

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama manusia yang sangat dibutuhkan setiap waktu. Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media penularan penyakit (Anggraini, 2018). Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Juhaina, 2020). Menurut World Health Organization (WHO) tahun 2022, makanan yang tidak aman mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit berbeda mulai dari diare hingga kanker di seluruh dunia, diperkirakan 600 juta hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi setiap tahun, mengakibatkan 420.000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat. Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian. Makanan yang sangat disukai oleh anak usia sekolah adalah makanan jajanan (Ismainar et al., 2022).

Masalah kesehatan yang begitu beragam disebabkan oleh berbagai faktor seperti kebersihan, kesehatan lingkungan, gizi dan pola makan serta faktor sosial. Dari faktor – faktor gizi dan makanan merupakan salah satu penyebab tingginya masalah kesehatan di Indonesia. Kesehatan makanan meliputi berbagai aspek diantaranya hygiene dan sanitasi. Penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang baik akan menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan (Kahlase et al. 2019). Banyaknya aktifitas yang dilakukan anak sekolah sering membuat siswa cenderung memilih mengonsumsi makanan yang kurang sehat di sekolah. Anak usia sekolah merupakan sasaran pembinaan dalam pemilihan makanan untuk menjaga kesehatan. Selain itu yang harus diperhatikan dalam pemilihan makanan untuk menjaga kesehatan adalah sanitasi dan hygiene dalam kebersihan makanan. Yang sebagian besar makanan yang dijual dikantin

belum memenuhi kebersihan maupun keamanan.

Anak sekolah seharusnya juga memiliki pengetahuan yang baik dalam higiene dan sanitasi dalam memilih makanan yang baik dalam menjaga kesehatan. Dikarenakan tingkat kesehatan pada seseorang yang dipengaruhi oleh pemilihan pada makanan. Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya yang telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Salah satunya adalah kantin sekolah yang mempunyai peranan penting dalam memenuhi kebutuhan makanan para siswa & siswi di sekolah. Sehingga kebutuhan akan makanan jajanan yang higienis di pengaruhi oleh faktor sanitasi tempat dan higiene.

Salah satu penyebab keracunan adalah kurangnya pengetahuan untuk menjaga kesehatan diri sendiri dan lingkungan saat berhadapan dengan makanan yang baik dan sehat. Pedagang makanan harus memahami higienis sanitasi makanan yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang ditawarkan kepada konsumen. Pedagang makanan harus mematuhi persyaratan yang diberlakukan antara lain tidak merokok saat mengolah makanan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah dari toilet, selalu memakai pakaian bersih dan menutup mulut saat batuk ataupun bersin. Upaya higiene sanitasi makanan sangat penting untuk menjaga kesehatan. Salah satu kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui tingkat higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan adalah audit higiene sanitasi atau inspeksi sanitasi yaitu melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta mengukur tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan serta memberikan petunjuk-petunjuk atau saran-saran perbaikan. Dari hasil audit higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dapat diketahui apakah suatu tempat pengelolaan makanan masuk kategori memenuhi syarat higiene sanitasi atau tidak (Hartini, 2022).

Tingkat Pengetahuan bagi pedagang makanan sangat penting untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang diolah. Dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat terhadap higiene sanitasi makanan maka akan memberikan pengaruh terhadap masyarakat untuk mengolah makanan dengan baik dan sehat. Semakin tinggi pengetahuan

seseorang tentang pengolahan makanan maka semakin baik pula cara mengolah makanan sehingga makanan tersebut tetap memiliki nilai gizi yang tinggi (Madrdatillah, 2019). Sikap penjamah jajanan yang kurang baik seperti pedagang makanan jajanan mengetahui manfaat dari memakai penutup kepala tetapi sering tidak digunakan, selain itu pedagang jajanan juga tahu bahwa mencuci tangan harus menggunakan sabun namun kebiasaan pedagang jajanan mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun. Kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun dibawah air mengalir sebelum menangani makanan bertujuan untuk memperkecil terjadinya risiko kontaminasi bakteri dari tangan ke makanan (Kahlasi et al., 2019).

