

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia selain sandang dan papan. Makanan yang sehat adalah makanan yang aman, bermutu, dan bergizi seimbang. Pada anak usia sekolah, kebutuhan pangan tidak hanya bertujuan memenuhi energi dan gizi, tetapi juga menunjang pertumbuhan, perkembangan, dan daya konsentrasi belajar.

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan tersebut. Sebagian besar sumber pangan anak di sekolah berasal dari kantin dan pedagang di sekitar sekolah. Oleh karena itu, peran kantin sekolah dan pedagang jajanan sangat menentukan dalam penyediaan pangan yang aman. Menyadari pentingnya hal ini, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menginisiasi *Program PJAS* yang diawali dengan Aksi Nasional PJAS pada tahun 2011. Program ini bertujuan meningkatkan keamanan, mutu, dan gizi pangan jajanan anak sekolah, sekaligus menumbuhkan pengetahuan, sikap, dan perilaku anak dalam memilih pangan yang aman, bermutu, dan bergizi.

Namun, keamanan pangan jajanan anak sekolah masih menjadi permasalahan serius. Data BPOM RI tahun 2009 menunjukkan bahwa 45% PJAS tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan kimia berbahaya (formalin, boraks, rhodamin), bahan tambahan pangan yang melebihi batas aman (siklamat, benzoat), serta cemaran mikrobiologi. Laporan BPOM tahun 2016 mencatat terdapat 1.068 kasus keracunan akibat makanan di Indonesia, dengan 60 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang mengakibatkan 5.673 orang terpapar, 3.351 orang sakit, dan 7 orang meninggal dunia. Sebanyak 20,34% dari KLB tersebut disebabkan oleh pangan jajanan/siap saji, dan 30% di antaranya terjadi di lingkungan pendidikan, terutama di SD/MI.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan atau disajikan sebagai

makanan siap santap untuk dijual kepada umum, selain yang disediakan oleh jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Makanan jajanan sangat rentan terkontaminasi akibat penyimpanan yang tidak tepat, pengolahan yang kurang baik, serta penyajian yang tidak higienis. Salah satu indikator pencemaran mikrobiologis makanan adalah keberadaan bakteri *Escherichia coli* (E. coli), di mana kualitas bakteriologis dianggap baik apabila jumlah E. coli adalah 0 per gram contoh makanan (Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003).

Hasil pengawasan BPOM tahun 2008 menunjukkan 40% jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat. Penelitian Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas tahun 2007 pada 640 SD di 20 provinsi juga menemukan 40% sekolah belum memiliki kantin, dan dari yang memiliki kantin (60%), sebanyak 84,3% belum memenuhi syarat kesehatan. Data BPOM tahun 2012 menunjukkan 24% PJAS masih tidak memenuhi syarat kesehatan, sementara pada tahun 2014 ditemukan bahwa 74,9% jajanan anak sekolah masih terkontaminasi mikroba.

Berdasarkan penelitian terdahulu yaitu hasil observasi terhadap kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur yang dilakukan pada 15 kantin sekolah dasar, diperoleh hanya 1 (6,7%) kantin yang dapat dikategorikan memiliki sanitasi yang baik, 6 (40%) kantin kategori cukup dan 8 (53,3%) kantin tergolong kategori buruk. Higiene penjamah makanan di kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur, tidak ada dalam kategori baik, 9 orang (60%) kategori cukup dan 6 orang (40%) kategori buruk. Dari hasil pemeriksaan sampel makanan pada 15 sampel makanan di kantin sekolah dasar, diperoleh 7 sampel (46,7%) yang memenuhi syarat dan 8 sampel (53,3%) yang tidak memenuhi syarat (mengandung E.coli).

Keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama, termasuk di tingkat daerah. Puskesmas Jambu memiliki wilayah kerja yang mencakup 27 Sekolah Dasar/Madrasah Ibtidaiyah, 6 Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah, dan 2 Sekolah Menengah Atas/Sekolah Menengah Kejuruan, yang seluruhnya memerlukan pembinaan kesehatan lingkungan sekolah. Pada tahun 2024, tercatat tiga kasus *food borne disease* pada siswa SD/MI akibat konsumsi

jajanan yang tidak matang sempurna, serta tiga kasus pada guru akibat konsumsi *snack* berbahan singkong dan kelapa.

Program kantin sehat yang diluncurkan Kementerian Pendidikan Nasional sejak 2009 merupakan salah satu bentuk intervensi pemerintah. Namun, Puskesmas Jambu mengembangkan inovasi *Implementasi Keamanan Pangan melalui Inovasi Kantin Sehat Anak Hebat (IKAN SEPAT)* yang memiliki ciri khas tersendiri. Program ini mewajibkan setiap kantin sekolah memiliki legalitas berupa SK Tim Keamanan Pangan Sekolah, komitmen tertulis dari kepala sekolah, serta pelaksanaan skrining terhadap makanan yang masuk menggunakan buku saku pemasok. Hanya makanan yang memenuhi syarat yang boleh dijual, sedangkan yang tidak memenuhi syarat dimasukkan ke daftar *reject*. Program juga meliputi pemeriksaan laboratorium pada makanan serta pemeriksaan kesehatan penjamah makanan.

