

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan salah satu kebutuhan mendasar bagi setiap manusia. Demi memenuhi kebutuhan tersebut maka pemerintah telah mengadakan program demi peningkatan derajat kesehatan masyarakat sejak usia dini. Program pelayanan gizi dilakukan untuk mewujudkan perbaikan gizi pada seluruh siklus kehidupan sejak dalam kandungan sampai dengan lanjut usia. Program tersebut lebih diprioritaskan kepada kelompok rawan gizi. Golongan rawan gizi yaitu bayi dan balita, anak usia sekolah dan remaja, ibu hamil, nifas, menyusui, pekerja wanita serta lansia. Program pelayanan gizi di Indonesia bermacam macam salah satunya yaitu penyelenggaraan posyandu. Posyandu atau pos pelayanan terpadu merupakan program pelayanan kesehatan berupa pemantauan tumbuh kembang, konseling tumbuh kembang dan imunisasi, serta pemberian makanan tambahan (PMT Penyuluhan).¹

Program pemberian makanan tambahan dari posyandu disediakan oleh pengurus posyandu (kader), pengurus PKK atau sesuai kebijakan masing masing posyandu. Meskipun PMT tidak selalu dibuat langsung oleh kader, akan tetapi beliau memberi intruksi serta bertanggung jawab terhadap kualitas PMT. PMT Penyuluhan yang sering diberikan di posyandu dapat berupa kudapan atau makanan keluarga. Makanan keluarga berupa nasi dengan sayur dan lauk pauk lebih disarankan oleh pihak puskesmas karena dapat menjadi salah satu sarana promosi makanan tambahan yang tepat untuk balita. Hal

tersebut karena makanan keluarga dengan tekstur yang tepat lebih meningkatkan asupan anak dan ibu menyusui bila dibandingkan dengan pemberian bubur, kudapan, kue serta biskuit. Akan tetapi, mayoritas PMT posyandu yang diberikan berupa bubur, kudapan, kue serta biscuit dengan alasan yaitu lebih praktis dan ekonomis. Makanan tambahan untuk bayi dan balita harus bergizi dan disesuaikan dengan golongan umur. Makanan tambahan yang diberikan harus tinggi protein, kalori, serat, AA, DHA yang baik untuk masa pertumbuhan.²

Selain mengandung gizi yang dibutuhkan dalam masa pertumbuhan PMT wajib aman dikonsumsi. Hal tersebut karena balita memiliki daya tahan tubuh yang lemah sehingga mudah mengalami infeksi dari bakteri atau virus. Faktor lain yang dapat menginfeksi yaitu melalui makanan (*food born disease*) dan air, penularan dari udara serta penularan akibat vektor.⁴ Meskipun keamanan makanan bukan satu satunya penyebab diare akan tetapi keamanan pangan perlu diperhatikan agar kontaminasi virus penyebab diare dapat diminimalisir. Kasus diare atau makanan yang tidak aman dipengaruhi saat kegiatan penyelenggaraan makanan hingga didistribusikan. Karena dalam tahapan tersebut virus atau bakteri serta kontaminan lain dapat menimbulkan permasalahan gizi. Pengolahan makanan yang baik dan tepat diharapkan dapat menjaga mutu hasil olahan makanan. Selain itu kesalahan dalam pengolahan makanan dapat mengakibatkan penurunan kandungan gizi.⁶

Demi membantu mencegah terjadinya masalah *food born disease* khususnya untuk PMT Penyuluhan. Peneliti tertarik memilih hygiene sanitasi

dalam penyelenggaraan PMT sebagai tema penelitian tugas akhir. Banyak metode untuk menentukan hygiene sanitasi pada makanan. Salah satu metode yang cocok dilakukan pada penyelenggaraan PMT yaitu dengan Skor Keamanan Pangan. Skor Keamanan Pangan menilai empat tahapan penting pengolahan makanan. Tahapan pemilihan bahan makanan dan penyimpanan, kebersihan tenaga pengolah, kegiatan pengolahan makanan hingga proses distribusi. Setelah skor keamanan telah ditentukan, untuk tetap menjaga atau meningkatkan keamanan pangan makanan tambahan PMT di posyandu. Kader selaku tokoh masyarakat yang bertanggung jawab terhadap kegiatan Posyandu wajib memiliki pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan. Kader dapat menjadi pengajar atau motivator untuk tenaga pengolah agar selalu menyajikan makanan yang bersih, sehat dan bergizi. Diharapkan dengan kader telah memahami ilmu dan keterampilan dalam penyelenggaraan PMT yang aman maka tujuan dari program kesehatan lain akan terpengaruh.²⁷

