

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi selain pakaian dan tempat tinggal. Menurut Undang-Undang No 18 Tahun 2012 pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Tiga macam kebutuhan primer yang salah satunya adalah pangan merupakan hal yang vital dan harus dipenuhi, jika tidak maka kehidupan akan berjalan kurang baik. Semua aktivitas yang dilakukan manusia dapat berlangsung karena adanya asupan energi dan nutrisi dari makanan yang dikonsumsi.

Makanan yang layak dikonsumsi pada hakikatnya haruslah bersih, sehat dan bergizi agar menunjang segala aktivitas yang dilakukan sehari-hari oleh seorang individu. Makanan dapat dikatakan baik apabila bahan makanan yang diperoleh telah melalui pemilihan bahan makanan yang benar, pengolahan makanan dalam lingkungan yang bersih dan alat yang digunakan dalam mengolah makanan higienis, serta penjamah makanan harus memenuhi persyaratan (Rejeki,2015:74). Dewasa ini banyak orang yang mengonsumsi makanan tanpa memikirkan kebutuhan kalori dan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh mereka, pernyataan “makan apa saja asalkan kenyang” adalah pernyataan yang sangat sering terdengar di seluruh kalangan masyarakat bawah hingga menengah, karena pernyataan tersebut timbulah sikap memilih makan dan jajan di sembarang tempat.

Konsumsi makanan jajanan diharapkan dapat menambah zat gizi dan kebutuhan energi namun faktanya tidak demikian, jajanan yang dijajakan belum dapat terjamin kebersihannya. Penyakit tifus, diare dan anemia masih menjadi permasalahan yang timbul akibat mengonsumsi jajanan yang tidak baik. Hasil Riset Kesehatan Dasar pada tahun 2018 menunjukkan peningkatan jumlah wanita penderita anemia dibandingkan pada tahun 2013, sebesar 37,1% terkena anemia pada tahun 2013 sedangkan tahun 2018 48,9%. Insiden anemia pada kelompok remaja awal sampai dewasa awal (15-24 tahun) sekitar 84,6% dari semua kasus. Untuk diare *Period prevalence* seluruh umur di Indonesia adalah 6,8% dan 8% pada tahun 2018, sedangkan pada survei tahun 2013 4,5% dan 7% (Badan Litbang Kementerian Kesehatan RI, 2018). Sebagian besar penyakit yang menyerang kelompok umur remaja ini dikarenakan konsumsi makanan yang kurang baik.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin 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 (Keputusan Menteri Kesehatan nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan). Makanan jajanan dapat ditemukan dengan mudah di sekitar kampus, sekolah dan di tepi jalan utama, di stasiun, terminal bis maupun jalan penghubung dan *gang* karena hal tersebut orang-orang menyebut makanan jajanan dengan nama *food street*. Makanan jajanan yang baik dapat dinilai dari pemilihan bahan makanan yang tepat, proses pengolahan makanan yang sesuai, lingkungan pengolahan dan tempat menjual makanan bersih serta menggunakan alat hidang yang telah dicuci dengan baik. Makanan jajanan dinilai termasuk dalam makanan sehat apabila proses tersebut dapat dilewati

dengan baik. Proses mengolah makanan juga mempengaruhi gizi yang terkandung dalam makanan. Semakin baik bahan yang dipilih dan proses pengolahannya, maka semakin baik pula gizi yang didapatkan dari makanan tersebut.

Kondisi makanan yang aman dikonsumsi saat ini semakin sulit karena kualitas bahan baku yang tidak baik, banyaknya penggunaan bahan berbahaya seperti formalin dan boraks, penggunaan Bahan Tambah Makanan (BTM) yang melebihi kadar maksimal ketentuan peraturan perundang-undangan, penggunaan pestisida pada sayuran dan buah secara berlebihan, serta proses pengolahan, persiapan makanan yang akan dijual tidak memperhatikan aspek sanitasi hygiene.

Bahan berbahaya seperti boraks dan formalin yang dilarang penggunaannya dalam makanan, serta bahan tambahan makanan seperti *Rhodamin*, *Aspartam* dan *Niasin* yang digunakan melebihi kadar aturan yang berlaku jika dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit seperti mual, muntah, diare, pusing serta kejang (*konvulsi*), apabila dikonsumsi secara terus menerus atau jangka panjang akan menyebabkan kerusakan pada ginjal, paru-paru dan jantung, matinya sistem syaraf, kanker dan kematian. PERMENKES No 33 tahun 2012 telah melarang dan membatasi penggunaan bahan berbahaya dan BTM tetapi masih banyak produsen makanan yang melanggar ketentuan tentang penggunaan bahan berbahaya seperti kasus yang terjadi di pasar Bantul kecamatan Bantul Daerah Istimewa Jogjakarta. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menemukan zat-zat berbahaya dalam makanan saat melakukan pengamatan di pasar Bantul pada Selasa 12 Desember 2017 yaitu banyak sekali makanan yang positif mengandung zat berbahaya seperti *Rodhamin B* ditemukan di dalam kerupuk *sermier*, *patilo* dan singkong berwarna

merah, sedangkan formalin ditemukan dalam mie basah produksi Magelang (<https://detik.com>) diakses pada 23 April 2018

