

JURNAL PROMOTIF PREVENTIF

Analisis Faktor Pencemaran Jajanan Sekolah di Wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh

Analysis of Pollution Factors in School Children's Snacks in Jambo Tape Area of Banda Aceh City

Alfia Klarisa Bukhari¹, Intan Liana², Wardiati¹

¹ Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Aceh, Banda Aceh, Indonesia

² Program Studi Terapi Gigi, Poltekkes Kemenkes Aceh, Kabupaten Aceh Besar, Aceh, Indonesia

Article Info

Article History

Received: 08 Des 2024

Revised: 20 Jan 2025

Accepted: 29 Jan 2025

ABSTRACT / ABSTRAK

Contamination of school snacks is a serious problem affecting children's health. Food handlers, who play an important role in serving food, can influence the level of contamination both biologically and chemically. The purpose of this study was to identify the types of contamination in school snacks, such as harmful food preservatives and analyze other sources of contamination, namely the hygiene conditions of traders, sales locations, and food storage methods. The type of research used is descriptive qualitative with participants as many as 10 food handlers who sell in the school environment in the Jambo Tape area of Banda Aceh City. Data collection was done by interview and observation as well as borax examination on food samples, using borax test kit as a borax detection test tool. Data collection was conducted for 15 days from February 26 to March 9, 2024. The results of this study show that food handlers in school settings have limited knowledge of food hygiene and sanitation, potentially increasing the risk of contamination in hawker foods. However, the researchers also noted that the use of hazardous additives such as borax was not found in the food samples studied, indicating that food handlers have an awareness of food safety hazards.

Keywords: *biological, hygiene, chemical, sanitation, borax test kit*

Pencemaran jajanan di lingkungan sekolah merupakan masalah serius yang berdampak pada kesehatan anak. Penjamah makanan, sebagai pihak yang berperan penting dalam penyajian makanan, dapat mempengaruhi tingkat pencemaran baik secara biologis maupun kimiawi. Tujuan penelitian adalah untuk mengidentifikasi jenis pencemaran dalam jajanan sekolah, seperti bahan pengawet berbahaya makanan serta menganalisis sumber pencemaran lainnya yaitu kondisi kebersihan pedagang, lokasi penjualan, dan metode penyimpanan makanan. Jenis penelitian menggunakan deskriptif kualitatif dan partisipan merupakan 10 orang penjamah makanan yang berjualan di lingkungan sekolah di wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi serta pengecekan boraks pada sampel makanan, menggunakan test kit boraks sebagai alat uji pendeteksi kandungan boraks. Pengumpulan data dilakukan selama 15 hari dari tanggal 26 Februari sampai dengan 9 Maret 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan di lingkungan sekolah tersebut memiliki pengetahuan yang terbatas mengenai higienitas makanan dan sanitasi, yang berpotensi meningkatkan risiko pencemaran jajanan. Pengetahuan yang kurang dapat berkontribusi pada perilaku yang tidak tepat dalam menjaga keamanan makanan, Meskipun demikian peneliti juga mencatat bahwa penggunaan zat aditif berbahaya seperti boraks tidak ditemukan dalam sampel makanan yang diteliti, menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki kesadaran akan bahaya boraks terhadap kesehatan. Pelaksanaan penyuluhan, pelatihan, pembinaan, dan pengujian rutin, penjamah makanan dapat meningkatkan keamanan jajanan di lingkungan sekolah.

Kata kunci: biologis, higiene, kimiawi, sanitasi, tes kit boraks

Corresponding Author:

Name : Alfia Klarisa Bukhari

Affiliate : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Aceh

Address : Jl. Muhammadiyah No.91, Batoh, Kec. Lueng Bata, Kota Banda Aceh, Aceh 23123

