

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

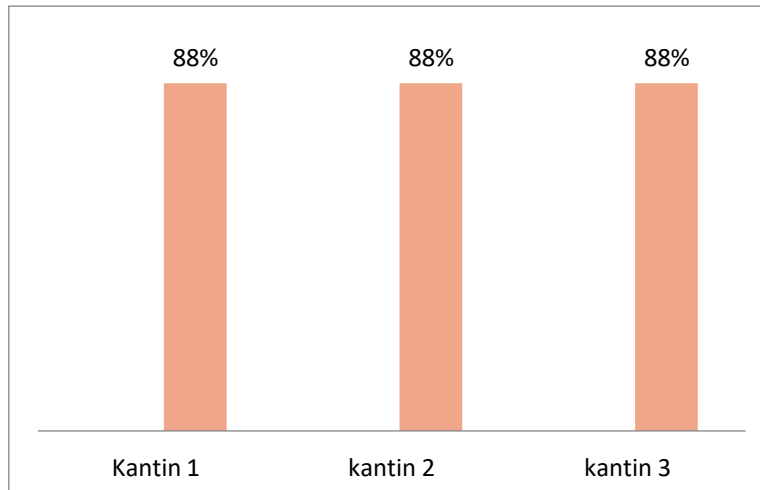
A. Hasil Pengamatan

1. Gambaran Umum SD N 1 Pesedahan

SD N 1 Pesedahan merupakan salah satu SD yang terletak di kecamatan manggis kabupaten karangasem ,tepatnya di desa pesedahan ,untuk jumlah kantin yang ada di SD N 1 pesedahan berjumlah 4 kantin dimana 1 kantin sangat jarang berjualan sehingga disini yang di amati hanya berjumlah 3 kantin saja,disini saya melakukan pengamatan tentang keadaan ke 3 kantin tersebut untuk menegtahui kulitas dan cara penyajian sang pemilik kantin terhadap penjamah makanan,untuk keadaan kantin 1 kondisi kantin nampak bersih dan terlihat rapi ,disini terlihat pemilik kantin hanya berjualan seorang diri dan makanannya nampak fresh dan bersih,tetapi sang penjual masih mengambil/menjajalkan makananya menggunakan tangan,yang meliputi makanan seperti, sosis goreng dan kentang goreng. Untuk kantin 2 keadaan kantin terlihat bersih pemilik kantin berjualan di bantu anaknya,makanan yang di jajalkan meliputi nasi goreng, ayam goreng,mie goreng dan aneka snack sang penjual sudah menerapkan sanitasi dengan mengambil makann menggunakan sendok dan untuk kantin 3 disini kedaan kantin juga terlihat bersih dimana sang penjual selalu memperhatikan keadaann kantinnya ,makanan yang dijual meliputi ,nasi kuning ,sosis goreng,sayap ayam goreng dan aneka snack,tetapi sang penjual masih mengambil sebagian makananya mengguanakan tangan

2. Hasil nilai pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)

Untuk dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi, bahan baku harus dipilih terlebih dahulu. Sedangkan penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menaya, menyimpan, memelihara, keamanan pangan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya. Dari hasil pengamatan diperoleh dari 3 kantin total rata-rata nilai Penyimpanan Bahan Makanan mencapai 88% dimana ketiga kantin mendapatkan skor, Kantin 1 dengan nilai 88%, Kantin 2 dengan nilai 88% dan kantin 3 dengan nilai 88%. Ketiga kantin ini menyatakan tidak menyimpan bahan makannya di tempat yang tertutup. Sehingga mendapatkan skor 0 pada kuisioner tersebut. Untuk hasil lebih lengkap dapat dilihat pada gambar di bawah.

