**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Pembangunan suatu bangsa adalah suatu usaha yang dirancang secara khusus untuk meningkatkan kualitas hidup manusia. Kesehatan adalah salah satu komponen kualitas manusia, agar dapat hidup dengan baik dan sehat, manusia memerlukan makanan yang harus dikonsumsi setiap hari. Dalam hal ini mutu makanan tentu besar sekali peranannya (Winarno, 1993)

Makanan merupakan sumber energi dan berbagai zat gizi untuk mendukung hidup manusia. Tetapi makanan juga dapat menjadi wahana bagi unsur pengganggu kesehatan manusia bahkan dapat menyebabkan kematian. Makanan yang baik harus bermutu dan aman dikonsumsi. Mutu pangan menurut UU NO. 7 Tahun 1996 tentang pangan adalah nilai yang di tentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman (Vepriati, 2007).

Secara umum makanan yang di sukai adalah makanan yang memenuhi selera atau citarasa/inderawi, yaitu dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu, dan tekstur (Almatsier, 2001). Agar makanan tampak lebih menarik, citarasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat tambahan makanan. Zat tambahan makanan tidak berfungsi sebagai makanan tapi sengaja di tambahkan kedalam makanan untuk menghasilkan suatu komponen atau sifat khas makanan tersebut (Sinaga, 1993).

Di SMPN 3 Marawola Kecamatan Kinovaro Kabupaten Sigi banyak siswa siswi yang menyukai dan mengonsumsi makanan *junk food.* Dimana *junk food* adalah jenis makanan yang memiliki sedikit gizi dan mengandung bahan makanan tambahan yang berbahaya (jackson,Romo,Castillo, dan Castillo-Duran, 2004; Zhu et al.,, 2008). Makanan-makanan tersebut tidak lagi alami, karena telah kehilangan zat-zat alaminya yang berkhasiat. Orang tua sering kali mmbiarkan anaknya makan jajanan kaki lima dan kue-kue tradisional yang kebersihannya kurang terjamin. Makanan tersebut menggunakan MSG (vetsin), pengawet,pengembang,pewarna dan pemanis buatan (Siswono 2008).

Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, didapatkan perubahan perlakuan terhadap berbagai macam zat/bahan yang beredar. Terdapat zat-zat ataupun bahan-bahan yang sebelumnya aman dikonsumsi tanpa ada keterangan penjelas atau aturan yang mengikat lainnya namun sekarang menjadi sesuatu yang memiliki ambang batas pemakaian, bahkan ada yang sampai pada taraf sama sekali dilarang penggunaannya

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Menkes/PER/XII/1976 disebutkan bahwasanya yang dimaksud dengan bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Termasuk ke dalam bahan tambahan makanan adalah: pengawet, pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengemulsi, antigumpal, pemucat dan pengental.

Dari hasil studi pendahuluan di sekolah – sekolah dapat diketahui bahwa hampir semua pembuat makanan jajanan tradisional berpendidikan Sekolah Dasar. Bahkan ada di antaranya yang tidak tamat Sekolah Dasar. Sebagai akibatnya dalam praktek mereka kurang memperhatikan masalah keamanan pangan yang dibuatnya. Pengetahuan, sikap, dan praktek seorang pembuat makanan memiliki pengaruh yang besar terhadap citra dan kualitas makanan yang dibuatnya.

Pengawasan Obat dan Makanan (POM), menyatakan bahwa sebagian makanan jajanan anak sekolah mengandung bahan kimia berbahaya. Dari 1633 sampel jajanan anak yang di uji di 10 provinsi pada tahun 2003, sebanyak 80 sampel atau 50 persennya tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan. Kebanyakan jajanan yang bermasalah itu mengandung boraks, formalin, zat pengawet, zat pewarna berbahaya, serta tidak mengandung garam beryodium (Evy, 2008).