Email : alfiaklarisabukhari@gmail.com

PENDAHULUAN

Kontaminasi makanan merupakan masalah di seluruh dunia. Pencemaran dapat terjadi karena sumber pencemaran seperti pencemaran biologi, kimia, fisika dan silang. Beberapa cara untuk mencegah kontaminasi pangan antara lain dengan menjaga kebersihan lingkungan, menjaga keamanan pangan, menjaga kebersihan peralatan dapur, mencuci tangan setiap kali menangani makanan, membersihkan pakaian, menjaga kebersihan alat dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan pangan. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, menjaga kebersihan lingkungan pengolahan pangan, menjaga kebersihan bagian luar pangan mentah akibat pencemaran lingkungan, menjaga kebersihan bahan pangan dan pangan yang diolah dengan buruk, debu dan kotoran serta kontaminasi tikus dan serangga, menjaga kendaraan digunakan untuk mengangkut makanan dalam keadaan bersih, dan menjaga tangan serta peralatan yang digunakan untuk menangani makanan tetap bersih. Dalam industri makanan, kontaminasi dapat terjadi kapan saja, mulai dari pertanian hingga proses pengemasan, mulai dari kontaminasi biologis, kontaminasi kimia, kontaminasi fisik, dan kontaminasi silang. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya pencegahan pencemaran pangan agar pangan yang dikonsumsi aman dan sehat (Oetika, 2019).

Menurut data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), setidaknya 600 juta orang, atau satu dari setiap 10 orang di seluruh dunia, sakit akibat kontaminasi makanan. Berdasarkan data tersebut, 420.000 orang telah meninggal, termasuk 125.000 anak di bawah usia 5 tahun. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat peningkatan kasus pangan tidak layak konsumsi sebesar 10% dibandingkan tahun 2018. Indonesia merupakan salah satu negara dengan beban kesehatan yang sangat tinggi akibat penyakit bawaan makanan. Menurut catatan BPOM, ada sekitar 20 juta kasus keracunan makanan per tahun di Indonesia. Insiden dan kerugian ekonomi akibat pangan yang terkontaminasi di Indonesia juga sangat besar (Erniati, 2017).

Kontaminasi silang berkontribusi terhadap banyak penyakit di seluruh dunia, dengan kontaminasi silang paling sering terjadi melalui makanan. Kontaminasi pangan adalah adanya zat atau organisme berbahaya dalam pangan. Kontaminasi makanan pada jajanan sekolah merupakan masalah umum di Indonesia. Berikut beberapa data dan fakta terkait permasalahan tersebut. Kontaminasi silang sering terjadi pada makanan, termasuk jajanan sekolah. Kontaminasi silang dapat menyebabkan gangguan kesehatan ringan hingga sedang seperti sakit perut, kehilangan nafsu makan. Kebersihan tangan merupakan sumber kontaminasi makanan sebelum menyiapkan makanan sebaiknya memperhatikan kebersihan tangan. Masalah utama keamanan pangan pada jajanan anak sekolah adalah masalah cemaran mikrobiologis akibat sanitasi-higiene yang kurang baik pada proses produksi dan penyiapan jajanan serta masalah cemaran kimiawi akibat penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada pangan. Beberapa bahan makanan yang sering digunakan dalam jajanan anak sekolah, seperti daging dan es batu, memiliki risiko kontaminasi mikroba yang cukup tinggi (Kesehatan *et al.*, 2022).

Makanan anak sekolah merupakan permasalahan yang harus diwaspadai masyarakat khususnya orang tua dan guru, karena makanan tersebut mempunyai resiko yang sangat tinggi terhadap kontaminasi biologi dan kimia yang dapat mengganggu Kesehatan jangka pendek maupun jangka panjang. Di negara berkembang, sekitar 70% kasus penyakit diare

berhubungan dengan konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kurangnya pengetahuan anak terhadap pilihan makanan sehat dan tidak sehat meningkatkan risiko terjadinya masalah status gizi. Pada saat yang sama, pengawasan orang tua berperan penting dalam mengendalikan dan memantau tingkat konsumsi makanan anak. Dan lingkungan juga dapat mempengaruhi seorang anak dalam memilih jajanan yang di jajalkan di lingkungan umum (Amelia, 2022).

Guna meningkatkan kepatuhan penjamah makanan dalam menerapkan personal hygiene selama pengelolaan makanan berlangsung dapat diadakan pemberian penyuluhan dan pelatihan terkait personal hygiene penjamah makanan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan, kemampuan serta tanggung jawab dari penjamah makanan itu sendiri, bagi penjamah makanan yang berada dalam suatu institusi maka perlu adanya fasilitas memadai guna menunjang penerapan personal hygiene tersebut, pengawasan yang dilakukan oleh atasan pada penjamah makanan untuk meningkatkan tanggung jawab bagi penjamah makanan, pemberian sanksi dan penghargaan sehingga penjamah makanan merasa diapresiasi atau menjadi efek jera apabila tidak mematuhi. Pada dasarnya, kontaminasi E.coli tidak hanya disebabkan oleh personal hygiene penjamah makanan (Utami, 2021).

