

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan atau minuman yang dibuat dan disajikan oleh penjual dalam wadah atau tempat penjualan yang dijual di pinggir jalan, kantin sekolah dan atau tempat umum lainnya disebut sebagai makanan jajanan (BPOM RI, 2021). Makanan yang masuk ke dalam tubuh harus memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan. Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2003). Penerapan higiene sanitasi pada makanan dapat menjamin keamanan dan kebersihan makanan, melindungi konsumen atau pembeli dari penyakit, tidak merugikan pembeli serta menjaga makanan agar tetap higienis (Kesumastuti dkk, 2023).

Berdasarkan pedoman Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 terkait persyaratan higiene dan sanitasi makanan, ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu *personal hygiene*, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjaja. Kualitas suatu makanan bergantung pada kualitas penerapan higiene dan sanitasinya, apabila makanan yang dikonsumsi tidak memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan, maka akan menimbulkan penyakit yang disebut *foodborne disease*. *Foodborne disease* atau penyakit bawaan makanan merupakan gejala penyakit yang disebabkan dari konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh zat beracun atau agen penyebab infeksi (mikroba) (Annas dkk, 2021). Sehingga akan berdampak buruk pada kesehatan salah satunya infeksi saluran pencernaan seperti penyakit diare.

Sebagai salah satu jenis penyakit menular, diare adalah penyakit yang dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti pada kondisi lingkungan, perilaku masyarakat, layanan masyarakat, kependudukan, pendidikan, kondisi sosial ekonomi dan juga gizi termasuk kualitas dari makanan yang

dikonsumsi sehari-hari (Fitrah dkk, 2024). Studi terbaru pada tahun 2024, menemukan sekitar setengah kasus dari penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) seperti diare terjadi pada anak-anak di bawah usia sepuluh tahun (Moragaa dkk, 2023).

Menurut jurnal terkait diare dengan tempat penelitian di daerah Sleman pada tahun 2024, melaporkan bahwa anak-anak usia sekolah antara 10 sampai 13 tahun paling sering mengalami diare, salah satu penyebabnya adalah mengonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat dan higienis (Kusumaningrum dkk, 2024). Pada tahun 2019, terdapat penelitian tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar dan madrasah ibtidaiyah, dimana dalam penelitian tersebut menemukan bahwa 100% responden yang dalam hal ini adalah penjamah makanan tidak memenuhi syarat hygiene, 77,8% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan, 100% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi penyajian, dan 94,4% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja (Arifin, 2019). Kemudian pada penelitian lainnya ditahun 2024, menunjukkan bahwa kondisi *personal hygiene* di kantin sekolah dasar tersebut masih kurang baik, dari 43 orang penjamah makanan di 43 kantin terdapat 36 penjamah makanan di kantin tersebut masih kurang dalam melakukan penerapan *personal hygiene* (Fikrunnisa dkk, 2024).

Anak-anak usia sekolah sangat rentan terhadap berbagai penyakit terutama yang berhubungan dengan sistem pencernaan, seperti diare, cacingan, dan lain-lain. Pada salah satu penelitian terdahulu yang dilakukan di salah satu sekolah di Yogyakarta, menyatakan bahwa dari 66 responden, siswa yang memiliki pengetahuan diare yang tidak baik dan mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 10 responden (15%) dan 9 responden (14%) yang tidak mengalami kejadian diare. Sedangkan siswa yang memiliki pengetahuan diare baik dan tidak mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 41 responden (62%) dan 6 responden (9%) mengalami diare. Salah satu faktor penyebab kejadian tersebut, berkaitan dengan perilaku konsumsi atau pemilihan makanan jajanan kantin yang kurang sehat, bersih dan aman, seperti gorengan, cilok, dan minuman instan serta makanan yang dijual

terbuka sehingga rawan terhadap kontaminasi berbahaya (Amyati dkk, 2023).

Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta merupakan salah satu sekolah yang berlokasi di Sleman Yogyakarta dan merupakan salah satu madrasah terbaik di Sleman Yogyakarta dengan akreditasi A. Sekolah tersebut berada di bawah naungan Kementerian Agama pada jenjang pendidikan Sekolah Dasar (SD) di Kota Yogyakarta. Selain itu, Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta merupakan salah satu sekolah Adiwiyata tingkat provinsi, maka para siswanya diharuskan menjaga kebersihan madrasah.

