

PEMBINAAN PEDAGANG MAKANAN OLAHAN DI LINGKUNGAN SEKOLAH UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN BAGI ANAK SEKOLAH DI DESA KESIMAN KERTALANGU, DENPASAR TIMUR

U. DWIPAYANTI, T. ADHI, A. WIRAWAN, SUTIARI DAN L. WULANDARI.

PS Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana

Telp/Fax: (0361) 7448733 e-mail: kadek_adhi@yahoo.com

ABSTRACT

School-age children require sufficient source of energy to support their growth. Some places in which children get their food are school's canteens and vendors in the vicinity of the schools. Nutritional contents, additive substances (food coloring and preservatives) and food processing influence the quality of food in such areas. In addition, there are also problems related to diarrheal diseases and food poisonings due to consuming low quality food, not only in Denpasar but also in other areas of Bali. We assisted and supervised food sellers on the application food safety principles and the importance of high quality food at school's canteens and food vendors surrounding the school areas. The results indicated that the sellers showed a good improvement in knowledge and attitude on the importance of food safety, supported by the results of direct observations in the field. The responses of teachers at Primary School No 17 Kesiman, and the sellers are good, indicated by their active participation in assisting the activities. Coordination with the teachers is required to perform continual monitoring on the cleanliness and quality of food sold at school canteens as well as surrounding areas. This will be expected to prevent food poisoning and diseases, which eventually improves nutrition status of the school-age children.

Keywords: food safety, school-age children, school's canteens, food vendors

PENDAHULUAN

Anak usia sekolah membutuhkan sumber energi yang cukup untuk menunjang pertumbuhannya. Oleh karena itu, makanan yang disediakan untuk anak usia sekolah seharusnya mengandung gizi yang baik dan dengan kualitas yang terjamin, sehingga tidak mengganggu proses pertumbuhan (Arisman, 2004). Salah satu lokasi bagi anak-anak usia sekolah mendapatkan makanan adalah di lingkungan sekolah. Di lingkungan sekolah anak-anak beraktifitas cukup banyak, sehingga memerlukan tambahan makanan selain makanan yang mereka konsumsi di rumah. Kantin sekolah dan pedagang rombongan yang berjualan makanan dan minuman di sekitar sekolah menjadi tempat yang selalu ramai dikerumuni anak-anak sekolah baik di waktu istirahat maupun di waktu usai sekolah.

Saat ini produsen makanan sangat kreatif dalam menciptakan makanan olahan yang ringan, menarik, enak dan terjangkau olah anak-anak sekolah. Namun tidak semua makanan yang dijual tersebut dalam kualitas yang baik. Kandungan gizi, penggunaan zat tambahan makanan (pewarna dan pengawet), cara pengolahan

akan sangat mempengaruhi kualitas makanan. *Centers for Disease Control and Prevention (CDC)* mengemukakan ada 14 faktor yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan. Faktor tersebut antara lain pendinginan yang tidak adekuat (63%), makanan terlalu cepat disajikan (29%), kondisi tempat mempertahankan panas yang tidak baik (27%), hygiene yang buruk atau terinfeksi (26%), pemanasan ulang yang tidak adekuat (25%), alat pembersih yang tidak baik (9%), mengkonsumsi makanan yang basi (7%), kontaminasi silang (6%), memasak makanan secara tidak adekuat (5%), wajan berlapis bahan kimia berbahaya (4%), bahan mentah tercemar (2%), penggunaan zat aditif secara berlebihan (2%), tidak sengaja menggunakan zat aditif kimia (1%) dan sumber bahan makanan yang memang tidak aman (1%) (Arisman, 2009).

Fakta menunjukkan bahwa kasus diare dan keracunan akibat mengkonsumsi makanan dengan kualitas yang buruk masih sering terjadi tidak hanya di Denpasar tetapi juga di beberapa daerah lain di Bali. Salah satunya adalah kasus keracunan makanan dan diare di Sekolah Dasar (SD) yang baru terjadi di Bali adalah di SD No. 2 Tianyar Karangasem pada bulan November tahun 2008

dengan jumlah korban 41 siswa SD. Para pedagang sering pula untuk memproduksi makanan dengan harga murah, maka kandungan gizi dalam makanan tersebut menjadi tidak terlalu diperhatikan. Disamping itu, pemakaian bahan tambahan makanan yang tidak sesuai tidak selalu berdampak akut, tetapi juga dapat berdampak kronis pada kesehatan (Moehji, 2003).

