

**PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN PENJUAL MAKANAN
JAJANAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH KELURAHAN WONODRI
KECAMATAN SEMARANG SELATAN KOTA SEMARANG**

*Knowledge of Food Security of The Street Food Eat Sellers in School Country Side
of Wonodri Subdistrict of South Semarang Semarang City*

Oleh: Siti Aminah^a dan Nur Hidayah^b

a. Staf pengajar Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

b. Staf pengajar Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

ABSTRACT

Case of Food poisoned progressively mount as long as 2004, one of factor is less awake of food security. Research in general aim to know knowledge about food security all seller of environmental food street food of school

This research [conducted] at school which reside in region of village of Wonodri. grand total of Obyek there is 7, The total of 17 selles streed fool are selected as samples. Used by appliance is Queisioner about security of food and practice of hygiene and sanitasi

Result Of Research indicate that in general sample have knowledge of food security with good category as much: 17,65 gratuity medium 52,94 gratuity and less 29,41 gratuity

Keyword = knowledge, food security and street food

PENDAHULUAN

Kasus keracunan makanan dan minuman mengalami peningkatan sepanjang tahun 2004. Kasus tersebut masuk dalam daftar 10 besar pengaduan konsumen 2004 hasil evaluasi Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia. Salah satu factor adalah kurang terjaganya keamanan pangan

Makanan jajanan anak sekolah juga menyumbang asupan energi bagi anak sebanyak 36 persen, protein 29 persen, dan besi 52 persen. Karena itu dapat dipahami peran penting makanan jajanan kaki lima pada pertumbuhan dan prestasi belajar anak sekolah.

Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut diatas, namun makanan jajanan masih mempunyai resiko terhadap kesehatan seperti infeksi oleh mikroorganisme patogen, keracunan, resiko kanker dan lain sebagainya. Resiko tersebut dapat terjadi karena minimnya pengetahuan tentang keamanan makanan jajanan.

Resiko-resiko tersebut dapat diperkecil manakala dalam praktek pembuatan dan penyajian serta pada waktu distribusi atau penjualan diperhatikan hal-hal yang dapat mencetuskan resiko kesehatan, Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut diatas, namun makanan jajanan masih mempunyai resiko

terhadap kesehatan seperti infeksi oleh mikroorganisme

TUJUAN PENELITIAN

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjual makanan jajanan di lingkungan sekolah di Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang Selatan, sedang secara khusus bertujuan untuk menilai pengetahuan tentang: bahan tambahan pangan, bahan tambahan yang tidak diijinkan, pengemasan, praktek perlakuan terhadap bahan jadi, praktek hygiene dan sanitasi.

METODE

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sekolah Dasar dan Taman Kanak-Kanak yang berada di Kelurahan Wonodri Kota Semarang yang terdiri dari 5 Sekolah Dasar dan 2 Taman Kanak-Kanak, 1 Sekolah Menengah Tingkat Pertama, 1 Sekolah Menengah Umum.

Populasi dan Sampel

Populasi adalah semua penjual makanan jajanan baik dikantin Sekolah maupun penjual jajanan kaki lima (berada diluar pagar sekolah), sampel diambil dari total populasi.

Pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner berupa pertanyaan

tertutup, dengan jenis: *best answer multiple choice* Penilaian terhadap jawaban responden adalah sebagai berikut: opsi yang paling benar diberi skor : tertinggi yaitu 4, kemudian berturut turut 3, 2 dan 1 untuk jawaban yang tingkat kebenarannya kurang atau salah.

Pengolahan dan Penyajian data

Dari hasil penilaian terhadap kuesioner selanjutnya dilakukan kategori pengetahuan responden yang terbagi dalam tiga kelompok yaitu: baik, sedang dan kurang. Cara pengkategorian dilakukan dengan menetapkan *cut off point* dari jawaban yang telah dijadikan persen. *Cut off point* yang ditetapkan adalah sebagai berikut: Kategori pengetahuan keamanan pangan , baik > 80 persen, Sedang 60 – 80 persen, Kurang < 60 %

Data yang diperoleh disajikan secara diskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan sampel tentang keamanan makanan jajanan

Hasil penilaian dari kuesioner menunjukkan bahwa sebagian besar sample (52,94 persen) mempunyai tingkat pengetahuan sedang, 29, 41 tingkat pengetahuan kurang , 17, 65 persen mempunyai tingkat pengetahuan baik. Distribusi sample berdasarkan tingkat

pengetahuan keamanan makanan jajanan dapat dilihat pada tabel 4 .

