

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keracunan adalah kejadian berbahaya yang banyak diderita di seluruh dunia. Keracunan makanan diderita ketika makanan telah bercampur dengan bakteri dan patogen tertentu pembawa penyakit sehingga menyebabkan sakit yang disebut dengan keracunan makanan (Mekonnen et al., 2021). Keracunan makanan diartikan sebagai sakit yang dialami seseorang karena konsumsi makanan yang dicurigai telah tercemar oleh agen biologis maupun kimia (Permenkes RI 2013). Keracunan makanan termasuk dalam kondisi gawat darurat yang harus mendapatkan pertolongan segera karena dapat mengancam hidup (Fitriana, 2021).

Penyebab keracunan makanan, antara lain karena tumbuhan beracun, kontaminasi bahan kimia, logam, dan mikroorganisme. Penambahan bahan kimia pada makanan, termasuk MSG, pemanis buatan, pengawet, dan pewarna makanan, berpotensi menyebabkan keracunan makanan (Fitriana, 2021). Selain itu, keracunan makanan dapat terjadi akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme, bahan pengawet dalam makanan, kontaminasi silang antara tempat pembuatan yang bersentuhan dengan makanan, atau dari seseorang yang tidak menjaga kebersihan tangan. Selain itu, kebersihan yang buruk selama penyiapan dan penyimpanan makanan dapat menjadi alasan bakteri, virus, dan patogen berkembangbiak didalam makanan dan menularkan penyakit (Mekonnen et al., 2021).

Statistik menunjukkan bahwa setiap tahun, 1 dari 10 orang mengalami penyakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, yang menyebabkan 420.000 kematian per tahun. Anak-anak di bawah usia 5 tahun mempunyai risiko sangat tinggi yang dibuktikan dengan sebanyak 125.000 anak dilaporkan meninggal setiap tahunnya karena penularan penyakit dari makanan (WHO, 2022).

Kasus keracunan makanan cukup sering terjadi di Indonesia. Data BPOM pada tahun 2023 menunjukkan ada sebanyak 6.402 kasus dengan penyebab kontaminasi bakteri, bahan kimia, pestisida dan lain-lain (BPOM, 2024). Sedangkan kasus keracunan makanan di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) menjadi kasus yang paling banyak terjadi selama 4 tahun terakhir. Berdasarkan laporan tahunan Badan POM Yogyakarta kasus keracunan makanan yang terjadi pada kelompok usia 5 tahun ke bawah terdapat 24 kasus dengan jumlah penderita yang sakit sebanyak 23 orang dan jumlah penderita yang meninggal sebanyak 1 orang (BPOM, 2023). Pada tahun 2023, Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta melaporkan beberapa kejadian terkait konsumsi makanan mengandung nitrogen cair, salah satunya kasus luka bakar anak akibat menelan asap es di Desa Ngasinan, Kecamatan Jetis, Kabupaten Ponorogo yang terjadi pada tahun 2022. Dalam kasus tersebut terdapat 23 korban dan 1 korban diantaranya harus dirujuk ke rumah sakit dengan keluhan nyeri perut hebat setelah mengkonsumsi jajanan jenis ciki ngebul (Dinkes, 2023).

Hasil penelitian (Arinta et al., 2023) tentang keracunan permen lunak pada siswa sekolah dasar di kota Blitar, Jawa Timur menyatakan bahwa dari 113 (100%) siswa yang disurvei di sekolah tersebut, 25 siswa (22,12%) diantaranya menunjukkan tanda-tanda keracunan makanan. Pada kejadian keracunan ini yang paling banyak mengalami gejala adalah siswa kelas 4 SD pada usia rata-rata 10 tahun, dengan usia termuda 9 tahun, dan tertua 12 tahun. Jenis kelamin yang dominan adalah perempuan dengan persentase 59,65%, gejala yang paling umum adalah mual, yaitu sebanyak 58,8%.

Anak-anak merupakan golongan yang paling sering ditemukan pada kejadian keracunan makanan. Anak-anak memiliki rasa ingin tahu yang kuat dan sangat suka menjelajahi lingkungan sekitar sehingga terkadang anak-anak akan memasukkan apapun ke dalam mulutnya. Oleh karena itu, anak-anak sangat rentan mengalami keracunan makanan (Annisa dan Jufriзал 2023).

