

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan termasuk dalam salah satu bagian dari hak asasi manusia dalam UUD 1945 pasal 27 ayat (2) yang menyatakan setiap warga negara berhak atas penghidupan yang layak sebagai manusia, termasuk mengonsumsi pangan yang aman. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan dimaksudkan agar negara dapat melindungi hak warga negara untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan kehidupannya. Keamanan pangan harus diterapkan pada setiap titik rantai pangan, mulai dari produksi hingga konsumen, untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman untuk dikonsumsi (Lestari, 2020).

Keamanan pangan perlu diperhatikan untuk memastikan bahwa produk aman dikonsumsi umum. Menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, menyatakan bahwa agar pangan aman dikonsumsi, harus bebas dari cemaran biologi, kimia, dan fisik yang dapat mempengaruhi, mengganggu, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan kepentingan agama, kepercayaan, atau budaya (Tenggana *et al.*, 2020).

Aspek keamanan pangan tidak hanya dari hygiene dan sanitasi saja tetapi juga pada penggunaan bahan berbahaya. Produsen belum cukup mengetahui tentang keamanan pangan jajanan. Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya, penambahan bahan makanan yang tidak sesuai, kontaminasi biologis atau fisik. Data *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa penyakit akibat makanan dan diare yang disebabkan oleh cemaran air membunuh sekitar 2 juta orang setiap tahunnya, termasuk anak-anak. Keracunan makanan, diare, kanker, dan penyakit lain yang disebabkan oleh lebih dari 200 bakteri, virus, parasit, atau senyawa kimia yang berbeda

merupakan beberapa tanda peringatan makanan yang terkontaminasi (Sary *et al.*, 2020).

Keanekaragaman makanan meningkatkan kualitas gizi makanan yang dikonsumsi sejak kecil. Pemberian jajanan sehat untuk memenuhi kebutuhan gizi kelompok remaja selama bersekolah merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Makanan jajanan (*street food*) baik di perkotaan maupun di pedesaan sudah menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat. Diperkirakan masyarakat akan terus mengonsumsi lebih banyak makanan jajanan karena anggota keluarga semakin sedikit mempunyai waktu untuk memasak sendiri. Makanan jajanan memiliki banyak keunggulan, yaitu murah dan mudah didapat, dan umumnya disukai oleh Sebagian besar orang (Hasibuan, 2020).

Menurut *Food and Agricultural Organization* (FAO), mendefinisikan makanan jajanan sebagai makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat umum dan langsung dikonsumsi tanpa persiapan atau pengolahan lebih lanjut (Syam *et al.*, 2018).

Makanan jajanan yang ditawarkan di sekolah merupakan salah satu produk sektor rumah tangga yang perkembangannya semakin maju. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya jenis jajanan yang ditawarkan di sekolah-sekolah, hampir semuanya memiliki penjual jajanan. Hal ini mendorong terjadinya kebiasaan makan makanan jajanan di kalangan pelajar, terutama pada jam istirahat. Namun, masih sedikit anak usia sekolah yang rutin mengonsumsi jajanan bergizi. Manfaat lain dari jajanan adalah dapat mengisi kembali energi yang hilang selama beraktifitas disekolah. Adapun dampak negatifnya yaitu timbulnya diare dan keracunan akibat hygiene dan sanitasi nya kurang terjamin baik pada penjual maupun pada produknya (Rahmi, 2018).

Kantin sekolah adalah tempat dimana siswa mendapatkan makanan dan minuman supaya terpenuhi kebutuhan asupan gizi mereka selama berada di sekolah. Penjaja makanan mungkin menjual makanan enak sebagai cara untuk

memenuhi kebutuhan finansial mereka atau sebagai pemuas rasa lapar siswa. Mereka tidak mempertimbangkan kualitas bahan makanan dan zat gizi yang terkandung (Andesko et al., 2020).