Hasil dari survei awal pada 10 Juni 2024 di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta menunjukkan beberapa masalah dalam penerapan higiene dan sanitasi. Kantin merupakan jenis kantin yang terbuka, dengan pembatas antara lapak pedagang satu dengan lain hanya dibatasi dinding setinggi lutut, terdiri dari 5 penjamah makanan dengan 5 lapak dagangan. Banyak penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) lengkap, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan peralatan makanan diletakkan di tempat terbuka. Kantin juga tidak memiliki fasilitas tempat duduk untuk konsumen dan halaman kantin tidak tertutup keramik atau semen, berpotensi terkena debu atau pasir. Penjamah makanan juga mengatakan belum pernah mendapatkan penyuluhan terkait higiene dan sanitasi makanan dari dinas kesehatan setempat maupun pihak sekolah, hal ini pun dibenarkan oleh pihak sekolah.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik ingin melakukan penelitian terkait “Analisis penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut maka permasalahan yang diteliti yaitu bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah

makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui penerapan *personal hygiene* di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta
- b. Mengetahui penerapan sanitasi peralatan yang digunakan penjamah makanan untuk berjualan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta
- c. Mengetahui penerapan sanitasi lingkungan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan menambah dan memperluas wawasan terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah terutama di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Manfaat bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti dalam melaksanakan penelitian dan sebagai bentuk penerapan atau pengaplikasian dari ilmu serta teori yang telah didapatkan selama melaksanakan kuliah di Prodi Gizi Universitas Ahmad Dahlan terutama terkait penerapan hygiene sanitasi pada penjamah makanan jajanan.

1.4.2.2 Manfaat bagi penjamah makanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan rujukan bagi peneliti lain pada masa yang akan datang dan menjadi sumbangan pemikiran serta masukan bagi para penjamah makanan jajanan terutama penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta sehingga dapat memperbaiki dan meningkatkan kualitas higiene dan sanitasi makanan jajanannya.

1.4.2.3 Manfaat bagi sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

Sebagai bahan masukan atau informasi tambahan dalam perencanaan, pelaksanaan, evaluasi program-program yang berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah.

1.5 Keaslian Penelitian

Penelitian yang dilakukan peneliti belum pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Adapun karya ilmiah yang mendukung keaslian penelitian ini sebagai berikut:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul penelitian	Metode dan hasil penelitian	Persamaan	Perbedaan
Rambe, N. (2021).	<i>Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan.</i>	Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif observasional. Sampel yang diambil berjumlah 54 pedagang makanan dengan teknik pengambilan secara aksidental sampling. Analisis data dilakukan secara univariat. Hasil yang ditemukan menunjukkan bahwa untuk di kecamatan Medan Area <i>personal hygiene</i> -nya dominan kurang memenuhi syarat berjumlah (48,8%) dan untuk hygiene sanitasi makanan berjumlah (58,1%). Kemudian untuk kecamatan Medan Perjuangan dominan kurang memenuhi syarat berjumlah (72,8%) dan hygiene sanitasi makanan berjumlah (63,8).	Alat pengumpulan data menggunakan panduan wawancara, lembar observasi dan alat tulis, pendekatan penelitian menggunakan pendekatan deskriptif observasional.	Jenis penelitian penulis yaitu penelitian kualitatif sedangkan penulis sebelumnya penelitian kuantitatif, penulis menggunakan subjek penelitian yaitu 5 pedagang makanan jajanan di kantin sekolah, kepala sekolah dan anggota komite sekolah sedangkan peneliti sebelumnya yaitu menggunakan populasi dan sampel sebanyak 54 pedagang makanan jajanan di pasar, teknik pengumpulan data penulis menggunakan wawancara, observasi dan dokumen sedangkan teknik pengumpulan data peneliti sebelumnya menggunakan kuisioner, wawancara dan observasi, pengolahan dan analisis data penulis menggunakan <i>data reduction, data display, conclusion drawing atau verification</i> sedangkan pengolahan dan analisis data penulis sebelumnya

				menggunakan <i>editing, coding, entry, tabulating</i> . Variabel peneliti yaitu <i>personal hygiene</i> , sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan sedangkan variabel peneliti sebelumnya yaitu <i>personal hygiene</i> , sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja.
Arifin, M. H. (2019).	Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus pada Kantin SD dan MI di Wilayah Kerja Puskesmas Sekaran Kota Semarang)	Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif observasional dengan jenis penelitian kuantitatif. Jumlah sampel adalah 18 kantin yang ada di 14 SD/MI ditetapkan dengan teknik total sampling. Instrumen yang digunakan adalah lembar checklist. Analisis univariat dilakukan untuk menghasilkan distribusi frekuensi dan persentase. Hasil menunjukkan bahwa 100,0% responden tidak memenuhi syarat <i>personal hygiene</i> , 77,8% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan, 100,0% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi penyajian, dan 94,4% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja.	Alat pengumpulan data menggunakan lembar observasi atau lembar <i>checklist</i> dan alat tulis, pendekatan penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif observasional.	Jenis penelitian penulis yaitu penelitian kualitatif sedangkan penulis sebelumnya penelitian kuantitatif, analisis data penulis menggunakan <i>data reduction, data display, conclusion drawing atau verification</i> sedangkan pengolahan dan analisis data penulis sebelumnya menggunakan analisis univariat. Variabel peneliti yaitu <i>personal hygiene</i> , sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan sedangkan variabel peneliti sebelumnya yaitu <i>personal hygiene</i> , sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja.
Kesumastuti, A., Marniati,	Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada	Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dan bersifat deskriptif dengan menggunakan metode	Variabel tunggal yaitu higiene dan sanitasi meliputi <i>personal hygiene</i> , sanitasi peralatan dan sanitasi	Subjek penelitian yaitu 5 penjamah makanan, kepala sekolah (pengelola kantin) dan anggota komite sekolah