Banyaknya kejadian keracunan makanan di Indonesia sebagian besar disebabkan oleh makanan siap saji, seperti jajanan yang banyak dijual di sekolah. (Kemenkes RI, 2020). Perilaku mengonsumsi jajanan telah menjadi kegiatan yang

tidak bisa dipisahkan ketika anak-anak berada di sekolah. Anak-anak menghabiskan sepertiga waktunya pada saat di sekolah. Anak mempunyai kesempatan lebih besar untuk mengonsumsi makanan, terutama makanan yang dimakan sebagai jajanan di luar rumah (Jelahut et al., 2021). Namun, makanan yang dijual oleh pedagang di sekolah memiliki risiko tidak aman sehingga dapat mempengaruhi kesehatan anak (Ghufron et al., 2020). Banyak makanan yang sudah terkena debu, lalat, dan pengaruh lainnya karena tempat penyimpanan yang tidak tertutup sehingga dapat menimbulkan berbagai penyakit. Selain itu, pembuatan dan penyajian makanan yang tidak bersih oleh penjual makanan dapat mengakibatkan jajanan terkontaminasi mikroorganisme. Jajanan yang telah bercampur dengan agen-agen fisika, mikroba, ataupun kimia bisa menyebabkan keracunan makanan (Jelahut et al., 2021).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Ismainar et al., 2022) yang berjudul *Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau*, terdapat 18 pedagang (51,4%) yang tergolong dalam kategori hygiene perorangan rendah. Selain itu, terdapat 16 pedagang (45,7%) yang masuk dalam kategori hygiene peralatan rendah. Jumlah pedagang yang masuk dalam kategori cara penyajian kurang baik sebanyak 19 pedagang (54,3%) dan pedagang yang masuk dalam kategori kondisi lingkungan kurang baik sebanyak 20 pedagang (57,1%).

Keracunan makanan umumnya ditandai dengan gejala seperti pusing, mual, bahkan muntah. Gejala keracunan makanan bisa dirasakan beberapa menit, jam, ataupun hari sesaat setelah makanan yang terkontaminasi dikonsumsi. Kecepatannya bergantung pada jenis makanan yang menyebabkan keracunan tersebut (Marcela; et al., 2023). Gangguan gastrointestinal (GI) yang tiba-tiba dapat timbul akibat keracunan dalam jangka waktu 2 hingga 40 jam setelah mengonsumsi makanan, dengan gejala mulai dari muntah hingga buang air besar. Ketika banyak racun yang tidak menimbulkan gejala gastero intestinal, maka akan mengganggu sistem syaraf, hingga ginjal dan yang lainnya. Selain itu, orang yang menderita keracunan makanan mungkin mengalami diare, nyeri dada dan perut, serta demam (Ixroni et al., 2021).

Menurut (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020) dalam penelitiannya tentang kejadian luar biasa keracunan makanan di desa parikesit kecamatan keajar kabupaten wonosobo disebutkan gejala yang muncul pada korban diantaranya sebanyak 211 orang (93,7%) mengalami diare, sebanyak 204 orang (90,6%) mengalami mules, sebanyak 185 orang (82,2%) mengalami sakit perut, sebanyak 114 orang (50,6%) mengalami mual, sebanyak 93 orang (41,3%) mengalami pusing, sebanyak 70 orang (31,1%) mengalami kejang perut, sebanyak 66 orang (29,3%) mengalami nyeri pinggang, sebanyak 21 orang (9,3%) mengalami badan pegal, dan sebanyak 19 orang (8,4%) mengalami demam

Kasus keracunan makanan perlu dideteksi sedini mungkin dan dibarengi dengan tindakan yang cepat dan tepat. Diperlukan identifikasi terhadap ancaman dan kerentanan yang dapat memperbesar risiko terjadinya keracunan makanan. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kewaspadaan dan kesiapsiagaan dalam menghadapi kemungkinan terjadinya keracunan makanan. Kegiatan ini dapat dipercepat melalui kegiatan pengawasan (Nugrahaeni & Rachmawati, 2023). Selain itu, diperlukan perhatian khusus pada kasus keracunan makanan, terutama pada kalangan pelajar. Pertolongan pertama yang tepat sangat dibutuhkan pada kejadian keracunan makanan untuk menghindari hal-hal buruk terjadi (Ghufron et al., 2020). Kasus keracunan makanan yang sering dikaitkan dengan kontaminasi makanan terus dilaporkan di seluruh dunia sehingga menimbulkan kekhawatiran global (Fitriana, 2021).