Pada pembahasan mengenai “Sikap dan Perilaku Hygiene Sanitasi siswa SMKN 6 Surabaya dalam pemilihan makanan di kantin sekolah demi menjaga kesehatan” terdapat aspek penting yang perlu diperhatikan. Pentingnya kesadaran akan kebersihan dan kesehatan. Karena sekolah adalah rumah kedua bagi siswa untuk belajar ataupun sebagai wadah untuk menimba ilmu secara formal. Sebagai tempat memperoleh pendidikan lingkungan sekolah harus mendukung semua aktifitas agar dapat membuat kita makin betah dan bersemangat. Dengan lingkungan sekolah yang bersih akan membuat warga sekolah mendapatkan kenyamanan dalam beraktifitas. Karena kebersihan merupakan hal utama bagi kesehatan artinya kebersihan tersebut menunjukkan bahwa lingkungan dalam kondisi baik.

Tidak hanya kebersihan dalam lingkungan. Kebersihan juga mencakup dalam makanan yang ada di kantin sekolah. Karena tubuh yang sehat selain rutin berolahraga dan harus memilih makanan yang sehat yang sesuai dengan asupan gizi. Siswa perlu memiliki kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan saat memilih makanan di kantin. Mereka harus memahami bahwa kebersihan dan kesehatan sangat penting untuk mencegah penyakit. Menjaga kesehatan tubuh terbilang gampang – gampang susah. Apalagi, sekarang ini berbagai jajanan maupun makanan yang harga terjangkau dan rasa yang menghiurkan belum tentu sehat untuk dikonsumsi. Seperti yang diketahui banyak makanan berat maupun ringan di kantin sekolah dengan berbagai macam dan bentuk yang belum tentu baik untuk tubuh.

Memilih makanan yang sehat dan bersih, makanan di sekolah adalah makanan yang biasanya dijual disekolah dan dikenal sebagai makanan ringan atau camilan, santap siang bagi siswa disekolah. Biasanya makanan yang mudah dibawa dan dimakan seperti keripik, permen, gorengan, mie, biskuit, dan makanan instan. Bisa juga berupa makanan ringan, minuman, es krim atau camilan yang dapat dibeli oleh siswa selama jam istirahat atau pada saat pulang. Makanan disekolah perlu diperhatikan karena mempengaruhi kesehatan dan gizi siswa serta dapat mempengaruhi kesehatan dan gizi siswa serta dapat mempengaruhi performa belajar dan tingkah laku mereka. Oleh karena itu, makanan sekolah harus dipastikan berkualitas dan sehat. Beberapa karakteristik makanan sekitar sekolah seperti :

1. Murah dan mudah didapat, makanan seperti ini selain murah juga mudah di dapat biasanya jenis makanan yang mudah mempengaruhi siswa dalam membeli makanan tersebut.
2. Praktis dan mudah dibawa, jenis makanan ini membuat siswa tertarik membeli makanan ini karena makananya praktik untuk mudah dibawa kemana saja
3. Rasa dan enak dan menggugah selera, makanan yang mempunyai rasa yang enak juga perlu dipertimbangkan lagi dalam pemilihan bahan makanan dikarenakan belum tentu memenuhi gizi yang sesuai.
4. Biasanya dikemas dalam bentuk yang ringkas dan muda dibawa, dengan adanya makanan yang mudah dibawa akan memudahkan siswa bisa membawa makanan tersebut dibawa kemana saja.

Adapun beberapa akibat yang ditimbulkan dari beberapa makanan sekolah yang kurang baik adalah :

1. Buruk bagi kesehatan, Jajanan yang tidak sehat dapat menyebabkan obesitas, masalah gula darah, dan masalah kardiovaskular.
2. Mengganggu performa belajar, Jajanan yang tidak sehat dapat membuat siswa merasa lelah dan kurang fokus saat belajar.
3. Jajanan yang tidak sehat dapat memicu masalah tingkah laku seperti hiperaktifitas dan perilaku yang tidak baik.