Faktor risiko seperti interval waktu yang tidak tepat, suhu tidak sesuai, kondisi cuaca, perilaku tidak higienis, penanganan makanan yang tidak tepat, bahan makanan yang tidak aman, kebersihan diri buruk, kurang pembersihan bahan memasak, menggunakan air yang tidak bersih, dan penyimpanan makanan tidak tepat dikaitkan dengan penyebab Foodborne Disease mengabaikan higienis penyebaran menjadi patogen dan penyebabnya infeksi di kalangan konsumen (Tuglo *et al.*, 2021).

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metodologi studi naratif. Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data primer berupa wawancara menggunakan angket dan observasi. Untuk mengkaji pengalaman dan kehidupan berjualan dari sudut pandang penjamah. Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh, daerah sekitaran sekolah MIN 6 Model Banda Aceh, MTsN 1 Model Banda Aceh, MAN 1 Model Banda Aceh dan Pesantren Darul Ulum Banda Aceh. Waktu penelitian selama 15 hari di mulai dari tanggal 26 Februari sampai dengan 9 Maret 2024.

Subjek dalam penelitian ini yaitu 10 orang penjamah makanan sebagai informan yang berjualan daerah sekitar lingkungan sekolah di wilayah Jambo Tape. Serta informan triangulasi dalam penelitian ini adalah petugas Puskesmas Kuta Alam bagian sanitarian berjumlah 1 orang. Pemilihan partisipan menggunakan data primer yaitu langsung dari penjual yang terlibat dengan masalah akan diteliti. Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian yaitu kamera dan perekam wawancara serta menggunakan Rapid Test Test Kit Boraks untuk mendeteksi kandungan pengawet Boraks (Borax) yang terdapat di dalam makanan dan minuman yang dijual oleh penjamah wilayah sekitar sekolah Jambo Tape. Analisis data dilakukan dengan mengumpulkan data yang diperoleh dari wawancara dan observasi. Data di analisis untuk menentukan tema dan subtema yang berkaitan dengan pertanyaan penelitian dan diberi kode sesuai pertanyaan yang telah dikembangkan sebelumnya. Penyajian informasi dapat dalam bentuk cerita atau tabel.

HASIL

Pengetahuan Penjamah

Berdasarkan hasil wawancara bahwa para informan mengatakan petugas kesehatan tidak pernah memberikan informasi tentang bahaya pemakaian zat adiktif secara berlebihan seperti boraks atau formalin, sehingga mereka tidak terlalu mengetahuinya baik dari media cetak atau elektronik. Dari wawancara juga menunjukkan bahwa petugas kesehatan terutama dari Puskesmas Kuta Alam, sudah pernah memberi penyuluhan terkait informasi tentang bahaya penggunaan zat adiktif atau zat tambahan pada makanan tetapi mungkin tidak semua penjual mendapatkan informasi tersebut.

Berikut hasil wawancara para informan mengenai penggunaan boraks:

"...ee penggunaan boraks pada makanan itu bermanfaat nggak oh nggak bermanfaat untuk merugikan pake boraks yg jelas merugikan apa bedanya lebih biasa-biasa simple aja enak ya kan kesehatan juga ga bagus karena boraks yakan tula makanya saya ga peke itu ngapain pake itu..."

Hasil wawancara terhadap informan yang mempunyai jawaban hampir sama dengan informan lainnya adalah sebagai berikut :

"...ee memang dari dulu kan udah sering diperiksa yah macam jualan es susu ee diperiksa terus boleh ambil kecuali olahan kita sendiri kalo gini kan olahan saya gamau pake pengawet kan ayam beli abistu giling..."

Informan juga memberikan jawaban sebagai berikut mengenai penggunaan boraks:

"...ee oh ya engga buat apa rusakin tubuh kita kasian yg beli terus boraks tu apa oh saya gamau pake karena pengawat tu bahaya ga mungkin soalnya anak kita sendiri makan juga..."

