

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 3 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, 9 di Kabupaten Karangasem. Sembilan siswa kelas II Madrasah Ibtidaiyah Negeri (MIN) Bungaya Kangin, Kecamatan Bebandem, Karangasem, Bali mendadak pusing dan muntah-muntah, Senin (6/2/2017) usai meneguk susu yang dikemas dalam botol bekas. Delapan dirawat di RSUD Karangasem, satu lainnya di di RS Balimed. Semuanya berasal dari Banjar Dinas Keciang Islam, Desa Bungaya Kangin, Kecamatan Bebandem. Kondisi para korban tampak lemah. Wajahnya pucat. Mereka mengeluh sakit yang sama, kepala pusing, perut mual, dan muntah-muntah. Keluhan itu terjadi saat mereka usai meminum susu yang dibawa Kholik.

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).

Dalam kurun waktu sepuluh tahun (2005-2010), dilaporkan otoritas keamanan pangan bahwa kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia rata-rata per tahun 124 kasus. Sebagian besar kasus kecarunan bersumber dari makanan olahan jajanan.

Hal itu dipaparkan, Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor (IPB) Winiati P Rahayu dalam praorasi, di Kampus Baranangsiang, Kota Bogor. Dia mengatakan, berdasarkan laporan masalah keamanan mikrobiologi pada pangan, ditemukan baru beberapa jenis saja. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyebutkan ada 14 bakteri patogen. Namun, paling banyak ditemukan dalam kasus keracunan di Indonesia yakni bakteri *Escherichia coli* (E.coli), *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus*," jelas Winiati, Kamis (9/2). Dari tiga bakteri patogen tersebut dapat ditemukan dalam makanan olahan yang bersifat basah dan menyebabkan penyebab diare, mual, tifus, dan keracunan.

Winiati menilai, sangat penting melakukan pengawasan terhadap jajanan. Terutama jajanan anak yang paling rentan terkena berbagai jenis penyakit tersebut. Cara pencegahan secara efektif adalah dengan budaya hidup bersih. "Cuci tangan sebelum makan, mencari jajanan yang sehat dan memperhatikan sanitasi serta

higienis jajanan," paparnya. Bentuk pengawasan lainnya, dengan memperkuat jaringan Badan POM di tingkat Kabupaten/Kota melalui keikutsertaan akademisi dalam memberikan upaya pencegahan. Terutama dalam memberikan pengetahuan cara pengolahan jajanan yang baik dan benar.

Dinas Kesehatan dituntut dapat melindungi masyarakat dari pangan jajanan anak sekolah yang tidak sehat dan tidak aman dengan meningkatkan program pembinaan dan pengawasan pangan jajanan anak sekolah. Sejak Tahun 2014 – 2016 telah digulirkan program PJAS yang didukung dengan alokasi anggaran APBD II tetapi belum mendapat hasil yang diharapkan seperti : belum semua Puskesmas merencanakan kegiatan Peningkatan PJAS di wilayahnya; belum semua sekolah yang dilatih Kantin Sehat membentuk Tim Keamanan Pangan Sekolah ; belum adanya Petunjuk Pelaksanaan Pembinaan dan Pengawasan PJAS sebagai acuan kegiatan; Belum adanya MoU atau Nota Kerjasama antara Sekolah dengan Puskesmas dalam Pembinaan dan Pengawasan PJAS.

Berdasarkan hasil tersebut maka penulis merasa tertarik mengadakan pengamatan 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. Ruang Lingkup Pengamatan

Bagaimana keamanan pangan di kantin SD N 1 Pesedahan

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di SD N 1 Pesedahan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan di SD N 1 Pesedahan
- b. Mendeskripsikan higiene pemasakan di SD N 1 Pesedahan
- c. Mendeskripsikan pengolahan bahan makanan di SD N 1 Pesedahan
- d. Mendeskripsikan pendistribusian makanan di SD N 1 Pesedahan

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.