Desa Kesiman Kertalangu terletak Kecamatan Denpasar Timur memiliki 8 SD. Salah satu SD di desa ini adalah SD No.17 Kesiman dengan jumlah siswa SD saat ini adalah 360 anak. Di sekolah tersebut terdapat 1 kantin yang menjual berbagai jenis makanan dan minuman. Sedangkan di lingkungan luar sekolah terdapat sekitar 6 pedagang makanan olahan yang biasanya ramai diserbu anak-anak pada saat istirahat ataupun pulang sekolah. Jenis makanan yang dijual seperti nasi bungkus, mie goreng atau mie ayam, bakso, kue basah, dan juga snack atau biscuit hingga es atau minuman cepat saji yang berbentuk sachet.

Kejadian mengenai keracunan makanan dan diare dalam jumlah penderita yang banyak belum pernah terjadi di SD ini. Namun demikian pembinaan terhadap pedagang makanan di lingkungan sekolah sangat perlu dilakukan mengingat fakta di lapangan yang menunjukkan masih banyaknya pedagang makanan olahan yang menggunakan bahan pengawet atau pewarna buatan serta kurang terjaganya hygiene makanan yang dijual.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pengetahuan kepada pedagang makanan di lingkungan sekolah mengenai kualitas makanan, hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta cara dan tanda untuk menilai kualitas makanan secara cepat. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui pembinaan dan pendampingan untuk menumbuhkan kesadaran dan melakukan pemantauan terhadap kualitas makanan dan minuman yang dijual dilingkungan sekolah.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan pedagang makanan di lingkungan sekolah mengenai pentingnya menjaga kualitas makanan bagi anak-anak yang pada akhirnya berdampak pada perbaikan gizi dan kesehatan anak-anak usia sekolah.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Kegiatan dilakukan dalam bentuk pembinaan dan pendampingan kepada pedagang makanan di kantin sekolah dan diluar sekolah tentang kualitas makanan dan pentingnya hal tersebut bagi kesehatan anak-

anak. Untuk mengetahui peningkatan pengetahuan pedagang mengenai keamanan pangan dilakukan pre test pada awal kegiatan dan post test pada akhir kegiatan pembinaan dengan alat bantu kuesioner. Disamping berdasarkan hasil pre-post test, dilakukan juga observasi dalam proses penyiapan, pengolahan, penyajian dan personal hygiene (*food handler*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 7 dan 10 Oktober 2009 di SD No.17 Kesiman Kertalangu, Denpasar Timur. Peserta yang menjadi sasaran pembinaan dan pendampingan adalah pedagang makanan di kantin sekolah dan pedagang makanan olahan di sekitar SD No. 17 Kesiman Kertalangu. Jumlah pedagang yang dibina adalah 11 orang.

Kegiatan pembinaan dan pendampingan kepada pedagang makanan olahan meliputi dua tahap yaitu tahap pertama untuk pretest (test awal) mengenai pengetahuan pedagang makanan olahan mengenai keamanan pangan. Kemudian dilakukan pembinaan berdasarkan hasil pre test dan observasi langsung kegiatan pembinaan dan pendampingan dilakukan berdasarkan hasil pretest tersebut.

Ada beberapa aspek yang ditanyakan dalam menggali pengetahuan pedagang makanan olahan. Aspek tersebut yaitu :1) kebersihan tangan dan peralatan, 2) cara mengolah dan memilih bahan makanan, 3) penggunaan air bersih dan cara mencuci, 4) penyebab kontaminasi makanan dan 5) bahan tambahan makanan. Disamping pertanyaan tersebut di atas, dilakukan juga observasi langsung mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian (tempat jualan) dan personal hygiene (*food handler*).

Dari hasil pretest diketahui bahwa sebagian pedagang (50%) hanya mencuci tangan apabila diperlukan atau tangan dalam kondisi kotor setelah proses pengolahan makanan. Sebagian besar responden (80%) mengatakan tidak mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari kamar mandi (toilet). Sebagian besar responden (80%) tidak memisahkan lap tangan dengan lap meja dan tidak mencuci pisau atau talenan setelah digunakan untuk memotong bahan mentah jika akan digunakan untuk makanan matang.

Sebagian besar responden (80%) mengatakan bahwa memasak daging, ikan dan makanan laut harus benar-benar matang dan mengatakan bahwa cara memilih bahan makanan segar yang baik adalah terlihat segar, muda, berwarna hijau dan tidak layu untuk sayur

sedangkan untuk memilih daging segar dilihat dari warna yang masih merah, tidak dingin atau tidak diawetkan dengan es batu.

Untuk penggunaan air bersih dan cara mencuci, 20% responden mengatakan bahwa lebih baik mencuci dalam ember/baskom daripada menggunakan air mengalir, hal ini dilakukan untuk memudahkan mengetahui bahwa bahan makanan sudah bersih atau tidak. Responden mengganti air dalam ember/baskom tersebut jika sudah terlihat kotor dan ada juga yang tidak mengganti air dalam baskom.