Sebelum penelitian dilaksanakan peneliti melakukan studi pendahuluan di dua posyandu wilayah Bantul. Posyandu yang diteliti yaitu posyandu Banguntapan dan posyandu Priyan. Status keamanan pangan kegiatan penyelenggaraan PMT ditentukan menggunakan menggunakan metode SKP. Dari hasil perhitungan SKP posyandu Priyan memiliki skor keamanan yang lebih rendah yaitu “rawan, tapi aman dikonsumsi” sedangkan untuk Posyandu Banguntapan skor keamanan pangan yaitu “sedang”. Dasar alasan pentingnya makanan tambahan yang aman untuk balita, Hasil studi pendahuluan beberapa posyandu di Bantul dan perlunya pengetahuan mengenai keamanan pangan

untuk kader selaku kordinator penyelenggara PMT serta terbatasnya penelitian mengenai keamanan makanan PMT posyandu. Maka peneliti hendak melaksanakan penelitian dengan judul, “Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan dan SKP PMT di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Kabupaten Bantul”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengetahuan kader dan keamanan PMT di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Kabupaten Bantul terkait aspek Skor Keamanan Pangan?
2. Apakah ada pengaruh pemberian penyuluhan dengan peningkatan pengetahuan kader terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Bantul?
3. Apakah ada pengaruh pemberian penyuluhan dengan keamanan PMT terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Bantul?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Diketuainya pengaruh penyuluhan tentang keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan kader serta keamanan pangan terkait Aspek Skor Keamanan Pangan makanan tambahan (PMT) di Posyandu Dusun Priyan Kabupaten Bantul.

2. Tujuan khusus

- a. Diketuainya efektifitas penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan mengenai keamanan pangan terkait aspek SKP
- b. Diketuainya efektifitas penyuluhan terhadap peningkatan keamanan pangan dengan SKP
- c. Adanya pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan kader di Posyandu Dusun Priyan Kabupaten Bantul
- d. Adanya pengaruh penyuluhan terhadap Skor Keamanan Makanan PMT di Posyandu Dusun Priyan Kabupaten Bantul

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang gizi penyelenggaraan makanan (*food service*). Cakupan penelitian mengenai pengamatan pengaruh penyuluhan tentang keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan kader serta keamanan pangan terkait aspek skor keamanan pangan makanan tambahan (PMT) di posyandu Dusun Priyan Kabupaten Bantul.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Pembaca

Dengan adanya penelitian ini memberikan wawasan tambahan. Serta sebagai salah satu acuan dasar (referensi) penelitian baru mengenai pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan keamanan pangan makanan di Posyandu.

b. Bagi Institusi (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)

Pihak institusi mendapat referensi pengetahuan baru dari hasil penelitian mengenai penentuan mutu dan keamanan makanan di Posyandu.

2. Manfaat Praktis

Bagi Kader Posyandu

Kader Posyandu Ngudi Santosa Priyan Kabupaten Bantul mendapat penyuluhan mengenai keamanan pangan. Kader mampu meningkatkan kualitas PMT posyandu.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan terhadap Pengetahuan dan SKP PMT di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Kabupaten Bantull” memiliki persamaan konsep dengan beberapa penelitian yang terdahulu yaitu sebagai berikut :

1. Malika Sari (2014) yang berjudul “Tinjauan Skor Keamanan Pangan dan Angka Kuman Pada Olahan Daging Ayam Yang Disajikan di Wisma Olahraga Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta” membahas mengenai keamanan pangan khususnya olahan daging ayam di Wisma Olahraga yang ditinjau dengan dua metode yaitu SKP dan perhitungan kuman. Persamaan dengan penelitian ini yaitu salah satu metode yang digunakan menggunakan tinjauan perhitungan skor keamanan pangan (SKP). Sedangkan perbedaan yang mendasar yaitu penelitian Malinka Sari menetapkan kegiatan

penyelenggaraan makanan olahan daging ayam sebagai obyek sedangkan penelitian ini meneliti mengenai kegiatan penyelenggaraan PMT di Posyandu serta pengaruh pelaksanaan penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan kader dan tenaga pengolah.¹²

2. Slamet Sunaryo (2011), dengan judul “Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Aspek Keamanan Pangan pada Usaha Rumah Makan Kabupaten Bantul”. Penelitian tersebut membahas mengenai pengetahuan dan sikap tenaga pengolah 15 rumah makan di pantai Kuwaru kabupaten Bantul. Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama sama mengukur pengetahuan dan keamanan pangan berdasarkan SKP dengan lokasi penelitian di kabupaten Bantul. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian milik Slamet Sunaryo yaitu obyek pengamatan dan desain penelitian. Penelitian ini mengenai PMT Posyandu dengan design penelitian eksperimental dengan pre test dan post test sedangkan penelitian tersebut mengamati sikap, dan tindakan tenaga kerja di rumah makanan olahan ikan atau *seafood* dengan design penelitian observasional metode survai dengan pendekatan *cross sectional*.²⁸
3. Palak K Panchal, Angostino Carli and Marks Dworkin (2010), dengan judul penelitian “*Identifying food safety knowledge gaps among restaurant Food handlers in bolzano, Italy*”¹². Penelitian ini mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan di restoran yang berkaitan dengan keaanan makanan yang dihasilkan. Persamaan dengan

penelitian ini yaitu sama sama menggunakan Skor keamanan Pangan (SKP) sebagai cara penentuan status keamanan makanan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan. Selain itu penelitian ini juga membahas mengenai pentingnya pengetahuan keamanan makanan untuk tenaga penjamah makanan. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu obyek yang dikaji adalah kegiatan pengolahan PMT di posyandu dengan uji ststistik Wilcoxon sedangkan penelitian dari Palak K Panchal, Angostino Carli and Marks Dworkin yaitu makanan yang disajikan di restoran dengan uji statistik Anova.¹²