Sanitasi dan higiene adalah salah satu hal penting dalam mengolah makanan karena kualitas makanan dapat ditentukan oleh aspek sanitasi dan higiene penjamah makanan. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Higiene adalah cara seseorang melindungi kesehatan pribadi, mulai dari kebiasaan mencuci tangan sampai membersihkan diri sendiri (mandi, membersihkan pakaian dan lainnya) (Rejeki, 2015:2-3). Semakin baik kualitas sanitasi dan higiene penjamah makanan maka makanan jajanan yang akan dikonsumsi juga akan baik dan memberikan manfaat bagi tubuh, begitu pula sebaliknya apabila mengonsumsi makanan jajanan yang pengolahannya tidak memperhatikan kebersihan serta sanitasi higiene akan menimbulkan keracunan (Hariadi, 2011:76). Keracunan makanan yaitu penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang berupa gangguan pada saluran pencernaan makanan dengan gejala umum sakit perut, diare dan atau muntah. (Suardana dan Swacita, 2009:217). Beberapa bakteri penyebab penyakit yang ditularkan melalui makanan ini adalah *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* (E.coli), *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* dan *Yersinia enterocolitica*. Sebagai contoh kasus keracunan yang dialami oleh 21 orang warga kelurahan Krendang Tambora, Jakarta Barat setelah mengonsumsi *nasi kotak* acara ulang tahun pada tanggal 31 Januari 2018. Menurut komisioner KPAI Bidang Kesehatan dan Napza, Siti Hikmawati “kurangnya perhatian penjamah makanan tentang sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan dapat menjadi salah satu penyebab keracunan makanan.

Seharusnya penjamah makanan mengikuti kaidah-kaidah yang ditentukan seperti menggunakan masker hidung dalam mengolah makanan untuk menjaga jika sewaktu waktu bersin dan percikan ludah tidak jatuh pada makanan. Menggunakan sarung tangan khusus saat bersentuhan dengan makanan.”

(<https://metro.tempo.co/read/1055760/keracuan-makanan-di-tambora-kpai-perhatikan-aspek-higienis>) Diakses pada 27 Maret 2018

Pengetahuan sanitasi hygiene adalah salah satu hal yang penting dan harus dipelajari oleh segala usia dimulai dari sekolah dasar sampai perguruan tinggi karena kejadian keracunan makanan tidak hanya menimpa anak-anak. Usia dewasa sering terjangkit karena kurangnya kemampuan menilai kebersihan makanan, tidak adanya pilihan makanan lain yang bersih dan sehat serta kesukaan individu pada makanan tertentu yang belum terjamin kebersihannya serta pengetahuan sanitasi hygiene yang kurang, merupakan hal pendukung masih banyaknya masyarakat yang memilih jajan sembarangan.

Mahasiswa sering tidak selektif dalam memilih makanan. Alasan makananan tersebut murah serta menyediakan porsi yang banyak merupakan faktor utama penyebab mahasiswa jajan sembarangan, sehingga tidak jarang penyakit seperti anemia, diare, tifus dan kekurangan gizi menjadi permasalahan yang sering terjadi. Mahasiswa yang menghabiskan waktu kesehariannya untuk kegiatan di kampus baik untuk belajar ataupun kegiatan organisasi membutuhkan asupan makanan untuk mendukung aktivitasnya. Rata-rata mahasiswa membeli makanan jajanan di kampus sebanyak dua sampai tiga kali per hari, yaitu pada waktu makan pagi, makan siang dan pada waktu pergantian jam pelajaran. Ketersediaan kantin yang diselenggarakan atau dikelola kampus maupun pedagang sekitar kampus

merupakan pilihan utama bagi mahasiswa yang merasa lapar. Dekat lokasinya, murah dan sesuai selera adalah faktor pendorong utama mahasiswa untuk jajan di kantin kampus.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di kampus A dan kampus B Universitas Negeri Jakarta, kondisi sanitasi higiene pada kantin kampus dan pedagang sekitar kampus masih belum memenuhi syarat. Sebagai contoh pada saat persiapan pengolahan makanan; kondisi air bersih yang mengalir sangat terbatas, pencucian bahan makanan yang akan diolah tidak memenuhi kaidah sanitasi, tenaga kerja yang kurang sehingga semua proses pengolahan makanan sampai penyajian dikerjakan oleh satu sampai tiga orang. Pada saat penyajian, peletakan makanan yang siap jual hanya ditaruh dalam etalase sederhana tanpa dilengkapi dengan penutup sehingga sangat mudah dihindangi lalat dan debu, proses pencucian peralatan makan dengan fasilitas air dan tempat cuci yang terbatas, tempat mahasiswa menyantap makanan masih sering ditemukan kucing, kecoa, tikus berkeliaran dan lalat yang terbang dan hinggap di makanan, pembungkus atau wadah makanan yang tidak aman bagi kesehatan dan lingkungan, alat pembungkus yang biasanya digunakan adalah *styrofoam*, kertas coklat tahan minyak yang memiliki lapisan lilin, serta kertas koran atau kertas bekas yang terdapat tinta.