M., Darmawan , D., & Safrizal, S. (2023).	Pedagang Kaki Lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat. <i>Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat</i> , 7(1), 340-348.	wawancara mendalam, dan observasi lapangan. Informan pada penelitian ini sebanyak 7 orang. Hasil observasi dan wawancara mengenai higiene sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di MTSN 3 dan SDN 14 Aceh Barat terkait variabel pertama <i>Personal Hygiene</i> informan mengatakan bahwa tidak perlu mencuci tangan pada saat menjamah makanan karena sudah membersihkan tangannya dengan menggunakan kain lap. kemudian ada yang menggunakan perhiasan seperti cincin yang dapat menjadi sarang kuman dan bakteri, kemudian tidak memakai celemek dan penutup kepala pada saat berdagang yang dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan, dan lain-lain.	lingkungan atau tempat. Jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif observasional, teknik dan alat pengumpulan data penulis menggunakan wawancara dengan alat panduan wawancara, observasi dengan alat lembar observasi atau lembar checklist dan dokumen. Analisis data menggunakan triangulasi data.	sedangkan subjek peneliti sebelumnya yaitu 7 penjamah makanan
Rahayu, T., Fauzan, A. N. N., & Pertiwi, K. R. (2023).	Higiene, Sanitasi dan Kemanan Pangan Jajanan Kantin Sekolah Dasar (SD) di Kabupaten Bantul. <i>Kingdom (The Journal of</i>	Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional. Sampel dalam penelitian ini adalah kantin SD dan juga makanan jajanan dalam kemasan maupun tanpa kemasan yang sering dijual di kantin sekolah. Variabel dalam penelitian ini yaitu kondisi higiene sanitasi kantin dan	Pendekatan penelitian yaitu deskriptif operasional, teknik dan alat pengumpulan data penulis menggunakan wawancara dengan alat panduan wawancara, observasi dengan alat lembar observasi atau lembar checklist dan dokumen.	Jenis penelitian penulis yaitu penelitian kualitatif sedangkan penulis sebelumnya penelitian kuantitatif, subjek penelitian penulis yaitu penjamah makanan kantin, kepala sekolah dan anggota komite sekolah madrasah ibtidaiyah sedangkan subjek penelitian penulis sebelumnya yaitu siswa SD dan makanan jajanan

Biological Studies),
9(2).

cemaran *E. coli* dalam sampel makanan jajanan di SD Adiwiyata dan SD non-Adiwiyata di Kabupaten Bantul. Penilaian higiene sanitasi menggunakan instrumen baku dari Depkes RI. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan terdapat perbedaan kelayakan higiene sanitasi kantin makanan jajanan basah antara sampel SD Adiwiyata dan SD non-Adiwiyata, dilihat dari rata-rata nilai kelayakan higiene sanitasi kantin SD Adiwiyata sebesar 81,43% dengan kriteria baik, sedangkan pada SD non-Adiwiyata sebesar 68,81% dengan kriteria sedang. Ditinjau dari adanya cemaran *E. coli* dan kapang, sampel makanan jajanan di kantin sekolah non-Adiwiyata menunjukkan hasil jumlah *E. coli* dan kapang lebih banyak dibandingkan sampel dari SD Adiwiyata baik pada pagi hari maupun siang hari.

untuk mengetahui cemaran *E.coli*, variabel penelitian penulis meliputi *personal hygiene*, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan sedangkan pada variabel penelitian terdahulu yaitu variabel tunggal berupa higiene dan sanitasi makanan jajanan tetapi meliputi *personal hygiene*, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, sanitasi sarana penjaja dan cemaran *E.coli*, analisis data penulis menggunakan *data reduction*, *data display*, *conclusion drawing* atau *verification* sedangkan pengolahan dan analisis data penulis sebelumnya menggunakan tabulasi dan dibandingkan dengan skor kriteria untuk melihat perbandingannya.

<p>Hounkpe, E. C., Sessou, P., Farougou, S., Dotche, I., Daube, G., Delcenseri, V., ... & Korsak, N. (2023).</p>	<p><i>Hygiene practices of food of animal origin operators in primary schools in the Mono Department of Benin. A cross-sectional study. Heliyon, 9(6).</i></p>	<p>Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain studi cross sectional. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah 104 orang penjamah makanan. Pengumpulan data menggunakan kuesioner, wawancara, dan checklist sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003. Analisis data menggunakan chi-square dan regresi logistik berganda pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 56,7% responden mempunyai pengetahuan rendah; 69,2% mempunyai sikap baik, 67,3% sanitasi kantin belum memenuhi syarat kesehatan.</p>	<p>Subjek penelitian yaitu pedagang makanan di sekolah, teknik dan alat pengumpulan data penulis menggunakan wawancara, observasi langsung dan dokumen. Analisis data menggunakan triangulasi data.</p>	<p>Variabel penelitian penulis meliputi <i>personal hygiene</i>, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjaja sedangkan pada variabel penelitian penulis sebelumnya yaitu <i>personal hygiene</i> dan lingkungan sekolah.</p>
--	--	---	---	---
