

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok manusia yang berperan dalam peningkatan kesejahteraan dan kesehatan manusia adalah makanan. Untuk mewujudkan hidup yang sehat, maka masalah pada suatu makanan harus mendapat perhatian yang khusus. Makanan yang memenuhi standart kesehatan berarti makanan tersebut sehat, bergizi, aman serta tidak menimbulkan suatu penyakit (Fithri, 2016).

Higiene dan sanitasi pada suatu makanan merupakan usaha pencegahan untuk menghindari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan dan minuman itu sebelum diproduksi, bagaimana cara penyimpanan makanan, proses pengolahannya, hingga saat makanan dan minuman tersebut sampai pada konsumen. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 menjelaskan tentang persyaratan higiene & sanitasi pada kantin (Kemenkes RI, 2011).

Pengelolaan higiene dan sanitasi sangat penting karena menyangkut makanan, orang, tempat, atau peralatan yang mudah menimbulkan penyakit dan merugikan masyarakat. Kebersihan penting bagi pedagang atau penjual makanan yang menjual makanan kepada masyarakat (Azizah & Oktanova, 2018). Kualitas dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses pengolahan merupakan hal yang penting yang harus diperhatikan. Kantin yang baik harus memenuhi persyaratan kesehatan, lingkungan dan kebersihan atau yang disebut dengan higiene dan sanitasi. Terkontaminasinya suatu makanan oleh kuman dan bahan yang beracun masih merupakan masalah di Indonesia dan negara berkembang lainnya (Mashudi, 2018).

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 pada Pasal 79, Kesehatan sekolah diatur dalam rangka untuk meningkatkan kemampuan hidup sehat para peserta didik. Bertujuan agar para peserta didik

dapat tumbuh, belajar, dan berkembang secara seimbang serta dapat menjadi sumber daya manusia yang berkualitas untuk masa depan. Makanan yang ada dikantin dapat menimbulkan risiko terjadinya penularan berbagai penyakit. Anak sekolah memiliki risiko tinggi untuk tertular penyakit berbasis *food borned disease* (Azizah & Oktanova, 2018).

Semua proses produksi makanan harus dilakukan dengan cara yang higienis dan terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Kontak makanan secara langsung dapat dicegah dengan beberapa cara, seperti mengenakan celemek di atas pakaian dan tidak menyisir rambut di sekitar makanan yang sedang diolah (Kemenkes RI, 2011).

Masalah keracunan makanan dapat disebabkan oleh masalah kebersihan dari makanan dan penjamah makanan. Seperti penelitian yang sudah dilakukan oleh Susana et al. (2010) di Jawa Barat, tepatnya di Depok mengungkapkan bahwa 41% sampel makanan yang sudah diteliti terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* (Susana et al., 2010). Kasus keracunan makanan yang terjadi di Desa Jembung, Dukuh Menoro, Kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali, tercatat 104 kasus, termasuk 4 diantaranya dirawat di rumah sakit (Handoyo, 2014). Salah satu indikator kesehatan yang banyak digunakan untuk menunjukkan adanya gangguan pada higiene dan sanitasi adalah bakteri *Escherichia coli* (Susana et al., 2010).

Salmonella sp bakteri utama penyebab penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*). Secara umum, berbagai serotipe *Salmonella* dapat menimbulkan gangguan pada sistem pencernaan manusia. Infeksi yang disebabkan oleh bakteri ini dikenal dengan istilah salmonellosis, yaitu kondisi ketika seseorang terinfeksi bakteri *Salmonella* sp (Martanda, 2019).

Staphylococcus aureus merupakan jenis bakteri yang mampu menghasilkan enterotoksin dan menjadi penyebab terjadinya pencemaran pada bahan pangan yang dapat menimbulkan kasus keracunan pada manusia. Bakteri ini dapat diisolasi dari berbagai sumber, seperti bahan klinis, individu pembawa

(*carriers*), produk pangan, maupun lingkungan. Secara klinis, *Staphylococcus* termasuk dalam genus yang paling signifikan dari famili *Micrococcaceae* karena perannya yang penting terhadap kesehatan manusia (Martanda, 2019).