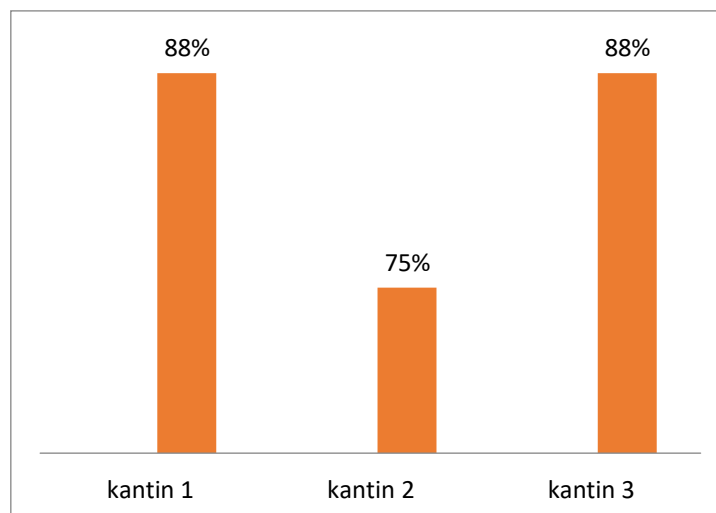


Gambar 1. Sebaran Nilai Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Untuk mencapai nilai presentase yang sempurna ketiga kantin ini wajib menyimpan bahan makannya di tempat yang tertutup.

3. Hasil skor Higiene Pemasakan

Pemasak atau petugas pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanan, sehingga kebersihan pengolah merupakan kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang sehat dan aman. Dari hasil pengamatan di diperoleh dari ke 3 kantin rata-rata nilai Higiene pemasak mencapai 84%. Dengan ke 3 kantin mendapatkan skor, kantin 1 dengan nilai 88% ,kantin 2 dengan nilai 75% dan kantin 3 dengan nilai 88%. Dengan ke 3 kantin petugas pemasaknya tidak menerapkan higiene penggunaan penutup kepala saat memasak dan 1 kantin dengan petugas pemasaknya tidak menerapkan penggunaan alas kaki selama memasak.

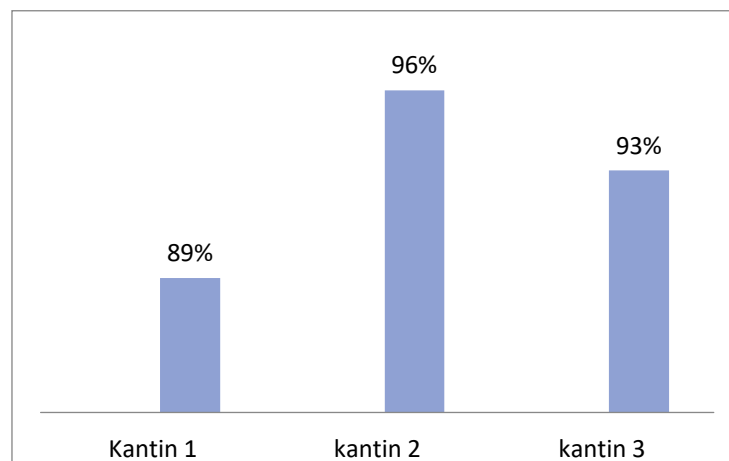


Gambar 2. Sebaran Nilai Higiene Pemasakan

Untuk mencapai nilai higiene pemasakan yang sempurna ke 3 kantin petugas pemasaknya harus menerapkan higiene penggunaan penutup kepala saat memasak dan 1 kantin dengan petugas pemasaknya wajib menerapkan penggunaan alas kaki selama memasak

4. Hasil nilai pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan pangan merupakan proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Cara pengolahan pangan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan. Dalam pengolahan bahan makanan kontaminasi makanan harus dihindari seperti pada tahap pencucian, meracik dan memasak, karena pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bentuk makanan menjadi makanan siap santap, dari hasil pengamatan didapatkan hasil dari ketiga kantin rata-rata memiliki nilai Pengolahan Bahan Makanan 93% ,dari ketiga kantin didapatak skor, kantin 1 dengan nilai 89 %, kantin 2 dengan nilai 96% dan kantin 3 dengan nilai 93%, dimana seluruh kantin tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup dan 1 kantin tidak menyediakan tempat air bersih dalam wadah tertutup dan 2 kantin membagikan /mengambil makanan dengan tangan.