Pengetahuan mengenai makanan bisa menimbulkan penyakit pada orang yang memakannya, untuk sebagian besar responden mengatakan bahwa hal tersebut disebabkan karena makanan mengandung bahan pengawet dan penyedap rasa, ada kuman penyakit di dalamnya, menggunakan bahan makanan yang sudah membusuk dan tidak bersih dalam pengolahannya. Selebihnya mengatakan tidak tahu, dengan alasan mereka sudah menjual makanan dari bahan makanan yang segar dan sehat.

Pengetahuan mengenai bahan tambahan makanan, hampir seluruh pedagang tidak dapat menjelaskan batasan dari bahan tambahan makanan. Mereka secara langsung menyebutkan bahwa pengawet atau formalin, penyedap dan pewarna makanan sebagai bahan tambahan makanan dan menurut mereka bahan yang tidak boleh ditambahkan dalam makanan adalah pewarna kain, penyedap dan pengawet makanan. Ada responden yang mengatakan pernah menggunakan pewarna kain atau tekstil untuk membuat nasi kuning dengan alasan lebih murah dan prosesnya cepat. Pendapat mengenai bahaya penggunaan bahan tambahan makanan, untuk sebagian besar responden (80%) mengatakan tidak tahu dan selebihnya mengatakan bahwa bisa mengakibatkan sakit perut, batuk dan kanker.

Berdasarkan hasil pre test tersebut kemudian dilakukan pembinaan dan pendampingan pada para responden atau pedagang makanan olahan tersebut disesuaikan dengan tingkat pengetahuannya. Pembinaan pedagang dibantu dengan menggunakan leaflet dari *Food Safety* (WHO) mengenai lima kunci untuk keamanan pangan. Pembinaan dilakukan dengan menjelaskan kelima hal tersebut secara bertahap. Tahap pertama, responden diberikan penjelasan mengenai pentingnya menjaga kebersihan dengan mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan sesering mungkin selama pengolahan makanan, mencuci tangan sesudah keluar dari toilet, mencuci dan membersihkan seluruh

permukaan yang kontak dengan pangan dan alat untuk pengolahan pangan serta menjaga area dapur dan bahan makanan dari serangga, hama dan binatang lainnya. Alasan pentingnya menjaga kebersihan tangan dan peralatan adalah walaupun sebagian besar mikroba tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun mikroba patogen tersebar luas di tanah, air, hewan dan manusia. Mikroba ini terbawa oleh pangan, serbet atau lap tangan/makan dan peralatan terutama talenan yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit.

Selanjutnya responden diberikan penjelasan mengenai pentingnya memisahkan pangan mentah dari pangan matang, oleh karena pangan mentah terutama daging sapi, unggas, seafood dan cairam yang ditimbulkannya dapat mengandung mikroba patogen yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan. Caranya dengan memisahkan daging sapi, unggas dan seafood dari pangan yang lain, menggunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau dan talenan untuk mengolah pangan mentah, dan menyimpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.

Responden juga diberikan penjelasan mengenai cara memasak yang benar atau tepat, antara lain memasak terutama daging sapi, unggas, telur dan seafood sampai benar-benar matang, merebus sup sampai mendidih dan untuk daging usahakan cairannya tampak bening atau tidak berwarna merah muda. Memasak pangan dengan tepat dapat membunuh mikroba patogen. Pangan yang dimasak dengan suhu internal 70°C dapat memberi kepastian pangan aman untuk dikonsumsi khususnya untuk daging, terutama daging cincang, daging panggang utuh dan potongan daging besar. Dijelaskan juga agar tetap menjaga pangan pada suhu aman oleh karena mikroba dapat berkembang dengan cepat pada suhu ruang. Dengan menjaga suhu di bawah 5°C atau di atas 60°C, pertumbuhan mikroba akan lebih lambat atau terhenti.

Disamping hal di atas, penjelasan mengenai penggunaan bahan baku yang aman meliputi cara memilih pangan segar dan bermutu, selalu mencuci buah-buahan atau sayuran dan tidak menggunakan pangan yang kadaluwarsa. Dijelaskan juga bahwa bahan baku termasuk es dan air dapat terkontaminasi oleh mikroba patogen dan bahan kimia berbahaya. Racun dapat terbentuk dari pangan yang rusak dan berjamur. Pemilihan bahan baku yang tepat dan perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulitnya

dapat mengurangi risiko kontaminasi oleh mikroba patogen.

