

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dengan kemajuan teknologi manusia mampu mengawetkan makanan, merubah bentuk, membuat makanan lebih indah penampilannya, lebih bergizi dan mempermudah dalam penyajian dan persiapan. Perkembangan industri pangan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan yang meningkat bagi berbagai masyarakat terhadap ketersediaan pangan yang sehat, aman, dan berkualitas. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang pangan ditujukan untuk melindungi konsumen maupun produsen.

Dewasa ini, masyarakat bukan hanya tertarik pada aspek apakah bahan pangan memberikan cita rasa enak, apakah anak-anak mau menikmati pangan yang disajikan, tetapi lebih dari itu masyarakat telah tertarik pada hal-hal apakah bahan pangan itu baik untuk dikonsumsi dan komponen apa saja yang terdapat di dalamnya. Sejak pertengahan abad ke-20, peranan BTP khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi BTP sintesis (Cahyadi, 2009).

Penambahan bahan tambahan pada makanan dengan tujuan untuk menjaga atau meningkatkan penampilan, meningkatkan citarasa, menguatkan atau mengawetkan makanan dan menambah kesegaran minuman. Peningkatan penampilan makanan atau minuman agar lebih menarik adalah dengan memberi warna, pemberian warna menggunakan zat warna alami yang khusus untuk makanan atau minuman. Permasalahan

terjadi karena zat warna yang digunakan bukan zat pewarna makanan melainkan zat pewarna kain atau kertas yang tentu saja merupakan bahan yang toksis (Budiman dan Suyono, 2010).

Penggunaan BTP dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat (Cahyadi, 2009). Peningkatan citarasa makanan dengan menggunakan bahan kimia. Sodium glutamat, penggunaan yang berlebihan akan berakibat gangguan fungsi organ tubuh. Peningkatan citarasa minuman dengan penambahan bahan kimia yang mempunyai efek kesegaran, tahan tidak tidur, semangat terus dalam bekerja tanpa lelah padahal melewati batas kekuatan tubuh. Pengawetan makanan dengan penambahan zat kimia pengawet makanan antara lain asam benzoat. Permasalahan terjadi apabila zat pengawet makanan bukan khusus untuk makanan. Misalnya, formalin akan mengakibatkan gangguan fungsi organ tubuh (Budiman dan Suyono, 2010).

Studi penelitian makanan jajanan yang hasilnya telah dilaporkan oleh berbagai lembaga penelitian di berbagai negara mengungkapkan bahwa sekitar 62% terdiri dari zat pewarna yang tidak diizinkan, yaitu yang dapat mengancam kesehatan konsumen. Zat pewarna kuning yang paling banyak terdapat dalam makanan termasuk yang tidak diizinkan disebut *metanil yellow*. *Metanil yellow* telah diketahui dapat menyebabkan keracunan makanan (Winarno, 2004).

Banyaknya makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah atau oleh para pedagang yang berjualan di depan halaman sekolah tidak dipungkiri

bahwa makanan jajanan yang mereka jual kemungkinan mengandung formalin, boraks, *rhodamin B*, dan *methanil yellow*. Sehingga dapat membahayakan kesehatan bagi para konsumen yang membeli makanan jajanan tersebut khususnya bagi para siswa SD yang tidak mengetahui akan bahaya dari makanan yang mereka beli.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di beberapa SD yang ada di Kelurahan Keparakan yang terdiri dari 4 SD yaitu SDN Kintelan I, SDN Kintelan II, SD Kanisius, dan SDN Pujokusuman 1 dengan hasil yaitu masih banyak siswa dalam memilih jajanan adalah jajanan yang kemungkinan mengandung formalin, boraks, *rhodamin B*, dan *methanil yellow*. Keempat SD tersebut persentase siswa yang memilih jajanan yang kemungkinan mengandung formalin, boraks, *rhodamin B*, dan *methanil yellow* yaitu pada SDN Kintelan I sebanyak 50% siswa, SDN Kintelan II dan SD Kanisius sebanyak 60% siswa, sedangkan SDN Pujokusuman 1 sebanyak 80% siswa. Sehingga siswa yang paling banyak memilih jajanan yang tidak sehat yaitu di SDN Pujokusuman 1. Hal tersebut disebabkan karena banyaknya pedagang makanan jajanan yang berjualan di dalam maupun di luar sekolah. Rata-rata dari pedagang tersebut menjajakan jajanan yang tidak sehat. Selain itu peneliti memilih lokasi untuk penelitian di SDN Pujokusuman 1 dikarenakan transportasi dan izin penelitian yang mudah, juga siswanya lebih banyak dibandingkan dengan SD yang lain sehingga cukup untuk dijadikan responden dalam penelitian ini.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan Februari 2013 di SDN Pujokusuman 1 dengan metode wawancara dengan 10 responden siswa dari kelas 3, 4, dan 5 yaitu sebanyak 80% responden suka

