

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan adalah sesuatu yang sangat penting untuk menunjang kehidupan. Tanpa makanan kehidupan ini tidak akan bisa berlangsung dan terus berkelanjutan. Menurut Depkes RI (2003), makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. (Irawan, 2016). Kebersihan makanan sangatlah penting, karna makanan yang tidak dipertimbangkan kebersihannya akan berbaya bagi yang mengkonsumsinya. Makanan yang tidak dijaga kebersihannya lalu dikonsumsi akan berdampak buruk untuk kesehatan.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengerajin makanan di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Para siswa adalah salah satu penggemar makanan jajanan. Terutama makanan jajanan di kantin. Setelah melaksanakan kegiatan belajar mengajar yang menguras banyak tenaga dan pikiran. Siswa pasti mencari makanan jajanan untuk mengganjal perut mereka yang lapar akibat belajar.

Kebiasaan jajanan pada siswa sudah sangat melekat. Mereka bisa saja berulang kali menuju kantin hanya untuk memakan jajanan yang mereka sukai. Setiap jam istirahat mereka selalu pergi ke kantin untuk membeli aneka jajanan kesukaan mereka. Bahkan saat jam istirahat kedua biasanya banyak jajanan yang sudah laris terjual. Sehingga terkadang para penjual sudah menutup dagangan mereka sebelum bel pulang.

Di kantin menjual berbagai macam jajanan dari mulai makanan manis sampai asin. Keanekaragaman inilah yang membuat minat jajan siswa menjadi tinggi. Dikarenakan banyaknya pilihan makanan yang ada.

Dalam mengkonsumsi makanan kita harus selektif dan mampu memilah – milah makanan apa saja yang pantas masuk ke dalam tubuh. Termasuk juga dalam kebiasaan jajan. Para siswa, sering kali acuh dengan kelayakan jajanan yang sering mereka konsumsi. Tentunya kebiasaan ini sangat buruk karena dapat menyebabkan diare, mual, muntah, kram perut melilit dan sakit kepala yang tentunya mengancam kesehatan. Terutama untuk siswa jurusan kuliner yang seharusnya lebih tau mengenai pengolahan makanan, pemilihan bahan makanan dan kebersihan makanan.

Menurut berita dari Merdeka.com pada tahun 2017 terdapat kasus keracunan makanan yang menyebabkan puluhan siswa di SMPN 3 Petang Kabupaten Badung, Bali, terpaksa dilarikan ke rumah sakit lantaran muntah-muntah dan pusing usai menyantap makanan di kantin sekolah saat jam istirahat siang. Selain dengan ambulans, sejumlah siswa ada yang terpaksa dilarikan ke RS dengan kendaraan roda dua menuju RSUD Mangusada, rumah sakit milik pemkab Badung.

Dari puluhan korban ada yang dirawat di Puskesmas Petang II, Pustu Belok dan ada yang ke RSUD Mangusada. Rata-rata korban mengalami gejala yang sama yakni mual, nyeri ulu hati, muntah-muntah, lemas, sakit kepala hingga ada yang diare. (Jaya, 2017).

Menurut berita dari Kompas.com pada tahun 2020 terdapat kasus keracunan makanan sebanyak 85 siswa SDIT dan SMPIT Al Hikam Kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah mengalami keracunan usai menyantap kudapan dari kantin sekolah berupa tahu bakso dan dadar gulung pisang coklat. Para siswa mengeluh perutnya mual dan muntah-muntah usai menyantap makanan tersebut. (Zamani, 2020)

Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/hygiene) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain: Salmonella, Staphylococcus, E. coli, Vibrio, Clostridium, Shigella dan Pseudomonas, Cocovenenous

Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit.

Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, salah satunya harus memperhatikan higiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar. Ada banyak faktor yang berperan dalam sanitasi makanan diantaranya air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan pengolah makanan. Pengolah makanan memegang peranan penting dalam upaya penyehatan makanan karena sangat berpotensi dalam menularkan penyakit.

Melalui pengetahuan sanitasi hygiene yang telah dikuasai siswa kejuruan tata boga seharusnya juga memiliki sikap yang positif dan lebih baik terhadap pemilihan makanan jajanan apabila dibandingkan dengan siswa lain. Namun hal ini perlu dibuktikan maka dari itu peneliti ingin melihat apakah ada hubungan antara pengetahuan sanitasi hygiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada siswa kejuruan kuliner.

#### B. Batasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu dan kemampuan dari peneliti dan juga agar lebih fokus pada tujuan masalah maka masalah dalam penelitian ini dibatasi hanya untuk mengetahui hubungan pengetahuan sanitasi hygiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada siswa kejuruan kuliner SMKN 8 Surabaya.

#### C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ditulis diatas dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Seberapa besar tingkat pengetahuan siswa kejuruan kuliner mengenai sanitasi hygiene?
2. Apakah siswa kejuruan kuliner mempertimbangkan sanitasi hygiene dalam mengkonsumsi jajanan kantin?
3. Apakah ada hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi hygiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan kantin pada siswa kejuruan kuliner ?

#### D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan siswa kejuruan kuliner mengenai sanitasi hygiene.
2. Mengetahui apakah siswa kejuruan kuliner mempertimbangkan sanitasi hygiene dalam mengkonsumsi jajanan kantin.
3. Mengetahui apakah ada hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi hygiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan kantin pada siswa kejuruan kuliner.

#### E. Manfaat Penelitian.

Manfaat dari penelitian diatas sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan tentang seberapa besar tingkat pengetahuan siswa kejuruan kuliner mengenai sanitasi hygiene.
2. Memberikan pengetahuan tentang apakah siswa kejuruan kuliner mempertimbangkan sanitasi hiegine dalam mengkonsumsi jajanan kantin.
3. Memberikan pengetahuan tentang apakah ada hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi hygiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan kantin pada siswa kejuruan kuliner.