

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Remaja merupakan transisi pertumbuhan dan perkembangan anak menuju masa dewasa, sehingga sangat penting untuk memperhatikan makanan yang dikonsumsi oleh anak sekolah, makanan jajan merupakan produk pengolahan makanan yang banyak dijumpai di sekolah dan dikonsumsi secara rutin oleh banyak anak sekolah. Selain bermanfaat makanan jajan juga beresiko menimbulkan masalah kesehatan. Lebih dari 99% kebutuhan energi anak sekolah adalah mengonsumsi makanan jajan di sekolah. Hasil BPOM menyatakan bahwa makanan jajan anak sekolah banyak mengandung mikroba dan ada 40-44% dari sample makanan jajan tidak layak konsumsi karena diberi bahan tambahan seperti pewarna dan pemanis buatan, permasalahan tersebut mengakibatkan keracunan makanan jajan (Paratmanitya & Veriani, 2016). Keracunan makanan merupakan keadaan yang ditandai dengan gejala diare, mual atau muntah akibat mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Kejadian keracunan makanan sering terjadi pada anak di sekolah. Anak sekolah cenderung tertarik mengonsumsi makanan jajan yang dijual di lingkungan sekolah makanan yang dikonsumsi mengandung pewarna yang sangat menarik yang terbuat dari bahan pewarna tidak layak konsumsi (Mega, Ririn, & Rika, 2019). Anak-anak juga memiliki kecenderungan untuk memilih makanan jajan yang tidak sehat karena harganya yang sangat murah dan memiliki aroma yang menarik. Mereka tidak memperdulikan bahaya bahan kimia yang terkandung didalam makanan, merk, rasa, dan lingkungan seperti kebersihan dari penjual makanan, merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi keracunan makanan (Iklima, 2017).

Kejadian keracunan makanan seringkali disebabkan karena mengonsumsi makanan yang tidak sehat atau tidak layak konsumsi yang mengandung mikroorganisme penyebab penyakit (Wulansari, Luh, & Januraheni, 2019).

Mikroorganisme atau bakteri patogen *Escherichia coli* (*E.coli*) sering kali menyebabkan anak-anak mengalami keracunan (Arisanti, Indriani, & Wilopo, 2018). Bakteri *e.coli* yang mencemari makanan dapat menyebabkan penyakit peritonitis, gastroenteritis, dan septicemia pada anak yang mengkonsumsi makanan tersebut (Vidic, Manzano, Chang, & Jaffrezic-Renault, 2017). Keracunan makanan dapat merusak organ tubuh manusia, yang sering terjadi adalah sistem saraf dan saluran pencernaan. Tanda gejala gangguan pada sistem saraf yaitu kesemutan, gatal, timbul rasa lemah, dan kelumpuhan otot pernafasan sedangkan tanda gejala keracunan pada saluran cerna yaitu rasa mual, muntah, sakit perut, dan terkadang disertai diare (Arisman, 2009).

Keracunan makanan jajan sekolah menunjukkan bahwa anak-anak rentan terhadap makanan yang tidak sehat. Hasil survei dan pengawasan Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) oleh Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan bersama Balai Besar/Balai POM di Indonesia mencatat bahwa 45% PJAS tidak memenuhi syarat kesehatan karena tercemar mikrobiologi dan mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin boraks, rhodamin, berisi bahan tambahan pangan (BTP) seperti siklamat dan benzoate berlebihan. Ketika anak mengkonsumsi makanan tersebut, menimbulkan resiko kesehatan yang berdampak tidak baik bagi gizi dan tumbuh kembang mereka (Selinaswati, 2018).

WHO mengeluarkan laporan tentang penyakit yang diakibatkan oleh keracunan makanan. Hampir 600 juta orang, atau 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setiap tahunnya karena mengkonsumsi makanan yang sudah terkontaminasi, dan sekitar 420.000 meninggal karenanya. Penyakit akibat keracunan makanan ini disebabkan oleh sekitar 31 agen seperti bakteri, virus, parasit, racun dan bahan kimia yang terdapat dalam makanan yang terkontaminasi. Laporan tersebut juga menyebutkan bahwa wilayah-wilayah di Afrika dan Asia Tenggara memiliki kejadian dan tingkat kematian tertinggi, terutama pada anak-anak yang berusia di bawah 5 tahun. Sementara itu, *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) Amerika Serikat dalam situsnya memperkirakan 48 juta orang menjadi sakit, 128.000 orang harus dirawat di rumah sakit, dan 3.000 orang meninggal setiap tahun karena keracunan makanan.

