

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) adalah pangan yang ditemui di lingkungan sekolah dan secara rutin dikonsumsi oleh sebagian besar anak sekolah. Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) merupakan salah satu contoh makanan selingan selain berupa bekal dari rumah. Makanan selingan dapat berfungsi sebagai asupan gizi anak sekolah, menjaga kadar gula darah agar anak sekolah tetap berkonsentrasi, untuk mempertahankan aktivitas fisik anak sekolah (BPOM, 2012).

Anak usia sekolah memiliki aktivitas yang cukup tinggi. Mereka memerlukan asupan yang cukup terutama energi dan zat gizi lainnya bagi tumbuh kembangnya dan makanan jajanan berperan penting dalam pemenuhannya. Memiliki aktivitas tinggi memerlukan asupan zat gizi yang tinggi pula. Harapannya dengan mengkonsumsi jajanan bagi anak dapat membantu kecukupan energi dan zat gizi lain yang berguna untuk tumbuh dan kembangnya (Khairuna, 2012).

Pangan Jajanan di sekolah umumnya dikategorikan menjadi beberapa kategori yakni makanan utama misalnya nasi goreng, nasi soto, mie ayam, siomay, kategori kedua yakni kue-kue misalnya tahu goreng, keripik, jelly, kategori ke tiga adalah minuman misalnya es campur, es sirup dan kategori keempat ada buah-buahan (BPOM, 2014).

Hasil pengawasan Badan POM RI tahun 2013-2015 menunjukkan bahwa 19-47% dari sampel pangan jajanan anak sekolah yang diuji, Tidak Memenuhi Syarat (TMS) karena penyalahgunaan bahan berbahaya serta cemaran mikroba yang melebihi batas. Pada tahun 2014 BPOM melakukan pemeriksaan di 1.448 sekolah dasar/madrasah ibtidaiyah yang tersebar di 31 provinsi di Indonesia, sekitar 10.429 jenis makanan yang diambil untuk sampel pengujian menunjukkan bahwa 2.484 (23,82%) sampel jajanan anak sekolah tidak memenuhi standar mutu dan keamanan Pangan. Salah satu kontaminan yang sering berada pada makanan adalah bakteri *Escherichia coli*. (BPOM RI, Laporan tahunan 2015).

Dalam persyaratan mikrobiologi, adanya *Escherichia coli* pada makanan mempunyai korelasi besar keberadaan bibit penyakit (patogen) dan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia pada makanan tersebut. Bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan bisa terjadi karena minimnya sanitasi tempat penjualan jajanan (Afriyanti, 2019). Sanitasi yang tidak baik dapat menjadi penyebab adanya keberadaan *Escherichia coli*, yang mana *Escherichia coli* bisa ditularkan dari tangan ke mulut atau melalui infeksi pasif lewat makanan, air, susu dan produk lainnya. Apabila makanan yang tercemar *Escherichia coli* dikonsumsi, maka dapat menyebabkan diare dan nyeri yang terkadang disertai dengan demam serta muntah (Arisman, 2009).

Penelitian Kurniadi dkk (2013) mengatakan bahwa faktor yang mempengaruhi kontaminasi makanan oleh *Escherichia coli* adalah penyajian makanan, fasilitas sanitasi, dan tenaga penjamah. Sementara penelitian Nuryani

dkk (2016) mengatakan bahwa bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses memasak, fasilitas sanitasi, dan penjamah makanan.

Sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang pedoman persyaratan higienis sanitasi makanan jajanan yang terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan yaitu penjamah makanan, peralatan air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek yang telah diatur oleh Menteri Kesehatan RI sangat mempengaruhi kualitas makanan jajanan tetapi pada kenyataannya pedagang di Indonesia kurang memahami prosedur kebersihan seperti contoh membiarkan makanan terbuka ketika tidak ada pembeli, proses pencucian peralatan makan yang terkadang tidak menggunakan sabun, membiarkan sampah terbuka dan letaknya berdekatan dengan tempat penyajian, dan lain-lain sehingga dengan kondisi tersebut sangatlah mudah makanan untuk terkontaminasi.(Agustina, 2010)