Pertolongan pertama pada keracunan makanan memerlukan tindakan yang cepat dan mudah dalam mempertahankan hidup korban. Langkah pertama, adalah ketika ada keluhan posisikan korban menghadap ke arah kiri. Langkah kedua, adalah bisa memberikan korban anti mikroba seperti jeruk, anggur, madu dan bawang putih untuk mengeluarkan racun yang ada dalam tubuh korban. Keracunan makanan bisa segera ditangani secara mandiri ketika tanda dan gejala masih pada kategori ringan (Mufidah et al., 2023)

Makanan dan jajanan sekolah adalah salah satu hal yang harus mendapat perhatian oleh banyak pihak, baik oleh orang tua, guru ataupun pengelola sekolah. Karena dalam hal kebersihan maupun kandungan gizi pada jajanan sekolah masih

belum terjamin sehingga berpotensi menyebabkan keracunan. Banyak anak yang membeli jajanan diluar tidak memperhatikan kebersihan serta kandungan jajanan yang mereka konsumsi. Masalah ini menjadi sangat serius sehingga memerlukan perhatian dari semua pihak (Pratiwi & Dwi, 2023)

Pengetahuan orang tua dalam memilih jajanan sehat akan berdampak pada kebiasaan jajan anak. Selain pengetahuan, sikap orang tua juga menjadi faktor penentu yang mempengaruhi pemilihan jajanan sehat. Sikap orang tua adalah tanggapan evaluatif yang menentukan tanggapan positif atau negatif dari orang tua pada perilaku pemilihan jajanan sehat pada anak (Akbar et al., 2021)

Berdasarkan hasil penelitian (Akbar et al., 2021), dari 71 orang tua murid di SDN 1 UPAI di Kabupaten Kotamobagu Utara, hanya 34,9% yang menunjukkan pengetahuan dan sikap yang cukup mengenai pemilihan jajanan sehat dan berkualitas untuk anak-anak mereka. Sementara itu, 29,6% menunjukkan pengetahuan dan sikap yang kurang baik dalam hal ini, dan 15,5% memiliki pengetahuan yang baik disertai sikap yang kurang atau sikap yang baik disertai pengetahuan yang kurang memadai dalam hal memilih jajanan sehat.

Kurangnya keterlibatan orang tua ini mungkin berasal dari kesibukan orang tua dengan pekerjaan di luar rumah, sehingga mereka tidak memiliki waktu untuk mengawasi kegiatan sekolah anak-anak mereka sehari-hari, yang akhirnya berdampak pada berkurangnya perhatian terhadap kebutuhan anak-anak mereka. Akibatnya, banyak orang tua yang memberikan uang saku kepada anak-anak mereka dan memberi mereka kebebasan untuk membeli jajanan yang umum tersedia di dekat sekolah (Jelahut et al., 2021).

Hasil penelitian yang dilakukan (Jelahut et al., 2021) yang berjudul Gambaran Pengetahuan Dan Peran Orang Tua Tentang Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar di SD GMIT Manumuti Tahun 2020 menunjukkan sebanyak 48 responden atau 60,0% memiliki peran positif. Pada penelitian di SD GMIT Manumuti diketahui dari 80 responden, mayoritas berpengetahuan baik, dengan 37 responden (46,3%) berpendidikan SMA. Hal ini terbukti dari lebih dari separuh jawaban dari 8 pernyataan dijawab benar oleh mayoritas peserta, yaitu lebih dari 50%.