Pengetahuan keamanan makanan jajanan para penjual makanan jajanan di lingkungan sekolah masih kurang menggemirakan. Ada beberapa hal yang mempengaruhi hal tersebut, diantaranya adalah pendidikan formal sample. Sebagian besar sample hanya mempunyai pendidikan tingkat dasar.

Tabel 4
**DISTRIBUSI SAMPEL BERDASARKAN
 TINGKAT PENGETAHUAN
 KEAMANAN MAKANAN JAJANAN DI
 SEKOLAH**

KATAGORI NILAI	JUMLAH	
	n	%
BAIK = > 80 %	3	17.65
SEDANG = 60 - 80 %	9	52.94
KURANG= < 60 %	5	29.41
TOTAL	17	100

Tingkat pendidikan formal yang dicapai seseorang akan mempengaruhi sikap, perilaku dan pola pikir orang tersebut.

Pengetahuan keamanan pangan yang diketahui oleh para pedagang umumnya diperoleh dari informasi lisan dari mulut kemulut, penyuluhan di PKK (bagi yang perempuan). Namun untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh secara lisan tersebut juga sulit, mengingat beberapa hal, diantaranya produsen ingin menampilkan dagangannya lebih menarik dengan cita rasa

yang tinggi dengan biaya produksi yang rendah.

Dalam penggunaan bahan tambahan makanan masih perlu mendapatkan perhatian baik jenisnya maupun ukurannya. Bahan tambahan yang digunakan adalah bahan tambahan khusus makanan dan ukurannya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dalam hal ini adalah Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

Bahan tambahan yang masih sering ditemukan pada makan jajanan adalah pewarna tekstil yang ditambahkan dalam makanan. Pewarna ini mempunyai karakteristik warna lebih mencolok, stabil dan lebih murah. Sebagaimana disampaikan oleh Budiharja (2004) bahwa makanan jajanan anak sekolah diduga kuat menggunakan pewarna tekstil.

Dalam pemakaian bahan pewarna ini 82,23 persen sample menyatakan bila menggunakan bahan pewarna dalam produk makanan maka yang digunakan adalah bahan pewarna makanan 5,88 persen menyatakan menggunakan bahan alami dan 11, 76 persen menyatakan bahan pewarna sembarang asal produk menarik sehingga konsumen teertarik. Penggunaan bahan pewarna alami memang tidak ada resiko kesehatan, namun demikian untuk mendapatkan bahan pearnal alami, khususnya didaerah perkotaan sekarang ini juga tidak mudah, disamping itu

juga tidak praktis dan pewarna alami kurang stabil.

Dalam menggunakan bahan pewarna ini 64,70 persen sample menyatakan penggunaan tidak berlebihan. Oleh karena pewarna makanan yang dijual di pasaran baik yang berbentuk liquid ataupun bubuk pada umumnya tidak ada petunjuk ukuran penggunaannya penggunaannya, hal ini membuat para produsen makanan jajanan hanya mengira-ngira pemakaiannya sehingga produknya menarik

Hasil penelitian Mudjajanto (2005) menunjukkan bahwa makanan jajanan yang dijual di pusat penjualan makanan jajanan di kawasan pasar Senen menggunakan pewarna yang diijinkan tetapi penggunaannya hendaknya dibatasi. Karena bila tidak terkontrol penggunaannya akan mempunyai efek kurang baik terhadap kesehatan.

Pengetahuan sample tentang bahan pengawet makanan yang tidak diperbolehkan dan masih banyak digunakan oleh industri rumah tangga yaitu: formalin dan borak menunjukkan : 52,9 persen sample tidak tahu dan menyatakan bahwa formalin boleh digunakan untuk makanan 11,76 persen sample memberikan jawaban mendekati benar dan 35,29 persen menjawab benar tentang formalin dan menyatakan berbahaya untuk dikonsumsi.