makan cilok dan bakso yang kenyal, sebanyak 50% responden suka minum es lilin dengan warna merah atau kuning mencolok, sebanyak 90% responden suka makan mie yang kenyal, dan sebanyak 60% responden suka minum es cendol dengan warna cendol yang merah mencolok. Selanjutnya, sebanyak 100% responden tidak tahu tentang bahan tambahan pangan (BTP) dan sebanyak 80% responden mengaku bahwa pernah mengalami sakit perut sesudah jajan di sekolah. Sebanyak 90% responden menunjukkan sikap yang kurang peduli terhadap makanan jajanan yang mereka beli. Mereka membeli jajanan sesuai keinginan mereka tanpa memperhatikan kandungan BTP pada jajanan tersebut. Anak pada umur 6-8 tahun masih harus belajar menulis, membaca (mengeja huruf), dan mempergunakan angka. Pada anak umur 12 tahun atau kelas enam tidak diizinkan untuk mengikuti penyuluhan oleh Kepala SDN Pujokusuman 1 dengan alasan akan menghadapi Ujian Nasional sehingga penyuluhan hanya dilaksanakan untuk siswa kelas 3, 4, dan 5 SDN Pujokusuman 1.

Berdasarkan uji laboratorium di BLK Yogyakarta pada bulan April 2013 dari makanan jajanan yang diperoleh di SDN Pujokusuman 1 seperti tahu, cireng isi, dan sosis diketahui bahwa terdapat satu sampel makanan jajanan yang positif mengandung formalin yaitu sosis.

Untuk mengatasi permasalahan pemilihan makanan jajanan pada siswa SD perlu dilakukan upaya pendidikan kesehatan melalui metode penyuluhan kepada siswa sekolah dasar agar siswa SD dapat melakukan pemilihan makanan jajanan sehat dan layak dikonsumsi. Metode penyuluhan yang dipilih yaitu dengan ceramah, dikarenakan metode ini dimaksudkan untuk kelompok besar, dengan peserta penyuluhan lebih dari 15 orang.

Media promosi kesehatan berdasarkan cara produksinya dibagi menjadi 3 yaitu media cetak, media elektronik, dan media luar ruangan.

Salah satu metode penyuluhan yang dapat dilakukan yaitu dengan menggunakan media cetak seperti *leaflet*. Peneliti memilih media *leaflet*, agar pesan-pesan yang ingin disampaikan kepada siswa SD dapat dipahami dengan mudah dan jelas. Media *leaflet* adalah media penyuluhan yang praktis, mudah, dan dapat dibawa kemana-mana. Isi dari *leaflet* tersebut mendeskripsikan tentang bahaya bahan tambahan pangan yang dilarang seperti formalin, boraks, *rhodamin B*, dan *methanil yellow*. Maka dari itu peneliti ingin mengetahui pengaruh penyuluhan dengan media *leaflet* terhadap perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa SDN Pujokusuman 1 Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian pada latar belakang dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut : Apakah ada pengaruh penyuluhan dengan media *leaflet* terhadap perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa SDN Pujokusuman 1 ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui adanya pengaruh penyuluhan dengan media *leaflet* terhadap perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa kelas 3, 4, dan 5 SDN Pujokusuman 1.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya peningkatan skor nilai pengetahuan siswa kelas 3, 4, dan 5 tentang pemilihan makanan jajanan setelah dilakukan penyuluhan dengan media *leaflet* di SDN Pujokusuman 1.
- b. Diketuainya peningkatan skor nilai sikap siswa kelas 3, 4, dan 5 tentang pemilihan makanan jajanan setelah dilakukan penyuluhan dengan media *leaflet* di SDN Pujokusuman 1.
- c. Diketuainya peningkatan skor nilai praktik siswa kelas 3, 4, dan 5 tentang pemilihan makanan jajanan setelah dilakukan penyuluhan dengan media *leaflet* di SDN Pujokusuman 1.