Kejadian keracunan makanan dari *Foodborne Disease Active Surveillance Network* (FoodNet) menunjukkan sepanjang tahun 2017 terdapat 24.484 yang terinfeksi, 5.677 dirawat di rumah sakit dan 122 orang meninggal dunia karena keracunan. Di Indonesia, seperti dilansir republika, kasus keracunan makanan mencapai 163 kasus pada tahun 2018. Hasilnya, seperti dikutip dari *Live Science*, penyebab keracunan makanan terutama diare. Selanjutnya, penyebab keracunan makanan terbesar kedua adalah salmonella yang menyebabkan 16 kasus infeksi per 100.000 orang per tahun. Diikuti oleh Shigellia dan Shiga toxin-producing E.coli, yang masing-masing menyebabkan 4 infeksi per 100.000 orang.

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkunga dan Public Healt Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) pada tahun 2018 mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan Case Fatality Rate (CFR) 0,1%. KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, nomor 2 setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya. Kecenderungan kejadian KLB keracunan pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berdasarkan dari masakan rumah tangga (36%). KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di pulau jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan (Kementerian Kesehatan RI (2018)).

Kejadian keracunan makanan pada anak usia sekolah membutuhkan peran tenaga kesehatan dan pihak sekolah untuk mencegah serta melakukan tatalaksana dini jika terjadi kasus tersebut. Tenaga kesehatan dapat memberikan edukasi kepada guru ataupun siswa di sebuah sekolah, dengan memanfaatkan berbagai elemen sekolah, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan peningkatan pengetahuan pada anak sekolah mengenai bahaya mengkonsumsi makanan yang tercemar bakteri atau jamur. Semakin banyak dan jelas pengetahuan seseorang maka akan sangat membantu dalam proses perubahan perilaku

seseorang. Berdasarkan hal tersebut, tujuan penelitian ini dilakukan untuk melihat peningkatan pengetahuan anak terhadap dampak cemaran bakteri dan jamur pada makanan dengan tujuan meningkatkan pemahaman dan kesadaran remaja untuk merubah perilaku khususnya dalam memilih jajan saat di sekolah (Prastiwi, Maulida, & Arisanti) misalnya anggota pramuka. Pramuka sangat berguna bagi sekolah karena selain dapat mengasah kemampuan diri juga dapat membentuk karakter siswa yang belum tentu didapat oleh siswa saat jam pelajaran seperti materi pertolongan pertama keracunan. Pramuka adalah ekstrakurikuler yang dapat membantu siswa dalam pertolongan pertama dan membentuk karakter siswa yang peduli terhadap lingkungan disekitar. Anggota pramuka diharapkan memiliki pengetahuan dan kemampuan dasar dalam pencegahan dan tatalaksana keracunan makanan, serta dapat memberikan edukasi kepada teman sebaya (Januarman, Ahyuni, & Purwaningsih, 2018).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan peneliti di SMP Al-Fattah Semarang Kecamatan Gayamsari pada 11 Febuari 2020, dari hasil wawancara dengan kepala sekolah didapatkan hasil bahwa terdapat 5 kasus keracunan, pada saat kegiatan pramuka didapatkan hasil bahwa setelah kegiatan pramuka anak-anak membeli makanan jajan diluar lingkungan sekolah seperti membeli tela-tela yang diberi bumbu pewarna dan mengkonsumsi minuman es buah dengan pemanis buatan. Setelah mengkonsumsi makanan dan minuman tersebut anak-anak mengalami mual-mual. Upaya sekolah untuk memecahkan masalah tersebut sudah dilakukan dengan memberikan saran untuk tidak jajan sembarangan dan menyarankan untuk membeli jajan dikantin, tetapi usaha tersebut sampai saat ini belum berhasil dan masih ada beberapa siswa yang sering jajan sembarang diluar lingkungan sekolah. Oleh karena itu harus segera diatasi agar siswa mengetahui dampak dari bahayanya mengkonsumsi makanan jajan yang tidak sehat. Perawat sebagai pemberi pelayanan kesehatan diharapkan mampu menjalankan peran pendidikan (edukator). Perawat sebagai pendidik bertugas untuk memberikan pendidikan kesehatan kepada individu, kelompok maupun masyarakat dalam upaya menciptakan kesehatan yang menunjang. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk merubah kebiasaan mengkonsumsi makanan yang tidak

sehat adalah dengan memberikan pendidikan kesehatan. Peneliti mengambil SMP Al-Fattah Semarang sebagai tempat penelitian karena lingkungan di SMP Al-Fattah Semarang sangat tidak layak karena lokasinya tidak strategis, kumuh, sering terjadi rob dan aliran sungai yang tercemar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan adanya fenomena yang dijelaskan pada latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah “apakah ada pengaruh pendidikan kesehatan terhadap pengetahuan anggota dewan galang pramuka di SMP Al-Fattah Semarang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh pendidikan kesehatan dengan media booklet terhadap pengetahuan keracunan makanan pada anggota dewan galang pramuka di SMP Al-Fattah Semarang.