Para penjual tidak menggunakan boraks dalam proses pembuatan makanan mereka, benar sesuai dengan hasil test kit boraks yang tidak menunjukkan perubahan warna strip dari kuning menjadi merah kecoklatan, mereka juga mengatakan tidak ada laporan dari pembeli setelah mengkonsumsi makanan yang mereka jual. Penjual mengaku bahwa mereka tidak menggunakan boraks pada jajanan yang di jual karena sadar akan bahaya terkait dengan penggunaan bahan kimia tersebut serta menggali informasi dari hp dan koran tentang bahaya penggunaan bahan kimia seperti boraks dan akibatnya untuk Kesehatan.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti bahwa penjamah tidak makan saat sedang bejulan dan membersihkan alat yang digunakan sebelum di pakai mengilang makanan, mereka mengetahui perilaku yang dapat mengurangi penyebaran kuman bakteri dari alat yang sudah digunakan sebelumnya.

Perilaku Penjamah

Penjual menggunakan micin tanpa takaran dapat memiliki beberapa implikasi negatif. Namun, perlu diingat bahwa micin sendiri memiliki peran yang besar dalam memasak makanan. Dalam proses pembuatannya, micin terbuat dari campuran asam glutamat dan sodium hidroksida, dan memiliki fungsi sebagai penambah cita rasa dalam masakan. Meskipun demikian, penting untuk memperhatikan waktu dan dosis penggunaan micin agar tidak berlebihan dan tidak berbahaya untuk kesehatan.

Berikut hasil wawancara dengan informan mengenai perilaku penjamah :

"...ee selain tu ya dari bahan olahan gimana terus waktu kita masaknyanya dan bagaimana penyajian yang bagus gitu aja ee..."

Hasil wawancara terhadap informan yang mempunyai jawaban hampir sama dengan informan lainnya adalah sebagai berikut :

"...ee pokoknya jaga kebersihan terus bahan alat steril semua..."

Informan juga memberikan jawaban sebagai berikut mengenai cara bagaimana menjaga keamanan makanan :

"...ee jaga makanan yang jeklas pokoknya barang jangan asalan servis pokonya dan ikan kurang bagus udah agak busuk kita gak pake kunci utama tu ikan kalo ikan bagus insyaallah siomay pasti bagus..."

Berdasarkan hasil wawancara penjual makanan tidak menyimpan makanan dengan baik, sehingga makanan tersebut dapat mudah rusak atau kurang layak dikonsumsi. Penjual jajanan makanan diharap menggunakan kemasan yang lebih baik untuk mengemas makanan mereka apalagi dari jangka waktu lama tanpa pendinginan dari pagi hingga sore sebaiknya mereka dapat memperhatikan kualitas jajanan.

Setelah penyuluhan dari pihak Puskesmas Kuta Alam beberapa penjual jajanan yang telah dilakukan inspeksi diharapkan mereka mengetahui bagaimana cara menjaga keamanan makanan dan apakah itu keamanan makanan baik dari segi alat bahan dan juga tempat penyimpanan yang mereka gunakan karena hal tersebut dapat memengaruhi kualitas jajanan yang akan di jual kepada para siswa dan pembeli.

Pendidikan Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian bahwa tingkat pendidikan informan lebih banyak dimiliki oleh yang mempunyai pendidikan SMA yaitu 5 informan. Sementara untuk tingkat pendidikan SMP yaitu 4 Informan dan untuk tingkat pendidikan SD yaitu 1 informan. Hal tersebut dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang karena semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin banyak informasi yang akan dapat. Tetapi beberapa informan tingkat pendidikan SMA juga tidak terlalu mengerti tentang keamanan makanan sedangkan beberapa tingkat pendidikan SMP paham mengenai keamanan makanan. Sedangkan tingkat pendidikan SD informan hanya tahu sedikit tentang keamanan makanan karena saat belajar SD hanya membaca, menghitung, dan menulis. Untuk informasi mengenai keamanan makanan akan di dapatkan saat informan berada pada tingkat pendidikan yang lebih tinggi.