Hasil wawancara dengan tujuh wali murid di TK Sunan Gunung Jati Yogyakarta terkait pengetahuan tentang pertolongan pertama keracunan makanan di dapatkan sebanyak 6 dari 7 orang (85,71%) belum mengetahui cara melakukan penanganan pertama pada kejadian keracunan makanan. Lalu 1 dari 7 orang (14,28%) mengatakan jika terjadi keracunan pertolongan pertama yang dilakukan adalah dengan memberi minum air putih yang banyak. Jika belum ada perubahan atau bergejala lebih buruk, maka dibawa ke pelayanan kesehatan untuk segera mendapatkan penanganan. Hasil wawancara dengan tujuh wali murid di TK Sunan Gunung Jati Yogyakarta terkait sikap tentang pertolongan pertama keracunan makanan di dapatkan sebanyak 5 dari 7 orang (71,42%) mengatakan panik dan bingung jika menemui kejadian keracunan makanan. Mereka mengatakan tidak bisa mengatasi sendiri rumah. Oleh karena itu mereka memilih langsung membawa anaknya ke puskesmas. Lalu sebanyak 2 dari 7 orang (28,57%) mengatakan akan langsung memberi minum air kelapa muda karena mereka percaya jika air kelapa muda bisa membantu mengatasi gejala keracunan makanan.

Dari hasil studi penelitian diatas, peneliti tertarik untuk membahas mengenai topik keracunan makanan dengan responden wali murid dari TK Islam Sunan Gunung Jati karena hampir semua orang tua mengatakan tidak mengetahui cara melakukan pertolongan pertama ketika terjadi keracunan dan sikap yang ditunjukkan belum mencerminkan tata cara pertolongan pertama yang benar. Banyak wali murid mengatakan jika anaknya mengalami keracunan makanan, maka akan langsung dibawa rumah sakit. Selain itu, peneliti menemukan belum banyak penelitian sebelumnya yang membahas topik keracunan makanan dengan responden di lingkungan taman kanak-kanak. Kebanyakan penelitian sebelumnya menggunakan responden di lingkungan sekolah dasar. Oleh karena itu, peneliti tertarik membahas topik ini karena di rasa ini merupakan suatu hal yang belum banyak di teliti dari segi responden.

B. Rumusan Masalah

“Bagaimanakah gambaran pengetahuan dan sikap wali murid pada pertolongan pertama kejadian keracunan makanan di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta”.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap wali murid pada pertolongan pertama kejadian keracunan makanan di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta.

2. Tujuan khusus

- a) Mengidentifikasi gambaran pengetahuan dan sikap wali murid pada pertolongan pertama kejadian keracunan makanan di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta.
- b) Mengidentifikasi pengetahuan wali murid meliputi pengertian, penyebab, gejala dan penanganan di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta dalam melakukan pertolongan pertama pada kejadian keracunan makanan.
- c) Mengidentifikasi sikap wali murid meliputi aspek kognitif, afektif dan perilaku di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta dalam melakukan pertolongan pertama pada kejadian keracunan makanan.

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini bisa memberikan serta meningkatkan informasi dan pengetahuan tentang bagaimana gambaran pengetahuan dan sikap wali murid dalam penanganan pertolongan pertama kejadian keracunan makanan di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta.

2. Manfaat praktis

a) Bagi Wali Murid TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta

Dapat memberikan informasi tambahan dan wawasan kepada wali murid di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta tentang penanganan pertolongan pertama pada kejadian keracunan makanan.

b) Bagi Pendidik di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta

- 1) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai dasar dalam mengatasi situasi yang terjadi di TK Islam Sunan Gunung Jati Yogyakarta.

2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pedoman dalam memberikan pertolongan pertama pada kasus keracunan secara efektif dan tepat.

c) Mahasiswa Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

Mampu menjawab permasalahan yang telah diidentifikasi oleh peneliti, khususnya mengenai sikap dalam memberikan pertolongan pertama pada kasus keracunan makanan.

d) Bagi Penelitian Selanjutnya

Temuan penelitian ini dapat menjadi sumber informasi yang berharga, data tambahan, dan evaluasi bagi penetiannya selanjutnya yang akan meneliti masalah yang sama mengenai penanganan pertolongan pertama kejadian keracunan makanan.

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS JENDRAL ACHMAD YANI
YOGYAKARTA