Di Indonesia, jumlah penderita diare tahun 2016 sebanyak 3.176.079 penderita dan terjadi peningkatan pada tahun 2017 menjadi 4.274.790 penderita atau 60,4% dari perkiraan diare di sarana kesehatan (Kemenkes RI, 2018). Menurut badan pusat statistika provinsi Nusa Tenggara Timur khususnya kabupaten Belu pada tahun 2016 jumlah penderita diare 2.239 dan terjadi peningkatan pada tahun 2017 menjadi 4.433 penderita. Kasus keracunan makanan juga terjadi pada siswa Di SMPN Amanuban Selatan dalam kegiatan ujian AKM (Asismen Kompetensi Minimum), Kegiatan ini gabungan antara 3 sekolah ada 71 orang siswa yang menjadi korban keracunan. Kasus keracunan terjadi setelah mengkonsumsi nasi bungkus (Merdeka.com, 2021)

SD Inpres Tulamalae adalah salah satu satuan pendidikan dengan jenjang SD di Tulamalae, Kec. Atambua Barat, Kab. Belu, Nusa Tenggara Timur. Peneliti memilih Di SD Inpres Tulamalae sebagai tempat penelitian dengan alasan di SD Inpres Tulamalae belum disediakan kantin sekolah yang layak yang ada hanyalah penjual yang berada diluar lingkungan sekolah. dan memang belum terdapat kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan di SD Inpres Tulamalae, tetapi tindakan preventif dinilai sangat penting untuk mencegah faktor risiko yang bisa saja muncul akibat terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang (penjamah makanan), tempat dan peralatan agar aman di konsumsi dan mencegah kejadian penyakit maupun keracunan yang disebabkan oleh makanan karena semua kasus keracunan makanan tidak dapat dihindari apabila kontaminasi oleh zat-zat berbahaya telah terjadi.

Upaya yang telah dilakukan Pemerintah untuk melindungi masyarakat dari pangan yang tidak memenuhi standar persyaratan keamanan, mutu, dan gizi yaitu pada tahun 2011 BPOM meluncurkan Aksi Nasional Gerakan Menuju pangan jajanan anak sekolah yang aman, bermutu, dan bergizi. Aksi nasional ini meliputi promosi keamanan pangan melalui komunikasi, penyebaran informasi serta edukasi lima kunci keamanan Pangan bagi komunitas sekolah, termasuk guru, murid, orangtua murid, pengelola kantin sekolah, dan penjaja PJAS.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian tentang “Uji Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah di SD Inpres Tulamalae Kabupaten Belu.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah: Apakah terdapat cemaran bakteri *Escheherichia coli* pada pangan jajanan anak sekolah yang dijual di SD Inpres Tulamalae?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah: untuk mengetahui cemaran bakteri *Escheherichia coli* pada Pangan jajanan anak sekolah yang dijual di SD Inpres Tulamalae?

1.4 Manfaat Penelitian

Bagi Peneliti

1. Dapat mengaplikasikan ilmu yang pernah didapat di Program Studi Biologi
2. Menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang uji cemaran dan isolasi bakteri pada makanan

Bagi Institusi Akademis

1. Menambah informasi dalam bidang mikrobiologi pangan.
2. Menambah motivasi bagi peneliti lain untuk mengembangkan dan menyempurnakan penelitian mengenai uji cemaran dan isolasi terhadap bakteri pada makanan.

Bagi masyarakat

1. Memberi pengetahuan kepada masyarakat mengenai kemungkinan adanya bakteri dalam makanan sehingga orangtua dapat mengontrol anak dalam mengonsumsi makanan.

2. Anak-anak SD Inpres Tulamala dapat memilih jajan yang layak dikonsumsi.

Bagi sekolah

Informasi yang diperoleh dapat digunakan sebagai masukan atau evaluasi berkaitan dengan pengelolaan dan kondisi higiene sanitasi kantin yang dapat berpengaruh terhadap kualitas jajanan yang dihasilkan. Informasi yang diperoleh dari penelitian ini juga bisa berfungsi sebagai pemacu bagi pihak pengelola agar lebih memperhatikan kondisi kantin dan bisa menjadi referensi untuk membuat program berkaitan dengan perbaikan kondisi higiene sanitasi kantin di sekolah masing-masing, sehingga makanan yang disediakan terhindar dari bakteri yang merugikan.