2. Tujuan khusus

Beberapa tujuan khusus dalam penelitian ini adalah :

- a. Mengidentifikasi pengetahuan anggota dewan galang pramuka tentang keracunan makanan dengan media booklet sebelum dilakukan pendidikan kesehatan.
- b. Mengidentifikasi pengetahuan anggota dewan galang pramuka tentang keracunan makanan dengan media booklet setelah dilakukan pendidikan kesehatan.
- c. Menganalisis pengaruh pengetahuan anggota dewan galang pramuka tentang keracunan makanan dengan media booklet sebelum dan sesudah diberikan pendidikan kesehatan keracunan makanan.

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukan penelitian tersebut, peneliti dapat memberi manfaat bagi pihak-pihak berikut

1. Manfaat bagi Siswa

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan dan sikap siswa yang berkaitan tentang pelatihan tatalaksana keracunan dilingkungan SMP.

2. Manfaat bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan bagi pihak sekolah dalam pemberian pertolongan pertama pada siswa dengan keracunan makanan.

3. Manfaat bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pelatihan tatalaksana keracunan yang penting diterapkan saat menjalani proses pembelajaran maupun praktek.

4. Manfaat bagi Institusi Keperawatan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam bidang keperawatan anak mengenai masalah keracunan pada anak yang terjadi dilingkungan

5. Manfaat bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi wawasan baru bagi peneliti lain untuk mengembangkan penelitian-penelitian selanjutnya.



E. Bidang Ilmu

Penelitian ini berkaitan dengan bidang keperawatan khususnya Keperawatan anak.

F. Keaslian Penelitian

Sepenuhnya penulis, penelitian tentang Pengaruh Pendidikan Kesehatan Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan Anggota Dewan Galang Pramuka Tentang Keracunan Makanan di SMP Al-Fattah Semarang Penelitian yang hampir sama dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penelitian sebagai berikut:

Tabel 1.1
Keaslian Penelitian

Judul & Penilaian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan
Gambaran pemilihan makanan jajanan pada anak usia sekolah dasar ; (Iklima, 2017)	Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan kuesioner. Kuesioner langsung diisi oleh responden. Populasi dari penelitian ini adalah 110 siswa kelas bebas dari serangga dan sampah	hasil dari pemilihan terkait ketersediaan makanan jajanan yang ada di sekolah didapatkan hasil bahwa pemilihan makanan jajanan yang dilakukan oleh siswa di sekolah berada pada pemilihan yang tidak baik dengan presentase pemilihan baik (42,%) dan tidak baik (57%)	Desain penelitian Iklima (2017) menggunakan desain penelitian deskriptif kuantitatif sedangkan peneliti sekarang menggunakan desain kuantitatif dengan metode quasy eksperiment
Deteksi cemaran esherichia coli dalam makanan jajanan pada anak usia sekolah ; (Wulansari et al., 2019)	Jenis penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif cross sectional. Teknik pengambilan sampel adalah total sampling makanan jajanan yang dijual oleh pedagang kaki lima yang berjumlah 8 sample	Hasil dari penelitian ini terdapat 2 sampel makanan (25%) yang terdeteksi tercemar E.coli, sedangkan sisanya 6 sampel (75%) sampel tidak terkontaminasi E.coli	Perbedaan pada penelitian Wulansari (2019) adalah terletak pada variabelnya yaitu pengetahuan dan sikap keracunan makanan pada siswa di SMP Al-Fattah Semarang
Peran Sekolah Dalam Antisipasi keracunan Pangan Jajan Anak Sekolah-PJAS (Mega et al., 2019)	Desain penelitian ini adalah deskriptif dengan sampel 63 responden dan metode penelitian menggunakan purposive sampling. Pegumpulan data menggunakan kuesioner data ditampilkan dengan presentasi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 63 responden didapatkan hasil pengetahuan cukup 31 responden (49%), pengetahuan kurang 22 responden (35%), pengetahuan baik 10 responden (16%) tentang jajan sehat	Penelitian Mega et al., (2019) teknik sampling pada penelitiannya menggunakan purposive sampling sedangkan penelitian sekarang menggunakan total sampling.