Oleh karena itu, makanan sekolah harus dipastikan berkualitas dan sehat untuk memastikan kesehatan, kesuksesan akademis, dan tingkah laku siswa yang baik. Pihak sekolah juga harus memiliki peran penting dalam mengontrol makanan di kantin sekolah dengan cara :

1. Pihak sekolah harus membuat kebijakan yang jelas tentang jajanan yang diperbolehkan , seperti membatasi jajanan berminyak, manis, asin, atau makanan dengan bahan tambahan pangan tertentu.
2. Sekolah harus mengatur dan memilih pemasok jajanan yang memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan.
3. Sekolah harus melakukan edukasi tentang gizi dan kesehatan untuk memastikan siswa memahami pentingnya makanan yang sehat.
4. Sekolah harus menyediakan alternatif makanan sehat seperti buah, sayur, atau biskuit sehat untuk siswa.
5. Dengan melakukan hal-hal tersebut, institusi pendidikan dapat memastikan bahwa jajanan sekolah berkualitas dan sehat untuk memastikan kesehatan dan kesuksesan siswa dalam menempuh pendidikan. Dengan demikian siswa sebaiknya memilih makanan yang sehat dan bersih saat memilih di kantin. Makanan yang sehat harus mengandung gizi yang seimbang, seperti sayuran, buah – buahan, dan protein, sedangkan makanan yang bersih harus diolah dengan baik, serta menggunakan bahan – bahan segar dan higienis.

Menjaga kebersihan diri, Siswa sebaiknya menjaga kebersihan diri mereka sendiri Menjaga kebersihan tangan dan kuku merupakan salah satu aspek dalam mempertahankan kesehatan sehingga kuku, tangan harus dijaga kebersihannya. Kuman penyakit berasal dari kuku, tangan, yang kotor. Kuku, tangan yang kotor membawa bibit penyakit. Bibit penyakit dan telur cacing yang menempel pada tangan dan kuku yang kotor dapat tertelan oleh seseorang. Mencuci tangan menggunakan sabun penting dilakukan oleh anak untuk mencegah resiko penyakit. sebelum memilih makanan di kantin sekolah. Hal ini termasuk seperti mencuci tangan dengan sabun atau menggunakan hand sanitazier yang sudah disediakan sebelum menjamah makanan. Mencuci tangan sebelum kita memasuki kantin juga sangat penting. Pandemi COVID-19 ini memberi pelajaran pada kita bahwa virus dan kuman memang bisa menular lewat

sentuhan. Maka, agar kita tidak menularkan kuman atau virus ke orang lain, kita perlu mencuci tangan sebelum masuk kantin. Selain mencuci tangan hal yang harus dilakukan Misalnya saat makan di kantin, usahakan agar tidak membuat kantin kotor, seperti makan dengan berceceran. Jika makan atau minuman kita berceceran, kita wajib membersihkan makanan atau minuman tersebut.

B. Batasan Masalah

1. Ditujukan hanya untuk siswa kelas XI jurusan kuliner SMKN 6 Surabaya
2. Penelitian ini ditujukan untuk siswa kelas XI jurusan kuliner SMKN 6 Surabaya yang sudah mendapatkan mapel sanitasi hygiene
3. Peneliti hanya meneliti sikap dan perilaku sanitasi hygiene siswa dalam pemilihan makanan di kantin sekolah SMKN 6 Surabaya

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pengetahuan Hygiene Sanitasi siswa kelas XI jurusan kuliner SMK Negeri 6 Surabaya terhadap pemilihan makanan di kantin?

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh higiene sanitasi siswa kelas XI jurusan kuliner terhadap pemilihan makanan di kantin SMKN 6 Surabaya.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman penulisan dalam penerapan Sanitasi Hygiene siswa di kantin SMK Negeri 6 Surabaya dalam pemilihan makanan untuk menjaga kesehatan.

2. Bagi Siswa SMK Negeri 6 Surabaya

Hasil penelitian diharapkan menjadi masukan untuk mampu menambah pengetahuan bagi Siswa SMK Negeri 6 Surabaya untuk menerapkan Sanitasi Hygiene dalam pemilihan makanan untuk menjaga kesehatan.

3. Bagi Prodi

Hasil penelitian di harapkan dapat menjadi bahan rujukan dalam pengembangan ilmu tentang Sanitasi Hygiene dalam pemilihan makanan.

F. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di sekolah SMK Negeri 6 Surabaya, yang dilaksanakan di bulan Oktober – Desember 2023. Penelitian ini merupakan penelitian Kuantitatif Deskriptif dengan populasi dari siswa kelas XI jurusan kuliner SMK Negeri 6 Surabaya, Pengumpulan data dengan melakukan pengambilan data melalui observasi, angket, wawancara dan dokumentasi.