Sedangkan untuk pemakaian borak 41,17 persen sample memberikan menyatakan tidak tahu dan memperbolehkan digunakan

dalam bahan makanan sebagai pengawet dan pengental, 23,52 menjawab mendekati benar dan 35,29 persen menjawab benar dan menyatakan borak tidak boleh digunakan dalam bahan makanan karena membahayakan konsumen.

Bahan pengawet banyak digunakan dalam produk pangan, sebagaimana disampaikan Durjati (2005), bahwa hampir semua makanan dalam kemasan, aneka camilan, minuman, saus, selai, makanan kaleng dan jajanan anak-anak semua mengandung bahan pengawet.

Para produsen menggunakan bahan pengawet karena produk pangan yang mempunyai daya tahan yang terbatas dan mudah rusak (*perishable*). Dengan pengawetan makanan dapat disimpan berhari-hari, bahkan berbulan-bulan dan hal ini sangat menguntungkan produsen. Alasan lain adalah dengan penggunaan bahan pengawet adalah untuk menambah daya tarik produk

Bahan tambahan lain yang sering ditemukan dalam makanan atau minuman jajanan adalah pemanis. Dalam hal ini 64,70 persen sample menyatakan bila memerlukan rasa manis pada makanan jajanan yang digunakan adalah gula murni, 23,52 persen menggunakan sebagian besar pemanis, dan 5,88 tidak menggunakan gula sama sekali. Pemanis yang sering ditemukan dalam makanan dan minuman adalah sakarin dan siklamat atau dipasar awam dikenal dengan obat gula.

Sebagaimana hasil penelitian Mudjajanto (2005) menunjukkan penggunaan bahan pemanis: sakarin dan siklomat pada makanan jananan . Kedua jenis bahan tambahan makanan ini adalah jenis zat pemanis yang ditujukan bagi penderita diabetes atau konsumen dengan diet rendah kalori. Meskipun kedua jenis pemanis ini diperbolehkan digunakan dalam makanan namun ukurannya harus benar-benar sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Hal inilah yang belum dapat tersosialisasi dengan baik dimasyarakat, penggunaan bahan-bahan tambahan yang berlebihan kemungkinan besar adalah karena factor ketidaktahuan.

Bahan tambahan lain adalah zat pengembang seperti baking powder, penyedap rasa, penstabil atau emulsifier pemberi rasa.

Hasil inspeksi yang dilakukan Direktorat Surveillance Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP) menunjukkan bahwa tingkat keamanan pangan industri rumah tangga masih rendah. Hasil produksi mereka, sebagian besar belum memenuhi standar keamanan pangan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (badan POM). Oleh karena terlalu banyak industri rumah tangga dan hampir setiap orang wara negara Indonesia berhak membuat produk pangan atau berwirausaha dibidang pangan, maka hal ini jug akan menyebabkan kurang terjangkau oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan

untuk melakukan pembinaan keseluruhan industri rumah tangga.

Untuk melakukan inspeksi mendadak dipasar-pasar khususnya pada makanan jajanan juga terlalu berat, menginggat berbagai macam jenis makanan yang di jajakan dari berbagai home industri. Hal ini menyebabkan ketidak tahuan masyarakat yang memproduksi makanan jajanan semakin banyak. Meskipun Ddirektorat Surveillance Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP) telah melakukan usaha membentuk jaringan-jaringan yang tersebar di 400 kabupaten kota seluruh Indonesia dalam rangka pembinaan industri skala rumah tangga.

Menurut Winiati (2005) masalah utama yang menyebabkan rendahnya keamanan pangan ada dua hal. Pertama adalah pelaksanaan kebersihan dan sanitasi yang masih kurang dan kedua adalah penggunaan bahan berbahaya yang sebetulnya tidak boleh untuk pangan. Penggunaan bahan-bahan tesebut karena factor ketidaktahuan.