Pada saat ini, perubahan terjadi dengan cepat, penting untuk memperhatikan dengan cermat apa yang dikonsumsi remaja untuk memastikan pertumbuhan yang baik. Selain itu, remaja cenderung lebih aktif pada masa ini. Semua itu tentu akan menguras energi saat berusaha beradaptasi dengan pola makan seimbang (Susilowati, 2016).

Kurangnya pengetahuan dalam kesehatan remaja akan buruk dan menimbulkan berbagai masalah gizi, terutama selama masa pertumbuhan (Zulfiani, 2023). WHO membagi remaja menjadi dua kategori, yaitu : remaja awal (12-16 tahun) dan remaja akhir (17-25 tahun) (Rachmayani *et al.*, 2018). Masalah gizi ini dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan terkait makanan, salah satunya adalah masalah keracunan. Menurut Permenkes nomor 2 tahun 2013 tentang kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan, KLB terjadi ketika dua orang atau lebih yang mengalami gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi makanan. Analisis epidemiologi menunjukkan bahwa makanan yang dikonsumsi adalah penyebab keracunan.(Tenggana *et al.*, 2020)

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2017) Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan di Lembaga Pendidikan berada di peringkat nomor dua setelah tempat tinggal dengan kejadian tertinggi terdapat pada anak sekolah usia 5-14 tahun. Anak-anak usia sekolah sangat rentan terhadap keracunan makanan karena mereka masih memiliki keterbatasan informasi terkait gizi dan keamanan pangan (Amira & Setyaningtyas, 2021).

Kasus makanan jajanan gorengan yang digoreng dengan minyak yang tidak aman contohnya berwarna hitam atau di pakai berkali-kali, minuman dengan tambahan pewarna non makanan, makanan kadaluwarsa, makanan dengan pengawet, berbagai kasus tersebut menjadi masalah bagi masyarakat tentunya bagi anak sekolah. Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan

peneliti, SMPN 17 Tasikmalaya terdapat kantin sekolah dengan bermacam-macam makanan jajanan yang ada di sekitaran lingkungan sekolah seperti gorengan mungil, cakwe, cimol, cireng, usus, jamur crispy, mie ayam, dan lain lain. Tidak sedikit siswa bahkan masyarakat umum yang membeli makanan jajanan tanpa mengetahui apakah makanan tersebut aman atau tidak, apakah makana jajanan tersebut memenuhi asupan gizi atau tidak. Selain itu, SMPN 17 Kota Tasikmalaya belum ada yang melakukan penelitian terkait pengetahuan tentang keamanan pangan, kebiasaan makan dan asupan gizi makanan jajanan pada siswa.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan peneliti tertarik dalam mengetahui gambaran pengetahuan tentang keamanan pangan, kebiasaan makan dan asupan gizi makanan jajanan pada siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana Gambaran Pengetahuan tentang Keamanan Pangan, Kebiasaan Makan dan Asupan Gizi Makanan Jajanan pada Siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan tentang keamanan pangan, kebiasaan makan dan asupan gizi makanan jajanan pada siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan tentang keamanan pangan pada siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya.
- b. Mengetahui kebiasaan makanan jajanan pada siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya.

- c. Mengetahui tingkat asupan gizi makanan jajanan pada siswa SMPN 17 Kota Tasikmalaya

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat bagi peneliti untuk meningkatkan pengetahuan terutama dalam masalah keamanan pangan dan menambah wawasan serta pengalaman. Selain itu, untuk mengasah kompetensi mata kuliah yang telah diajarkan.

2. Bagi Sekolah

Penelitian ini diharapkan dapat menjadikan informasi yang bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan serta kesadaran siswa mengenai keamanan pangan jajanan untuk sekolah mengantisipasi munculnya masalah gizi pada siswa, seperti infeksi atau keracunan, karena masalah kontaminasi jajanan sekolah pada dasarnya tidak lepas dari keterlibatan pihak sekolah.

3. Bagi Siswa

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan keputusan tentang pembelian makanan jajanan yang aman bagi siswa untuk lebih teliti dalam pemilihan keputusan dan memperhatikan keamanan pangan makanan jajanan.