Apabila ketidak higienisan dari para pedagang makanan dibiarkan dan tidak segera ditanggulangi, maka lama-kelamaan akan mempengaruhi kualitas kesehatan anak di sekolah. Untuk mencegah faktor risiko yang muncul akibat kontaminasi pada makanan, tindakan preventif sangat penting. Tindakan preventif memiliki tujuan agar makanan yang di konsumsi aman dan mencegah terjadinya penyakit maupun keracunan yang dapat disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi. Peneliti tertarik untuk melakukan riset mengenai higienitas makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan untuk melihat apakah terdapat perbedaan tingkat kehygienisan antara sekolah swasta dan sekolah negeri. Pemeliharaan fasilitas kantin di sekolah swasta umumnya dianggap lebih baik dibandingkan dengan sekolah negeri. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji apakah perbedaan tersebut benar adanya pada kedua jenis sekolah tersebut, serta tingkat pengetahuan dan sikap penjual makanan merupakan faktor penting yang dapat memengaruhi tingkat higienitas makanan di kantin.

Dalam ajaran Islam, makna makanan sehat tidak hanya dilihat dari kandungan gizi dan kebersihannya, tetapi juga mencakup nilai spiritual dan moral yang diwujudkan melalui prinsip *halal* dan *thayyib*. Prinsip ini menegaskan bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi dua syarat utama: halal secara hukum *syar'i* dan baik bagi tubuh, yakni tidak membahayakan kesehatan serta membawa kebaikan bagi manusia. Hal ini sejalan dengan firman Allah dalam QS. Al-Baqarah ayat 168, yang memerintahkan umat Islam untuk memakan makanan yang *halal thayyiban* dan menjauhi langkah-langkah setan, sebagai wujud ketaatan serta kehati-hatian dalam menjaga kemurnian rezeki yang dikonsumsi (Daryanto, 2025).

Tingkat pengawasan terhadap penerapan prinsip *halalan thayyiban* di sekolah swasta dan sekolah negeri sering kali berbeda. Perbedaan sistem manajemen, kebijakan sekolah, dan tingkat pemahaman pengelola kantin bisa memengaruhi sejauh mana prinsip *halalan thayyiban* diterapkan. Meskipun banyak orang tua dan guru sudah memahami pentingnya memberikan makanan yang sehat bagi anak, beberapa penelitian menunjukkan bahwa pemahaman siswa tentang konsep *halal-thayyib* masih terbatas. Sebagian besar anak hanya mengaitkan prinsip tersebut dengan keberadaan label halal pada kemasan, tanpa menyadari bahwa *halal-thayyib* juga mencakup aspek gizi, kebersihan, serta dampak makanan terhadap kesehatan tubuh (Daryanto, 2025).

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam pengolahan dan penyajian makanan di kantin sekolah swasta dan kantin sekolah negeri. Dengan memahami perbedaan dan persamaan praktik di kedua lingkungan tersebut, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi dasar bagi pihak sekolah, pengelola kantin, maupun pemerintah untuk meningkatkan kualitas makanan yang tidak hanya sehat dan bergizi, tetapi juga sesuai dengan nilai-nilai ajaran Islam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana higienitas makanan pada kantin di sekolah swasta ICM dan kantin di sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan?”

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana higienitas makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan?

2. Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella* sp, dan *Staphylococcus aureus* pada sampel makanan di kantin sekolah swasta ICM dan sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan?
3. Bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan?
4. Bagaimana penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam pengolahan dan penyajian makanan di kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higienitas makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui higienitas makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan
2. Mengetahui ada atau tidaknya bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus* pada sampel makanan di kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan
3. Mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan
4. Mengetahui penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam pengolahan dan penyajian makanan di kantin sekolah swasta ICM dan kantin sekolah negeri SMAN 2 Kota Tangerang Selatan

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi mahasiswa YARSI mengenai higienitas makanan pada kantin sekolah swasta dan kantin sekolah negeri. Penelitian ini juga dapat dijadikan rujukan dan data dasar bagi penelitian berikutnya terutama yang berhubungan dengan higienitas makanan pada kantin sekolah.

1.5.2 Manfaat Bagi Universitas YARSI

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan standar higienitas makanan pada kantin di Universitas YARSI yang dapat berkontribusi pada kesehatan mahasiswa, sehingga dapat meningkatkan prestasi akademik mahasiswa.

1.5.3 Manfaat Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan mengenai higienitas makanan yang terdapat pada kantin sekolah baik swasta maupun sekolah negeri. Penelitian ini juga dapat menambah pengalaman dari teori yang sudah di dapat dengan kenyataan hasil penelitian di lapangan.

1.5.4 Manfaat Bagi Lokasi Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan bahan pertimbangan bagi sekolah sebagai sumbangan pemikiran mengenai higienitas makanan pada kantin sekolah, sehingga dapat meningkatkan perhatian dari pihak sekolah terkait higienitas makanan di kantin.