Mengingat aspek keamanan pangan tidak hanya pada penggunaan bahan berbahaya saja tetapi juga pada praktek hygiene dan sanitasi, maka pada penelitian ini juga dilakukan observasi terhadap aspek tersebut. Ada 47 persen (8) sampel yang memerlukan penyajian dengan melakuam pengolahan terlebih dahulu yaitu: cilok (bakso goreng), burger dan tempura, keamanan, 17, 6 persen (3) sample menggunakan alat saji

mangkuk dan piring, 29,41 persen (5) sampel dijual langsung dengan kemasan plastik atau koran dan kertas makan, 5,8 persen (1) sampel dengan kemasan pabrik.

Hal lain yang perlu mendapat perhatian adalah pemakaian bahan pengemas. Sebanyak 58,82 persen sampel menggunakan pengemas plastik, 5,8 persen menggunakan koran bekas dan 29, 4 persen menggunakan kertas makan. Penggunaan bahan pengemas plastik untuk produk makanan yang panas juga akan memberikan peluang yang lebih tinggi untuk terjadinya migrasi zat-zat plastic, monomer ataupun zat-zat pembantu polimerisasi. Masalah yang muncul pada kemasan platik adalah adanya dua bahan plastic utama yaitu polyvinyl klorida dan copolymer akrilonitril tinggi memiliki monomer-monomer yang cukup beracun dan malahan diduga keras sebagai senyawa karsinogenik (penyebab kanker) Winarno, (1997). Demikian juga menggunakan koran bekas, selain factor kebersihan koran bekas itu sendiri, kemungkinan tinta koran juga akan mencemari makanan.

Tidak setiap hari habis terjual semua dagangan para penjual makanan jajanan tersebut. Perlakuan pedagang terhadap jajanan yang tidak habis terjual dan rentan terhadap kebusukan adalah sebagai berikut: 35, 29 persen dimakan atau diberikan keluarga sendiri, 64, 70 persen dipanaskan atau didinginkan kembali untuk dijual dihari

lain. Perlakuan ini apabila tidak tepat juga akan menimbulkan bahaya mikrobiologis pada konsumen. Hal tersebut dilakukan karena konsumen tidak dapat menanggung kerugian yang cukup banyak. Bahan makanan yang rawan untuk dijual keesokan harinya adalah sambel pada bakso dan soto, saos pada cilok. Bahan – bahan ini kemungkinan tidak dilakukan penyimpanan pada suhu rendah ataupun dipanaskan kembali.

Dalam praktek hygiene dan sanitasi para pedagang dilihat kebersihan sarana penjaja, kebersihan individu, fasilitas tempat pencucuan alat dan tangan dan kebersihan lingkungan tempat penjualan termasuk pengumpulan sampah. Dari hasil pengamatan tersebut diperoleh nilai sebagaimana table 5 dibawah ini

TABEL 5
HASIL PENILAIAN PRAKTEK HIGIENE DAN SANITASI PEDAGANG MAKANAN JAJAJAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH KELURAHAN WONORDRI KECAMATAN SEMARANG SELATAN

NILAI	JUMLAH	
	N	%
Baik = > 80 %	0	0
Sedang = 60 - 80 %	10	58.82
Kurang = < 60 %	7	41.18
TOTAL	17	100

Dari table tersebut tampak bahwa praktek hygiene dan sanitasi para pedagang makanan masih kurang menggembirakan. Hal ini disebabkan keterbatasan sarana yang dibawa oleh pedagang, seperti tempat mencuci dan air

yang dibawa hanya 1 ember saja dalam gerobak atau bahkan pedagang cilok dan burger tidak ada fasilitas cuci tangan dalam boksnya.

Praktek hygiene dan sanitasi yang kurang baik akan dapat menyebabkan bahaya secara mikrobiologis pada konsumen. Kasus keracunan karena mikroorganisme ini dilaporkan paling besar terjadi baik di negara maju maupun berkembang. Kurang tepatnya pendinginan setelah pemasakan akan menyebabkan mikroorganisme yang bertahan dan membentuk spora seperti *Clostridium perfringens* dan *Bacillus cereus* dapat bergermenasi kembali pada waktu makanan mengalami pendinginan. Bakteri tersebut apabila tertelan bersama dengan makanan akan menyebabkan gejala-gejala keracunan. Bakteri-bakteri tersebut banyak terdapat pada olahan daging, diantaranya adalah bakso.