Madrasah Ibtidaiyah Negeri (MIN) 05 Semarang merupakan salah satu sekolah binaan UPTD Puskesmas Jambu. Berdasarkan identifikasi, sekolah ini belum memiliki kantin sehat sehingga peserta didik masih mengonsumsi jajanan dari pedagang keliling yang tidak menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pangan. Pemilihan MIN 05 Semarang sebagai lokasi karya kinerja didasari oleh dukungan kepala sekolah dan guru yang kooperatif, serta kebutuhan mendesak untuk menyediakan makanan yang aman dan sehat bagi peserta didik.

Diharapkan, melalui penerapan program IKAN SEPAT, sekolah dapat membudayakan keamanan pangan secara berkelanjutan sehingga mampu mencegah kasus *food borne disease* di wilayah kerja Puskesmas Jambu.

B. Lingkup Pengabdian dan Pengembangan

1. Pengabdian

Tugas Sanitarian di UPTD Puskesmas Jambu diantaranya kegiatan dalam gedung yaitu penyelenggaraan kesehatan lingkungan berupa layanan klinik sanitasi dan pengelolaan limbah B3 puskesmas serta berperan menjadi bendahara BOK. Kegiatan luar gedung seperti pengawasan kualitas lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), pengawasan kualitas lingkungan di Sarana Air Minum (SAM) , pengawasan kualitas lingkungan di Tempat Fasilitas Umum (TFU) serta pemberdayaan masyarakat.

2. Pengembangan

Dalam rangka meningkatkan keamanan pangan di lingkungan sekolah dan mencegah terjadinya *food borne disease*, Puskesmas Jambu melaksanakan program *Implementasi Keamanan Pangan melalui Inovasi Kantin Sehat Anak Hebat (IKAN SEPAT)* di Madrasah Ibtidaiyah Negeri (MIN) 05 Semarang. Kegiatan ini meliputi pembentukan Tim Keamanan Pangan Sekolah melalui Surat Keputusan Kepala Sekolah, penandatanganan komitmen tertulis oleh kepala sekolah untuk hanya menjual pangan yang memenuhi syarat, serta penerapan skrining terhadap seluruh pangan yang masuk ke kantin menggunakan buku saku pemasok.

Setiap pangan yang memenuhi kriteria keamanan dapat dijual di kantin, sedangkan yang tidak memenuhi syarat dimasukkan ke daftar *reject*. Selain itu, dilakukan pemeriksaan laboratorium terhadap sampel pangan secara berkala dan pemeriksaan *kesehatan* terhadap penjamah makanan. Edukasi kepada siswa, guru, dan pengelola kantin juga diberikan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya memilih makanan yang aman, bergizi, dan higienis.

Melalui kinerja pengembangan ini, diharapkan MIN 05 Semarang mampu membentuk *budaya* keamanan pangan secara berkelanjutan, mengurangi ketergantungan siswa pada jajanan dari pedagang keliling yang tidak higienis, serta menurunkan risiko kejadian *food borne disease* di wilayah kerja Puskesmas Jambu.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mewujudkan implementasi keamanan pangan di lingkungan Madrasah Ibtidaiyah Negeri 5 Semarang melalui inovasi “Kantin Sehat Anak Hebat (IKAN SEPAT)” guna menciptakan kantin yang sehat, aman, bergizi, dan berkelanjutan, serta mendukung terwujudnya lingkungan sekolah yang kondusif bagi pertumbuhan, perkembangan, dan prestasi peserta didik.

2. Tujuan Khusus

- a. Melaksanakan advokasi dan sosialisasi keamanan pangan kepada Kepala Madrasah, guru, peguyuban pedagang keliling, dan komunitas sekolah untuk memperoleh dukungan, meningkatkan kesadaran, serta membudayakan pola konsumsi pangan aman.
- b. Membentuk Tim Keamanan Pangan Madrasah melalui SK Kepala Madrasah sebagai dasar legal pelaksanaan program, disertai komitmen tertulis dari pimpinan madrasah untuk menjalankan program secara berkelanjutan.
- c. Melaksanakan penyuluhan, Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE) serta menyediakan media informasi keamanan pangan (poster, roll banner, leaflet, buku panduan) guna meningkatkan pengetahuan warga sekolah.
- d. Melakukan inspeksi sanitasi, menyusun menu makanan sehat, dan melaksanakan skrining makanan yang masuk ke kantin sekolah menggunakan buku saku pemasok.
- e. Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) pengelolaan dan penitipan makanan serta SOP penyajian makanan oleh petugas kantin agar sesuai standar higienis.
- f. Melakukan pengambilan sampel makanan untuk diuji keamanan dan kualitasnya, serta pengambilan sampel darah pengelola kantin untuk pemeriksaan HBsAg sebagai langkah pencegahan penyakit menular.

- g. Melaksanakan evaluasi berkala terhadap pelaksanaan program keamanan pangan untuk memastikan keberlanjutan dan perbaikan program.

D. Manfaat

1. Institusi Pendidikan

Manfaat dari hasil karya kinerja ini bagi universitas bisa menambahkan salah satu sumber referensi di perpustakaan kampus mengenai implementasi keamanan pangan di sekolah.

2. Puskesmas

Laporan ini dapat diterapkan untuk keberlangsungan dalam capaian kinerja Tempat Pengelolaan Pangan yang memenuhi syarat.

3. Mahasiswa

Menjadikan mahasiswa mempunyai pemikiran yang inovatif dan bisa berkarya secara kreatif