Observasi secara langsung mengenai proses pengolahan makanan (persiapan dan pengolahan) dan penyajian (tempat berjualan) serta personal hygiene (*food handler*) pedagang makanan dilakukan pada awal dan akhir kegiatan. Untuk pedagang di kantin sekolah dan pedagang yang berjualan diluar sekolah dengan menggunakan motor, hanya dilakukan obeservasi mengenai penyajian dan personal hygiene (*food handler*). Jenis makanan yang dijual antara lain lumpia, bakso pentol, nasi goreng, nasi kuning yang dibungkus plastik, es lilin dan kue basah. Hasil observasi menemukan secara keseluruhan pedagang menggunakan ember atau baskom untuk mencuci peralatan, lap bersih dimiliki kurang dari 1 buah dan peralatan penyajian dalam keadaan bersih dan kering. Kondisi pedagang seluruhnya dalam keadaan sehat (tidak sakit), kuku tangan bersih, tidak pernah memakai celemek, tidak memakai penutup kepala, tidak memakai perhiasan, jarang mencuci tangan selama berjualan, menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan matang (sebagian besar pedagang menggunakan sepit untuk mengambil makanan).

Sedangkan untuk pedagang makanan yang tidak berkeliling atau memiliki tempat permanen, dilakukan observasi lengkap baik persiapan, pengolahan, penyajian dan *food handler*. Hasil observasi menunjukkan bahwa para pedagang tersebut memiliki tempat sampah namun tidak tertutup, bahan mentah dicuci sebelum digunakan dengan menggunakan ember atau baskom, bahan yang digunakan (mie, saos, kecap dan lain-lain) tidak dalam masa kadaluarsa. Untuk proses pengolahan makan, terlihat tempat pengolahan bersih dan seluruh pedagang menggunakan bahan tambahan pangan berupa penyedap rasa. Tempat jualan terlihat bersih, peralatan (piring, sendok, mangkok, dan lain-lain) tidak dicuci dengan air mengalir, persediaan air dalam keadaan tertutup, lap bersih hanya 1 (satu) buah, kondisi pedagang dalam keadaan sehat, kuku tangan bersih, tidak memakai celemek dan penutup kepala, jarang mencuci tangan selama berjualan dan menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan matang seperti sepit dan sendok.

Setelah kegiatan pembinaan dan pendampingan, para responden diberikan celemek dan lap meja (2 buah) untuk dapat digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dibagikan atau ditempelkan juga leaflet dan stiker binaan PS IKM Unud.



Gambar 1. Pedagang makanan di sekolah dikerumuni para siswa.



Gambar 2. Pedagang makanan di sekolah yang menjadi binaan PS IKM.

Evaluasi dilakukan berdasarkan hasil post test pada pedagang berkaitan dengan peningkatan pengetahuan mengenai keamanan pangan serta membandingkan hasil observasi langsung sebelum pembinaan dan setelah pembinaan. Secara keseluruhan berdasarkan hasil post test, para pedagang makanan di lingkungan sekolah dan sekitarnya menjawab dengan benar dan hasil observasi menunjukkan perubahan nyata, misalnya sering mencuci tangan selama berjualan, menggunakan celemek dan memisahkan lap tangan dengan lap meja.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Pembinaan dan pendamping yang dilakukan menunjukkan hasil yang cukup baik, ditunjukkan

dengan perubahan pengetahuan dan sikap pedagang mengenai pentingnya keamanan pangan dan didukung pula dengan hasil observasi. Respon para guru di SD No.17 Kesiman dan juga para pedagang sangat baik yang bisa dilihat melalui partisipasi aktif mereka dalam membantu proses kegiatan pembinaan dan pendampingan.

Saran

Disarankan untuk perlu dilakukan kerjasama dengan para guru di sekolah untuk melakukan pemantauan secara berkelanjutan mengenai kebersihan dan kualitas makanan yang dijual baik di kantin sekolah maupun di luar sekolah, yang nantinya akan dapat mencegah terjadinya keracunan dan penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang pada akhirnya akan meningkatkan status gizi anak sekolah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada ketua LPM dan jajarannya karena telah memberi bantuan dana, bantuan konsultatif dan administratif sehingga program pengabdian ini bisa terlaksana. Terima kasih juga kami sampaikan kepada kepala sekolah dan staf pengajar SD No.17 Kesiman Kertalangu, para pedagang di kantin dan sekitar sekolah atas partisipasinya serta kepada semua pihak atas bantuannya selama pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2004. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: EGC.
- Arisman. 2009. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC
- Dinkes Propinsi Bali. 2003. Pedoman Pelaksanaan Program Gizi Masyarakat Propinsi Bali.
- Moehji, Syahmien, 2003. Ilmu Gizi 2: Penanggulangan Gizi Buruk. Cetakan I. Jakarta: Papas Sinar Sinanti.
- Suhardjo, 1992. Pemberian Makanan pada Bayi dan Anak. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunardi, Tuti. 2005. Makanan Balita untuk Tumbuh Kembang Bayi/Tuti Sunardi. Cet.14. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- WHO. 2005. Penyakit Bawaan Makanan: fokus untuk pendidikan kesehatan; alih bahasa, Andry Hartono: Editor, Palupi Widyastuti. Jakarta: EGC.
- Winarno, FG. 1990. Gizi dan Makanan Bagi Bayi dan Anak Sapihan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan Jakarta.