Gambaran tersebut menjelaskan bahwa tingkat pendidikan seseorang dapat mempengaruhi pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang. Pendidikan penjamah makanan harus dilakukan secara terarah dan berkelanjutan untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan di kalangan pedagang jajanan. Pendidikan harus mencakup hal-hal penting seperti kebersihan individu, alat, dan lingkungan. Media promosi kesehatan juga dapat digunakan sebagai alat peraga untuk promosi kesehatan dan membantu dalam kegiatan penyuluhan.

Masa Kerja Penjamah

Hasil penelitian di dapatkan informan dengan masa kerja lebih dari 5 tahun yaitu 4 informan. Sedangkan informan yang dengan masa kerja kurang dari 5 tahun yaitu 6 informan. Hal tersebut menunjukkan bahwa penjamah dengan masa kerja lebih lama maka akan

berpengalaman dan terampil saat melakukan tugasnya dan pengetahuan dan sikap baik mengenai kebersihan dan keamanan makanan yang mereka dagangkan. Oleh karena itu, pedagang makanan jajanan memerlukan lebih banyak pendidikan dan pelatihan serta pengawasan yang lebih ketat untuk meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan keamanan makanan.

Masa kerja sangat penting mempengaruhi kinerja penjual. Semakin lama bekerja, mereka memperoleh keterampilan dan kemampuan kerja yang lebih baik, yang pada gilirannya meningkatkan kinerja. Penjual yang bekerja lebih lama biasanya memiliki lebih banyak pengalaman dan pengetahuan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kinerja. Masa kerja mempengaruhi kemampuan penjual untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja mereka, penjual dengan masa kerja yang lebih lama lebih mungkin beradaptasi dengan perubahan dan bekerja lebih baik juga masa kerja mempengaruhi motivasi penjual.

Jenis Kelamin Penjamah

Perbedaan bentuk, sifat dan fungsi biologis antara laki-laki dan perempuan disebut dengan jenis kelamin, yang menandakan perbedaan peran mereka dalam menjalankan upaya melanggengkan garis keturunan. Menurut sejumlah penelitian para ahli, laki-laki lebih aktif dan ingin tahu dibandingkan perempuan, sehingga jumlah pengetahuan yang diperolehnya lebih banyak.

Tingkat pengetahuan informan dapat dipengaruhi oleh faktor jenis kelamin, dari hasil penelitian penjamah yang berjenis kelamin perempuan hanya 1 informan. Sedangkan untuk informan dengan jenis kelamin laki-laki yaitu ada 9 informan. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah dengan jenis kelamin laki-laki lebih mendominasi sebagai penjamah jajanan.

Namun berdasarkan penelitian lain di dapatkan bahwa informan dengan jenis kelamin laki-laki lebih memiliki pengetahuan lebih baik dari pada informan jenis kelamin perempuan, karena Perempuan mempunyai pengalaman yang lebih sedikit dibandingkan laki-laki, sehingga kecil kemungkinannya mereka memilih pekerjaan yang tepat. Sebagian besar penjamah makanan adalah perempuan, menurut penelitian lain yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan tentang sanitasi dan kebersihan makanan.

PEMBAHASAN

Pengawet boraks yang berfungsi sebagai pengawet dan pengontrol kecoa dapat berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah besar. Boraks dapat menyebabkan demam, muntah, mual, sakit tenggorokan, sakit kepala, diare, dan perdarahan dari hidung. Jika boraks masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar dapat menyebabkan masalah pada lambung, usus, hati, dan bahkan gagal ginjal (Juwita, Yulianis and Sanuddin, 2021). Hasil penelitian bahwa tidak ada penjamah yang menggunakan boraks pada makanan yang di jual tetapi penjual menggunakan penyedap rasa tidak sesuai takaran hanya perkiraan mereka saja.

Tempat penyimpanan yang baik harus memenuhi berbagai persyaratan seperti: Pilih wadah penyimpanan yang terbuat dari bahan food grade yang bebas Bisphenol A (BPA) dan phthalate. Wadah penyimpanan dengan tutup kedap udara menjaga kualitas makanan di dalam dan bertahan lebih lama. Peralatan penyimpanan suhu rendah mencegah makanan rusak karena suhu rendah. Bahan penyimpanan yang tahan noda memudahkan pembersihan dan mengurangi risiko kontaminasi silang (Ibrahim and Sartika, 2021). Penjual menggunakan

wadah yang kurang baik dalam penyimpanan sementara makanan seperti kemasan plastik, jajanan akan di jual dimulai dari pagi jam 10.00 hingga jam 16.00 sore. Penyimpanan tempat penjual di letakkan di dalam wadah yang tidak sesuai untuk makanan karena suhu dibawah dalam gerobak dekat dengan kendaraan itu rendah sehingga memungkinkan makanan menjadi cepat basi dan busuk tidak dapat bertahan lama.

