu dikarenakan lokasi serta kondisi ruangan kantin belum standar layak bersih dan aman dan pedagang dalam menyajikan jajanan belum higienis. Sidak ini menasar jajanan konsumsi para siswa sekaligus melakukan uji bahan berbahaya. Dari kecurigaan mengandung bahan atau zat berbahaya adalah makanan atau minuman yang memiliki corak warna mencolok yang dicurigai mengandung bahan berbahaya seperti boraks, formalin, rhodamin B maupun pewarna tekstil untuk mengantisipasi kejadian keracunan akibat makanan dan minuman yang dijual di kantin (BPOM,2018).

Berdasarkan pendekatan yang dapat digunakan sebagai upaya nyata untuk meningkatkan keamanan pangan antara lain dapat dilakukan dengan penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP) yang tertuang pada Permenkes No 1096 Tahun 2011 pada pengolahan makanan rangkaian cara mengidentifikasi pengolahan makanan terdiri dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DPM). Kriteria SKP untuk makanan yang diproduksi meliputi kategori baik, sedang, rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi, dan rawan tidak

aman untuk dikonsumsi. Penetapan kategori atau kriteria tersebut didasarkan pada skor SKP yang diperoleh (Permenkes, 2011).

Jumlah sekolah yang ada di Kabupaten Jember sebanyak 234 sekolah, dimana jumlah SD sebanyak 185 sekolah, SMP sebanyak 25 sekolah, SMA sebanyak 13 sekolah, SMK sebanyak 10 sekolah dan SLB 1 sekolah. Sementara itu jumlah sekolah yang ada di Desa Penyaringan pada tahun ajaran 2019/2020 sebanyak 11 sekolah, meliputi 9 SD, 1 SMP, 1 SMA (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019).

Berdasarkan hasil tersebut maka penulis merasa tertarik mengadakan penelitian untuk memperoleh Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Sekolah untuk menentukan apakah produk pangan atau makanan yang diolah masuk dalam kriteria pangan yang aman atau rawan untuk dikonsumsi.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jember?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum :**

Mengetahui Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jember.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengidentifikasi Karakteristik Penjaga Kantin Sekolah yang ada di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana.
- b. Mengukur Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Sekolah di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana.
- c. Menggambarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Sekolah di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana.

**D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Praktis

Menambah wawasan pengetahuan bagi konsumen tentang pentingnya keamanan pangan pada makanan di kantin sekolah. Agar lebih teliti memilih makanan yang sehat dan terjaga kebersihannya. Dapat memberikan informasi kepada penjaga kantin mengenai pentingnya keamanan pangan agar tetap terjamin kesehatannya.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta penerapannya, khususnya dibidang kesehatan. Bagi peneliti agar bisa menjadi referensi bagi peneliti - peneliti lainnya.