Menurut Dewanti dan Haryadi (2005), keracunan makanan siap santap kadangkala terjadi karena bakteri patogen bukan pembentuk spora. Hal tersebut terjadi karena kontaminasi silang (*cross contamination*) maupun kontaminasi ulang (*recontamination*) yang terjadi setelah pemasakan. Hal tersebut dapat terjadi bila wadah dan alat pengolan dan penyimpanan yang digunakan bersama sama baik untuk bahan mentah maupun bahan telah matang. Kontaminasi ulang terutama terjadi karena kurangnya sanitasi dan hygiene. Penggunaan air, sarana, wadah atau alat penyimpanan yang tercemar serta pekerja

yang tidak menjaga kebersihan diri merupakan factor utama kontaminasi ulang.

Kontaminasi ulang dari pekerja adalah factor yang sering memberikan kontribusi pada peristiwa keracunan. Patogen asal pekerja dapat berupa *Staphylococcus aureus* yang berasal dari rongga mulut, hidung atau tangan pekerja. Cemaran lain dari pekerja dapat berasal dari usus yang mencemari secara langsung (melalui tangan) maupun tidak langsung (melalui air) yang termasuk aptogen enteric ini antara lain *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Campylobacter jejuni* dan *Listeria monocytogenes*.

Praktek hygiene dan sanitasi para pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah kelurahan Wonodri masih perlu mendapat pembinaan dan pengawasan, sehingga dapat menyajikan makanan yang aman bagi konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Secara umum tingkat pengetahuan sampel tentang keamanan pangan masih kurang menggembirakan. Tingkat pengetahuan baik 17, 65 persen, sedang 52,94 persen dan kurang 29, 41 persen.
2. Pengetahuan tentang bahan tambahan makanan, untuk pewarna: 64,70 persen bila produk pangan memerlukan pewarna yang digunakan

adalah pewarna makanan dengan dosis yang tidak berlebihan, sedang pengetahuan tentang formalin dan borak sebanyak 52,

3. Praktek hygiene dan sanitasi dari para pedagang masih kurang. Higiene dan sanitasi dengan nilai sedang sebanyak 58, 82 persen dan kurang 41, 18 persen.

Saran

Mengingat mencegah lebih baik dari pada mengobati, maka perlu dilakukan pembinaan dan penyuluhan kepada para pedagang makanan jajanan dilingkungan sekolah berkaitan dengan keamanan pangan yang meliputi: cara produksi yang baik, penggunaan bahan tambahan dan praktek hygiene dan sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2004. *Penderita Diare di Kota Semarang*, Harian Suara Merdeka 10 Desember
- _____, 2003. *Penyempurnaan Bahan Usulan Penghargaan kepada Pengusaha yang Berhasil dalam Mengelola Dibidang Usaha Pelestrari Budaya*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- _____, 2000. *Undang-Undang Pangan RI Nomor 7 Tahun 1996*. Sinar Grafika Ofset. Jakarta
- , 2003. *Buletin Ketahanan Pangan*. Badan Bimas Ketahanan Pangan Departemen Pertanian RI
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., Wooton,M., 1987 Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono, *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta
- Bryan, F.L., Feufel,P., Riaz., S., Roohi,S., F, and Malik, Z. 1992. *Hazard and Critical Control Point of Street – Vending Operations in an Mountain Pesort Town in Pakistan* , Journal pf Food Protection, Vol 55, Spetember. Pages 701-707
- Dewanti, R., Hariyadi., 2005. *Mencegah Keracunan Makanan Siap Santap*. Departemen of Food Science and Tecnology
- Februhartanty,J., dan Iswarawanti, DN., 2004, *Amankah Makanan Jajanan Anak Sekolah?*, Gizi Net.Indonesian Nutrition Network, 14 Oktober
- Khomsan A, 2000.*Teknik Pengukuran Pengetahuan Gizi*. GMSK, Fak. Pertanian, IPB
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*, Adi Cita, Yogyakarta
- Mudjajanto Setyo Edi, 2005. *Keamanan Makanan Jajanan Tradisional* . Gizi Net.Indonesian Nutrition Network, 18 Februari
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara, Jakarta