Penjual makanan masih sering menyimpan makanan untuk dijual sementara dalam kemasan plastik. Kualitas dan keamanan makanan dapat dilindungi dengan plastik, terutama ketika makanan diangkut dari jauh. Plastik dapat mengurangi biaya transportasi dan emisi karbon karena lebih ringan dan fleksibel dari pada bahan seperti gelas dan karton. Namun, perlu diingat bahwa penggunaan kemasan plastik harus efektif dan hemat, dan jika memungkinkan, harus dilakukan untuk mengurangi dan menggunakan kembali plastik. Menyimpan makanan dalam kemasan plastik yang digunakan berulang dapat berbahaya bagi Anda. Kemasan plastik ini dapat mengandung bahan kimia yang berbahaya, yang dapat mempengaruhi kualitas makanan (Puspitasari, 2014).

Bumbu yang biasa ditambahkan dalam proses pembuatan bakso ini adalah tepung tapioka, Monosodium Glutamat (MSG) garam dan bawang putih. Namun, semua penjual makanan menggunakan bahan tambahan untuk memberikan cita rasa unik sendiri agar menarik pelanggan. Perbedaannya hanya dengan penjual lain terletak pada jumlah bahan daging yang digunakan dan bahan campuran takaran msg rasa gurih olahan makanan sehingga cita rasa untuk bakso yang dijual setiap penjual dapat menghasilkan berbeda (Birang, Warouw and Boky, 2018). Penyedap yang tidak sesuai dapat berbahaya bagi kesehatan Anda. Jika digunakan dalam jumlah yang tidak tepat, penyedap dapat menyebabkan efek samping seperti sakit kepala, mual, dan muntah. Penggunaan penyedap yang tidak sesuai juga dapat berbahaya. Jika dikonsumsi dalam jumlah yang tidak sesuai, penyedap dapat menyebabkan efek samping seperti sakit kepala, mual, dan muntah (Ariani, 2022).

Penjual memerlukan pelatihan keamanan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mereka tentang keamanan makanan. Seperti menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan matang, memasak dengan hati-hati, menyimpan makanan pada suhu yang aman, dan menggunakan air dan bahan baku yang aman. Tujuan dari penyuluhan adalah untuk meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan kemandirian masyarakat pasar dalam mengawasi dan mewujudkan pasar aman dari bahan berbahaya (Rahmayani, 2018). Berdasarkan hasil penelitian beberapa informan menyimpan jajanan yang akan di jual ke dalam plastik dan sebagian ada wadah juga. Jika dalam plastik sebaiknya yang berwarna putih jika plastik hitam maka dapat berbahaya bagi kesehatan pembeli yang memakan makanan tersebut dan plastik hitam tidak cocok digunakan untuk penyimpanan makanan.

Pentingnya penyuluhan keamanan makanan dilakukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga keamanan saat mengolah, menyajikan, dan memakan makanan. Penyuluhan keamanan makanan juga memerlukan komunikasi dan edukasi yang efektif dengan menggunakan berbagai alat dan media untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang keamanan makanan. Sangat penting untuk penyuluhan ini dilakukan secara konsisten dan berkesinambungan, dan melibatkan berbagai pihak yang terkait dengan kesehatan dan pangan (Alfina nurul hidayah, 2021).