Banyaknya makanan – makanan jajanan kaki lima yang disajikan disekitar lokasi atau dikantin sekolah antara lain siomay, nasi kuning, sirup, kue – kue jajanan dan berbagai makanan jajanan lainnya banyak mengandung bahan tambahan makanan seperti boraks, formalin dan zat pewarna. Boraks, formalin dan zat pewarna bila dikonsumsi manusia bisa menyebabkan gangguan pada susunan saraf, gangguan pencernaan, konvulsi, depresi, rambut rontok dan yang paling berbahaya adalah bisa menyebabkan kanker. Sebagai salah satu wilayah yang berbatasan dengan ibu kota provinsi sehingga perlunya upaya *preventif* oleh tenaga kesehatan dalam meminimalkan resiko pemberian zat tambahan pada makanan atau minuman.

Penggunaan bahan tambahan makanan pada jajanan di sekolah juga dapat diliat dari warna, bentuk dan aroma serta rasa yang ditimbulkan oleh makanan tersebut. Selain faktor pendidikan penjual yang dijelaskan diatas, pengunaan bahan tambahan ini juga agar bisa meraup untung sebanyak banyaknya dengan modal yang sedikit. Sehingga, perlunya pemahaman dan sikap yang baik dari siswa siswi atau generasi muda pada umumnya agar jajanan yang di konsumsi dapat layak bagi tubuh dan terhindar jauh dari sumber penyakit. Dengan pengetahuan seperti itu nantinya siswa siswi ini dapat mengetahui makanan yang layak dan dapat mengambil sikap yang bijak demi menjaga tubuh masing – masing individu dari penyakit yang ditimbulkan dari jajanan yang mengandung bahan tambahan makanan di sekolah masing – masing siswa siswi.

Salah satu bentuk praktik promosi kesehatan adalah upaya *preventif* ditujukan untuk mencegah terjadinya penyakit dan gangguan terhadap kesehatan terhadap individu, keluarga, kelompok dan masyarakat melalui berbagai kegiatan.

Alasan inilah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan penelitian “Pengetahuan Dan Sikap Siswa Siswi Mengenai Bahan Tambahan Makanan Di SMPN 3 Marawola Kecamatan Kinavaro Kabupaten Sigi” dan sekolah seharusnya tempat untuk menimba ilmu bukan ladang penyakit sehingga generasi penerus kita bisa hidup lebih sehat dan berguna bagi nusa maupun bangsa.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas maka permasalahan utama yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah Pengetahuan dan Sikap Siswa Siswi Tentang Jajanan Yang Mengandung Bahan Tambahan Makanan di SMPN 3 Marawola Kecamatan Kinavaro Kabupaten Sigi

1. **Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya pengetahuan dan sikap siswa siswi SMPN 3 Marawola tentang jajanan yang mengandung bahan tambahan makanan.

1. **Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat baik bagi perkembangan ilmu pengetahuan, masyarakat maupun bagi lembaga-lembaga yang bertugas membina makanan jajanan.

1. Bagi siswa siswi di SMPN 3 Marawola tentang penggunaan bahan - bahan pewarna yang dilarang dalam pembuatan makanan jajanan tradisional serta faktor - faktor resiko yang mempengaruhinya. Informasi ini penting untuk para peneliti yang lain yang tertarik mengenai masalah - masalah yang berkaitan dengan perkembangan makanan jajanan tradisional.
2. Bagi STIK Indonesia Jaya Palu, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai perkembangan usaha - usaha makanan di masyarakat yang perlu mendapat pembinaan. Informasi ini penting dalam rangka penentuan sikap dan kebijakan dalam pembinaan.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini berguna untuk meningkatkan kesehatan, penyempurnaan kondisi sosial, perbaikan lingkungan fisik, rehabilitasi, pencegahan penyakit dan bahaya yang lebih besar, ditujukan terhadap individu, keluarga, kelompok dan masyarakat melalui kegiatan.