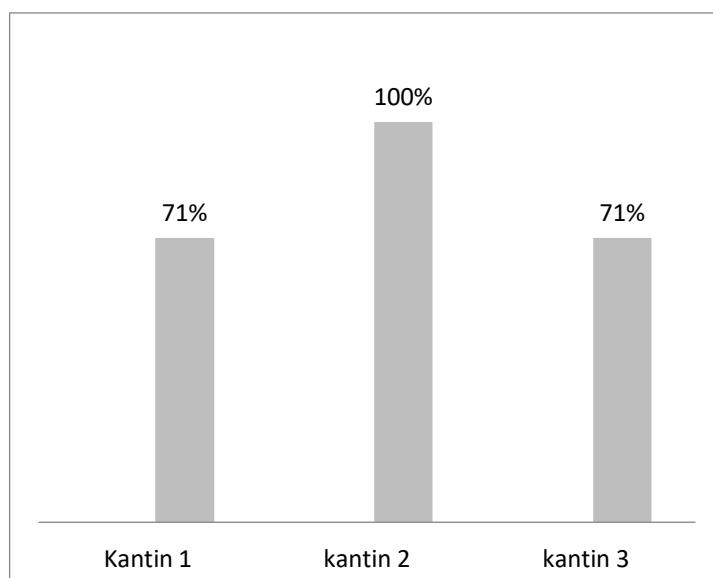
Gambar 3. Sebaran Nilai Pengolahan Bahan Makanan

Untuk mencapai nilai yang maksimal dimana seluruh kantin wajib menyediakan tempat sampah yang tertutup dan 1 kantin wajib ada tempat air bersih dalam wadah

tertutup dan 2 kantin wajib membagikan /mengambil makanan menggunakan sendok atau alat ambil lainnya

5. Hasil nilai Distribusi Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Distribusi dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penungguan, penyajian, pelayanan, pencucian alat dan pembuangan sampah. Dari hasil pengamatan didapatkan hasil dari ketiga kantin rata-rata nilai Distribusi makanan 81% ,dari ke 3 kantin didapatkan skor ,kantin 1 dengan nilai 71 % , kantin 2 dengan nilai 100% dan kantin 3 dengan nilai 71% ,dimana penyaji pada dua kantin sekolah menyatakan tidak mencuci tangan saat menyajikan makanan.



Gambar 4. Sebaran Nilai Distribusi Makanan

Untuk mencapai nilai yang sempurna penyaji makan pada dua kantin sekolah harus mencuci tangan saat menyajikan makanan kepada pembeli

B. Pembahasan

Pengamatan ini mendapatkan hasil mengenai gambaran keamanan pangan makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar, pengamatan ini menunjukkan bahwa seluruh responden dari masing masing kantin yang berjumlah 3 orang (100,0%) tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan kantin sekolah sesuai dengan penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP) yang tertuang pada Permenkes No 1096 Tahun 2011. Berdasarkan peraturan tersebut, penjamah makanan harus memperhatikan higiene sanitasi dan cara pengolahan makanan yang baik. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Dalam pengamatan ini tidak ditemukan satu pun responden yang memenuhi semua syarat keamanan pangan kantin sekolah seperti mulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasakan, pengolahan bahan makanan sampai pendistribusian makanan. dimana ketiga kantin ini menyatakan tidak menyimpan bahan makannya di tempat yang tertutup, begitu juga dengan higiene pemasakan, ke 3 kantin petugas pemasaknya tidak menerapkan higiene penggunaan penutup kepala saat memasak, 1 kantin dengan petugas pemasaknya tidak menerapkan penggunaan alas kaki selama memasak. Sesuai dengan peraturan permenkes penjamah makanan harus melindungi pencemaran terhadap makanan dengan menggunakan Cellemek/apron, Tutup rambut dan Sepatu/sandal kedap air.