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan pada 10 informan yaitu penjual jajanan wilayah Jambo Tape Kota Banda Aceh untuk kandungan pengawet boraks dari 8 sampel yang telah dilakukan uji tes kit boraks maka tidak ada perubahan pada strip warna kuning menjadi warna merah kecokelatan artinya tidak ada jajanan yang mengandung bahan pengawet boraks. Pengetahuan penjual tentang boraks baik tetapi penjamah kurang mengetahui bagaimana tempat penyimpanan yang baik dan penggunaan penyedap rasa sesuai takaran juga bagaimana menjaga keamanan makanan. Perilaku penjamah tentang tempat penyimpanan makanan kurang baik karena masih menggunakan kemasan plastik dan wadah biasa serta tingkat hygiene sanitasi yang tidak baik. Tingkat pendidikan rata-rata penjamah adalah SMP dan SMA dan jenis kelamin rata-rata penjamah yaitu laki-laki sementara perempuan hanya satu informan, sedangkan masa kerja penjamah adalah rata-rata dibawah 5 tahun tapi beberapa sudah lebih dari 10 tahun kerja. Penjamah juga mengatakan bahwa tidak ada penyuluhan yang diberikan oleh pihak Puskesmas dan pengecekan makanan oleh BPOM juga tidak dilakukan.

Diharapkan kepada Dinas Kesehatan Kota dan Puskesmas Kuta Alam untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di lingkungan sekolah karena sangat penting dalam menjaga makanan yang akan mereka dijual. Melakukan penyuluhan dan pengawasan inspeksi lapangan minimal setahun atau 6 bulan sekali untuk menghindari penjual menggunakan bahan pengawet. Diharapkan kepada para penjual jajanan di wilayah Jambo Tape dan sekitarnya agar dapat lebih menjaga perilaku agar makanan tidak tercemar, menggunakan tempat penyimpanan yang baik, dan mengurangi penggunaan penyedap rasa agar jajanan yang akan dijual aman kepada para pembeli. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk terus mengembangkan pengetahuan serta meningkatkan kualitas penelitian dan tujuan yang jelas untuk mencapai hasil yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfina nurul hidayah (2021) 'Gambaran Tingkat Pengetahuan Pedagang Dan Keberadaan Zat Pewarna Rodamin-B Dan Metanil Yellow Pada Jajanan Pasar Di Lingkungan Pasar Tradisional Pleret', *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9-33. Available at: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf.
- Amelia, F. (2022) 'Jurnal Biology Education Volume. 10 Nomor 1 Edisi Khusus 2022', *Jurnal Biology Education*, 10(2018), pp. 12-22.
- Ariani, I. (2022) 'Perilaku anak dalam memilih makanan jajanan di sekolah', *Skripsi*, pp. 5-24.
- Birang, M. F., Warouw, F. and Boky, H. (2018) 'Analisis kandungan boraks pada jajanan bakso tusuk di lingkungan universitas sam ratulangi manado', *Kemas*, 7, p. 6.
- Erniati (2017) 'Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso Dan Penggunaan Boraks Pada Bakso Di Sdn Lemahputro Iii Sidoarjo', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2), pp. 209-216.
- Ibrahim, I. and Sartika, R. A. D. (2021) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Diare pada Siswa Sekolah Dasar di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten, Indonesia', *Indonesian Journal of Public Health Nutrition*, 2(1), pp. 34-43. doi: 10.7454/ijphn.v2i1.5338.
- Juwita, A., Yulianis, Y. and Sanuddin, M. (2021) 'Uji Boraks pada Beberapa Kerupuk Mentah dari

- Pasar Tradisional Kota Jambi', *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3), pp. 464-469. doi: 10.25026/jsk.v3i3.449.
- Kesehatan, J. S. *et al.* (2022) '2 , 1.', 13(2), pp. 146-157.
- Oetika (2019) 'Prinsip Sanitasi Pengolahan Makanan| 9', *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9-33. Available at: [http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter 2.pdf](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter%20.pdf).
- Puspitasari, R. L. (2014) 'Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar', *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 2(1), p. 52. doi: 10.36722/sst.v2i1.99.
- Rahmayani, R. (2018) 'Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan', *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), p. 172. doi: 10.30867/action.v3i2.84.
- Tuglo, L. S. *et al.* (2021) 'Food safety knowledge, attitude, and hygiene practices of street-cooked food handlers in North Dayi District, Ghana', *Environmental Health and Preventive Medicine*, 26(1), pp. 1-13. doi: 10.1186/s12199-021-00975-9.
- Utami, A. P. (2021) 'Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan', *Journal of Food and Culinary*, 4(1), p. 25. doi: 10.12928/jfc.v4i1.4032.