Sikap merupakan kesiapan bereaksi terhadap suatu objek dengan cara tertentu (Allport dalam Azwar,1989:3). Sikap memiliki arah artinya sikap akan menunjukkan apakah seseorang mendukung atau tidak mendukung terhadap suatu objek sikap. Salah satu faktor yang mempengaruhi sikap adalah prasangka, individu cenderung akan memilih membeli makanan yang ramai oleh pengunjung sehingga mengesampingkan kebersihan makanan jajanan yang akan dibeli, karena

prasangka makanan yang diminati oleh banyak konsumen akan memiliki cita rasa yang enak. Presepsi sensori juga menjadi faktor seorang individu memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi, aroma dan warna yang menarik akan menimbulkan sikap mendukung pada pemilihan makanan. Pemilihan makanan bagi individu sebagian besar dipengaruhi oleh pengetahuan. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan individu yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal dapat berupa pengalaman pribadi yang berasal dari dirinya sendiri, sedangkan faktor eksternal berasal dari orang lain. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya sikap serta tindakan seseorang. Pengetahuan yang baik tentang suatu objek akan berdampak positif bagi sikap dan tindakan individu. Semakin baik pengetahuan individu tentang ilmu gizi dan kebersihan makanan maka akan semakin baik pula sikap dalam memilih makanan yang dikonsumsi (Notoatmodjo, 2007:52).

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Cahyani di SMAN 102 Jakarta, terdapat hubungan positif antara pengetahuan mengenai kontaminasi bakteri patogen pada makanan dengan sikap pemilihan makanan jajanan (Cahyani,2014:54). Menurut Puspitasari dari hasil penelitian yang telah dilakukannya tentang hubungan pengetahuan mikrobiologi dan kontaminasi bakteri patogen pada makanan dengan sikap pemilihan makanan higienis mahasiswa biologi di UNJ terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan mikrobiologi dan kontaminasi bakteri dengan sikap pemilihan makanan (Puspitasari, 2017:46). Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya dapat dibuktikan bahwa adanya hubungan yang positif antara pengetahuan yang dimiliki oleh individu dengan sikap yang diambil dalam suatu hal.

Khusus bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga wajib menempuh mata kuliah higiene sanitasi dalam pengolahan makanan, dalam indikator pencapaian mata kuliah ini salah satu hal yang ingin dicapai adalah mahasiswa mampu menerapkan kebiasaan hidup yang baik, serta mampu mengidentifikasi tanda-tanda kerusakan dalam makanan (sumber RPS mata kuliah Sanitasi Higiene). Nilai rata-rata yang diperoleh mahasiswa Pendidikan Tata Boga selama tiga (3) semester yaitu 104, 106 dan 108 setelah mengikuti mata kuliah higiene sanitasi pengolahan makanan termasuk dalam katagori sangat baik karena dalam 80% mahasiswanya mendapatkan nilai (A) dan (A-), dan 11% mendapatkan nilai (B+) dan (B) (Database Nilai SIAKAD UNJ). Melalui pengetahuan sanitasi dan higiene yang telah dikuasai mahasiswa Pendidikan Tata Boga seharusnya mereka juga memiliki sikap yang positif dan lebih baik terhadap pemilihan makanan jajanan apabila dibandingkan dengan mahasiswa dari program studi lain di Universitas Negeri Jakarta. Namun hal ini perlu dibuktikan maka dari itu peneliti ingin melihat apakah ada hubungan antara pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan identifikasi masalah sebagai berikut.

1. Sejauh mana tingkat pengetahuan mahasiswa Pendidikan Tata Boga tentang sanitasi higiene?
2. Apakah mahasiswa Pendidikan Tata Boga telah memiliki kesadaran dalam mengonsumsi makanan jajanan yang bersih dan sehat ?

3. Apakah sikap mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam memilih makanan sudah dalam kategori baik?
4. Apakah ada hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi dan higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada mahasiswa Vokasional Seni Kuliner Universitas Negeri Jakarta?

1.3. Pembatasan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dibatasi hanya untuk mengetahui hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut. “Apakah terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa tentang sanitasi dan higiene serta sikap yang baik dalam pemilihan makanan jajanan yang bersih dan sehat.
2. Memberikan informasi tentang hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap pemilihan makanan jajanan.
3. Menjadi referensi bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam penelitian selanjutnya.