D. Manfaat

1. Bagi Pemerintah (Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta)

Membantu dalam hal penyampaian informasi tentang pemilihan makanan jajanan yang aman kepada siswa sekolah dasar, sehingga siswa dapat memilih makanan jajanan yang sehat.

2. Bagi Sekolah

Memberikan informasi tentang pemilihan makanan jajanan yang aman untuk dikonsumsi khususnya bagi para siswa dan dapat mengawasi dan menindaklanjuti para pedagang yang menjual makanan jajanan yang mengandung BTP yang dilarang.

3. Bagi Murid SD

Memberikan informasi tentang makanan jajanan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan.

4. Bagi Peneliti

Menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan serta ketrampilan dibangku kuliah khususnya dalam bidang Pemberdayaan Masyarakat.

E. Ruang lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada mata kuliah Pemberdayaan Masyarakat dan Penyehatan Makanan Minuman.

2. Materi

Materi penelitian ini adalah tentang penyuluhan untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa SDN Pujokusuman 1.

3. Subyek

Subyek penelitian ini adalah siswa SDN Pujokusuman 1 yang meliputi kelas 3, 4, dan 5.

4. Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di SDN Pujokusuman 1 Yogyakarta.

5. Waktu

Penelitian dilakukan pada bulan Februari-Juni 2013.

F. Keaslian penelitian

Penelitian ini belum pernah dilakukan oleh peneliti lain khususnya penelitian mengenai penyuluhan dengan media *leaflet* terhadap perubahan

pengetahuan, sikap, dan praktik pemilihan makanan jajanan pada anak Sekolah Dasar. Penelitian serupa yang pernah dilakukan adalah :

1. Ganis Arifia Ningrum Tahun 2011 dengan judul “Pengaruh Pelatihan Pada Dokter Kecil terhadap Perubahan Pengetahuan Sikap dan Praktik Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa SDN Godean 1 Tahun 2011”. Hasil penelitian : ada pengaruh pelatihan pada dokter kecil terhadap perubahan pengetahuan sikap dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa kelas 3, 4, dan 5 SDN Godean 1 dengan nilai $p=0,000$. Perbedaan penelitian Ganis Arifia Ningrum dengan penelitian ini yaitu pada variabel bebas dan tempat penelitian. Penelitian Ganis variabel bebas yaitu pelatihan pada dokter kecil dan tempat penelitian di SDN Godean 1, sedangkan penelitian ini variabel bebas yaitu penyuluhan dengan media *leaflet* dan tempat penelitian di SDN Pujokusuman 1 Yogyakarta.
2. Prastika Mahardani Tahun 2012 dengan judul “Pengaruh Penyuluhan dengan Metode Ceramah dan Pemberian *Leaflet* terhadap Perubahan Pengetahuan Penyakit Kecacingan Siswa SDN Paraksari Pakem Sleman”. Hasil penelitian : ada pengaruh perubahan pengetahuan penyakit kecacingan antara siswa yang disuluh dengan metode ceramah dibandingkan dengan siswa yang disuluh dengan metode ceramah disertai pemberian leaflet pada siswa kelas 3, 4, dan 5 di SDN Paraksari Pakem Sleman dengan nilai $p=0,000$. Perbedaan penelitian Prastika dengan penelitian ini yaitu pada variabel bebas dan variabel terikat. Penelitian Prastika variabel bebas yaitu penyuluhan dengan metode ceramah dan pemberian *leaflet* dan variabel terikat yaitu perubahan

pengetahuan penyakit kecacingan pada siswa SDN Paraksari Sleman, sedangkan penelitian ini variabel bebas yaitu penyuluhan dengan media *leaflet* dan variabel terikat yaitu perubahan pengetahuan, sikap dan praktik pemilihan makanan jajanan pada siswa SDN Pujokusuman 1 Yogyakarta.