Untuk pengolahan bahan makanan dimana seluruh kantin tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup dan 1 kantin tidak menyediakan tempat air bersih dalam wadah tertutup, dimana seharusnya kantin sekolah memiliki tempat sampah yang terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah. Untuk pendistribusian dan pembagian/pengambilan makanan dilakukan dengan tangan, serta medistribusikan makanan dimana penyaji pada dua kantin sekolah menyatakan tidak mencuci tangan saat menyajikan makanan. Yang seharusnya penyaji makanan memperhatikan kebersihannya, termasuk penggunaan sarung plastik sekali pakai, penjepit makanan maupun sendok garpu serta penyaji makanan harus mencuci tangan agar makanan tidak terkontaminasi.

Kurangnya penerapan higiene sanitasi dari penjamah makanan dapat disebabkan karena beberapa faktor contohnya seperti kurangnya pengetahuan responden terhadap praktik keamanan pangan yang baik, tidak tersedianya fasilitas yang mendukung, dan tidak adanya pengawasan maupun peraturan khusus dari sekolah terhadap praktik keamanan pangan, responden dalam pengamatan ini tidak melakukan praktik keamanan pangan yang baik.

Praktik keamanan pangan yang kurang baik juga dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan pedagang kantin mengenai keamanan pangan, Pengamatan ini menunjukkan bahwa, dari hasil pengamatan yang diperoleh dari 3 kantin total rata- rata nilai Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan mencapai 88% dimana ketiga kantin ini menyatakan tidak menyimpan bahan makannya di

tempat yang tertutup. Sehingga mendapatkan skor 0 pada kuisioner tersebut. Dan dari hasil pengamatan Higiene pemasakan diperoleh dari ke 3 kantin rata-rata nilai Higiene petugas pengolahan mencapai 84% dengan ke 3 kantin petugas pemasaknya tidak menerapkan higiene penggunaan penutup kepala saat memasak dan 1 kantin dengan petugas pemasaknya tidak menerapkan penggunaan alas kaki selama memasak. Dan dari hasil pengamatan Pengolahan Bahan makanan didapatkan hasil dari ketiga kantin rata-rata memiliki nilai 93% dimana seluruh kantin tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup dan 1 kantin tidak menyediakan tempat air bersih dalam wadah tertutup dan 2 kantin membagikan /mengambil makanan dengan tangan. Dan untuk pengamatan Distribusi makanan didapatkan hasil dari ketiga kantin rata-rata nilai 81% dimana penyaji pada dua kantin sekolah menyatakan tidak mencuci tangan saat menyajikan makanan. Seharusnya skor yang diperoleh harus maksimal sesuai dengan ketentuan peraturan higiene sanitasi makanan.

Menurut Mustika Himata (2018) dari hasil penelitiannya menunjukkan bahwa ada hubungan perilaku penjaja makanan JAS dengan pengetahuan keamanan pangan, perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah di pengaruhi oleh pengetahuan dan sikap keamanan pangan yang dimiliki penjaja makanan. Hal ini menyebabkan masih banyaknya penjaja makanan yang kurang memperhatikan higiene sanitasinya saat menjajakan makanan.

Sedangkan menurut penelitian Azizah, A. N. I., & Oktanova, M. A. (2018) Higiene dan sanitasi dari 22 kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Mojopanggung Tahun 2018 mendapatkan kategori sedang dengan perolehan persentase sebesar 70,29%. Persentase terendah didapatkan dari aspek dan indikator

penilaian sarana promosi kesehatan sebesar 60%. Kantin sekolah yang tidak terdapat sarana promosi kesehatan dalam media poster atau banner pesan-pesan kesehatan terdiri dari 11 kantin. Hal ini juga dikarenakan masih ada 7 kantin sekolah yang tidak memiliki bangunan secara permanen sehingga tidak adanya tempat atau ruang khusus untuk informasi dalam kesehatan makanan yang aman, bersih, dan sehat

Penelitian ini selaras dengan hasil pengamatan yang telah dilakukan dimana penjamah makanan belum dapat menjalankan keamanan pangan secara menyeluruh, dapat dilihat dari hasil skoring keamanan pangan yang belum memperoleh nilai maksimal.